

ترشی گیلاس با طعمی ملس و دلچسب

21 خرداد 1404

ترشی گیلاس با طعم ملس و دلچسب خود، انتخابی عالی برای همراهی با غذاهای مختلف است.

مواد لازم برای تهیه ترشی گیلاس

گیلاس ۱ کیلوگرم
سرکه ۳ لیوان
سیر ۴ تا ۵ حبه
نمک ۲ قاشق غذاخوری
ظرف شیشه‌ای استریل ۱ عدد

طرز تهیه ترشی گیلاس

مرحله اول: آماده‌سازی گیلاس

۱. گیلاس‌ها را به‌خوبی بشویید و مطمئن شوید سالم و بدون خرابی هستند.
۲. دم گیلاس‌ها را جدا کنید و آن‌ها را در آبکش قرار دهید تا کاملاً خشک شوند.

مرحله دوم: پر کردن شیشه

۱. سیرها را پوست بگیرید.
۲. گیلاس‌ها و سیرها را لایه‌لایه در شیشه تمیز بریزید تا پر شود.
۳. نمک را روی گیلاس‌ها بپاشید و سپس سرکه را اضافه کنید.

مرحله سوم: نگهداری و رسیدن ترشی

۱. مطمئن شوید سرکه کاملاً روی گیلاس‌ها را پوشانده است.
 ۲. درب فلزی شیشه را محکم ببندید تا هوا وارد نشود.
 ۳. شیشه را به مدت ۲۰ روز در یخچال قرار دهید تا ترشی برسد.
- فوت‌وفن‌های تهیه ترشی گیلاس

برای ماندگاری بیشتر، ترشی را در یخچال نگهداری کنید.
از سرکه سفید یا سرکه انگور استفاده کنید (طعم آن‌ها کمی متفاوت است).
برای طعم بهتر، مقداری گیلاس کال به ترکیب اضافه کنید.
در صورت تمایل، برای متعادل کردن طعم، کمی شکر یا فلفل تند به آن بیفزایید.