

ترشی برگ کرفس

9 اردیبهشت 1402

ترشی برگ کرفس، انتخابی سالم و لذیذ برای مزه‌های شما

ترشی برگ کرفس یک طعم دهنده عالی در کنار انواع ساندویچ ها و خوراک هاست ، ترشی برگ کرفس را میتوانید به تنهایی یا به صورت مخلوط تهیه کنید.

برگ های کرفس معمولاً دور انداخته می شوند و کمتر از ساقه کرفس مورد استفاده قرار میگیرند ، اگر میخواهید برگهای کرفس را دور نیندازید ، یکی از بهترین روش ها برای استفاده از آن ، درست کردن ترشی برگ کرفس یا استفاده از برگ کرفس به عنوان طعم دهنده در سایر ترشی ها است.

برای خوشمزه تر شدن طعم ترشی برگ کرفس میتوانید از لیمو و جوزهندی استفاده کنید ، این ترشی طعم بی نظیری خواهد داشت.

از ترشی برگ کرفس میتوانید کنار سوپ ، آبگوشت ، سوسیس یا مرینیت کردن انواع گوشت و کباب یا در انواع کوکتل استفاده کنید.

ترشی برگ کرفس

مواد لازم ترشی برگ کرفس

برگ کرفس	یک بوته
فلفل خشک خرد شده	نصف قاشق مربا خوری
رنده پوست لیمو ترش	نصف عدد
جوزهندی تازه رنده شده	1 قاشق چای خوری
سرکه	سه چهارم فنجان
آب	1.5 فنجان
شکر	2 قاشق چای خوری
نمک	نصف قاشق چای خوری

طرز تهیه ترشی برگ کرفس

برگ های کرفس را از بوته جدا کرده بشویید و روی پارچه نخی پهن کنید تا آبشان گرفته شود سپس به صورت درشت خرد کنید.

برگ های کرفس را در یک کاسه بزرگ ریخته و پرک فلفل ، رنده پوست لیمو و جوز هندی را رویشان بپاشید و باهم مخلوط کنید و سپس داخل شیشه بریزید.

آب و سرکه و شکر را در قابلمه ریخته روی حرارت به جوش بیاورید و سپس داخل شیشه بریزید تا جایی که حدود 1 سانتی متر با در شیشه فاصله داشته باشد.

در شیشه را ببندید و اجازه دهید در هوای اتاق سرد شود سپس در یخچال نگهداری کنید.