

طرز تهیه ترشی انار و لبو خانگی خوشمزه در منزل

فوت و فن "مادران و دختران" / ترشی انار یکی از انواع ترشی های ایرانی خوشمزه و مجلسی است که علاوه بر اینکه طعم و رنگ بسیار خوبی دارد ، برای سفره آرای و تزیین غذاها نیز مناسب می باشد. این ترشی خوشمزه بیشتر در فصل پاییز تهیه می شود.

با مقدار موادی که در این دستور قرار گرفته است می توانید یک شیشه ترشی انار تهیه کنید. در صورتی که می خواهید مقدار کمتر یا بیشتری ترشی انار تهیه کنید کافیست مقدار مواد را ضرب یا تقسیم کنید.

مواد لازم ترشی انار

- آب انار ۱ لیتر
- چغندر قرمز ۵۰۰ گرم
- گلپر ۱ قاشق غذاخوری
- سرکه انار ۱ لیوان بزرگ
- انار دان شده ۱ کیلو گرم
- گشنیز ۲ قاشق غذاخوری
- نمک نصف قاشق غذاخوری
- سیاه دانه ۲ قاشق غذاخوری



طرز تهیه ترشی انار

برای تهیه ترشی انار خانگی ابتدا انار های دان شده را در کاسه ای بزرگ می ریزیم و نمک را روی آن می پاشیم و آرام انارها را زیر و رو می کنیم و روی کاسه را سلفون می کشیم و کنار می گذاریم تا به مدت ۶ ساعت با دمای محیط نرم شوند.

سپس چغندر ها را با اسکاج تمیز می شویم و در قابلمه ای قرار می دهیم و ۵ الی ۶ لیوان آب روی آن ها می ریزیم و روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا لبوها به مدت ۳۰ الی ۴۵ دقیقه بعد کاملا پخته شوند. آن وقت با چنگال داخل یکی از چغندره می زنیم

تا ببینیم پخته شده است یا نه. به احتمال زیاد لبوها پخته شده اند، پس قابلمه را از روی حرارت بر می داریم و کنار می گذاریم تا لبوها خنک شوند. پس از خنک شدن لبوها را در آبکشی قرار می دهیم (از آب لبو می توانید در تزئین پلو یا کشک و... استفاده کنید)

و پوست آن ها را می گیریم و رنده ریز می کنیم و کنار می گذاریم. بعد سرکه انار را در قابلمه ای می ریزیم (لطفا از قابلمه مسی یا آلومینیوم نباشد) و روی حرارت ملایم قرار می دهیم و آب انار را نیز به آن می افزاییم و صبر می کنیم تا بجوش بیایند.

پس از گذشت ۵ دقیقه از جوشیدن ترکیب سرکه انار و آب انار، لبوهای رنده شده را نیز به آن ها می افزاییم و انارهای دان شده که با نمک به مدت ۶ ساعت طعم دار و نرم شده بودند را نیز اضافه می کنیم و بعد از ۳ دقیقه قابلمه را از روی حرارت بر می داریم و اجازه می دهیم تا مواد ترشی خنک شوند.

آن وقت فلفل قرمز خشک شده ، سیاه دانه ، تخم گشنیز و گلپر را در آسیاب پودر می کنیم و به مواد ترشی می افزاییم و خوب مخلوط می کنیم و در شیشه یا هر ظرفی که مورد نظرتان است می ریزیم و درب آن را می بندیم و به مدت ۱۰ روز در یخچال نگهداری می کنیم و پس از آن نوش جان کنید.