

تمام فوت و فن‌های تهیه ترشی گل کلم و مخلوط

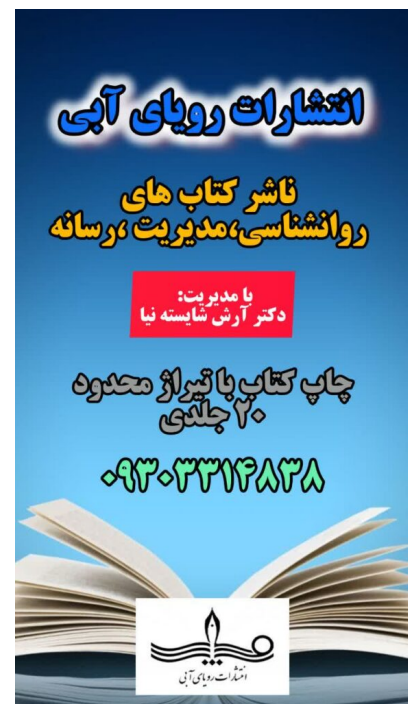
4 آبان 1404

این ترشی مخلوط فوق العاده خوشمزست و راحت و سریع هم آماده میشه امیدوارم درست کنید و از خوردنش لذت ببرید.

مواد لازم:

- گل کلم تازه: نیم کیلو (۵۰۰ گرم)
- بادمجان: ۱ عدد متوسط (۲۰۰ گرم)
- هویج: ۲ عدد متوسط
- فلفل دلمه‌ای (اختیاری): ۱ عدد
- سیر: ۳-۴ حبه
- سرکه: ۳ لیوان (۶۰۰ میلی لیتر)
- آب: ۱ لیوان (۲۰۰ میلی لیتر)
- نمک: ۱ قاشق مرباخوری
- فلفل سبز تند: ۱ عدد
- پودر تخم گشنیز: ۱ قاشق غذاخوری
- زردچوبه: ۱ قاشق غذاخوری (اختیاری)

طرز تهیه:



- گل کلم را به تکه های کوچک تقسیم کرده و خوب بشویید.
- هویج را پوست کنده و به صورت حلقه ای یا خاللی برش بزنید.
- بادمجان را پوست کنده و به صورت حلقه ای یا نوارهایی به ضخامت ۱ سانتیمتر برش دهید. سپس اگر بادمجان ها تلخ هستند، بادمجان ها را به مدت ۱۵ دقیقه در آب نمک قرار دهید تا تلخی آن ها گرفته شود.
- فلفل دلمه ای را به صورت خاللی یا حلقه ای برش دهید.
- سیر و فلفل سبز را خرد کنید.
- در یک قابلمه، سرکه، آب، نمک، زردچوبه و پودر تخم گشنیز را بریزید.
- مواد را روی حرارت متوسط قرار دهید و اجازه دهید به جوش آید. پس از جوشیدن، دمای حرارت را کاهش دهید و تمام مواد را بریزید داخل قابلمه و بگذارید ۳ تا ۴ دقیقه بجوشد تا ادویه ها و طعم ها به خوبی ترکیب شوند. بعد آبکش کنید و اجازه بدید تا خنک بشن.
- تمام مواد رو بعد خنک شدن بریزید داخل ظرف و آب و سرکه ای که مواد رو داخلش جوشوندید و خنک شده بریزید روی مواد ترکیب کنید، اگر سرکه کم بود میتونید سرکه اضافه کنید.
- ترشی را در یک شیشه تمیز و خشک بریزید.
- درب شیشه را محکم ببندید و این ترشی خوشمزه بعد از ۳ روز آماده مصرفه اگر بیشتر بمونه خوشمزه تر میشه.