

طرز تهیه گل کلم شور خانگی

20 آبان 1404

گل کلم شور به دلیل طعم دلچسب، ماندگاری بالا و قابلیت سرو کنار اکثر غذاها، همیشه یکی از محبوب‌ترین چاشنی‌ها در آشپزخانه‌های ایرانی بوده است.

مواد لازم برای تهیه گل کلم شور

گل کلم ۱ عدد بزرگ

کلم برگ بنفش ۱ عدد

هویج ۶۰۰ گرم

سیر ۱ بوته

نسبت نمک به آب ۱ به ۱۸

سرکه ۱ پیمانه

طرز تهیه گل کلم شور خانگی مرحله به مرحله

۱. آماده‌سازی گل کلم و سبزیجات

گل کلم را به اندازه دلخواه خرد کرده و خوب بشویید. کلم بنفش را نیز خرد کرده و هویج‌ها را حلقه‌ای ببرید. تمامی مواد را روی پارچه تمیز و خشک پهن کنید تا رطوبت کاملاً گرفته شود؛ رطوبت زیاد، دشمن شور است.

۲. تهیه محلول شور

به ازای هر ۱ پیمانه نمک، ۱۸ پیمانه آب و ۱ پیمانه سرکه داخل قابلمه بریزید و بگذارید بجوشد. جوشاندن این محلول باعث افزایش ماندگاری شور می‌شود.

۳. ترکیب مواد

پس از اینکه محلول کمی از جوش افتاد، مخلوط گل کلم و هویج و کلم بنفش را داخل ظرف دلخواه بریزید و محلول را روی آن‌ها اضافه کنید.

۴. افزودن سیر برای طعم بهتر

وقتی محلول کاملاً ولرم شد، سیر خرد یا نصف شده را به مواد اضافه کنید تا طعم شور کامل شود.

۵. پر کردن شیشه‌ها

شیشه‌های کاملاً خشک و استریل‌شده را با مواد پر کرده، در هر شیشه یک فلفل قرار دهید و درب را محکم ببندید. نفوذ هوا باعث خراب شدن شور می‌شود.

۶. زمان استراحت شور

شیشه‌ها را به مدت ۱۴ روز در جای خشک و خنک بگذارید تا شور کاملاً جا بیفتد و آماده مصرف شود.