

طرز تهیه ترشی به

13 بهمن 1404

عطر دلپذیر میوه به در ترشی به هم کاملاً محسوس است و پیشنهاد می‌کنیم که حتماً آن را تهیه کنید.

مواد لازم

به ۱ کیلوگرم

سرکه انگور ۱ لیتر

سرکه سیب ۱ لیتر

میخک ۱ عدد

چوب دارچین ۲ عدد

فلفل تند به دلخواه

نمک به میزان لازم

طرز تهیه

به‌ها را می‌شوئیم و آب آن‌ها را با پارچه‌ای می‌گیریم.

به‌ها را برش می‌دهیم و هسته آن‌ها را بیرون می‌آوریم و هر به را به تکه‌های کوچکتری برش می‌زنیم. اگر همه تکه‌ها برش منظم‌تری داشته باشد بهتر است برای همین همه را به دلخواه ولی به یک شکل برش می‌دهیم.

به‌ها را که خرد کردیم روی پارچه تمیزی می‌ریزیم و به این ترتیب آب اضافی آن‌ها را می‌گیریم. یک ساعت در این حالت می‌ماند و بعد مرحله بعدی را انجام می‌دهیم.

به‌های خرد شده را در ظرفی می‌ریزیم و چوب دارچین و نمک و میخک را هم روی آن‌ها می‌ریزیم و مخلوط می‌کنیم.

می‌توانید فلفل تند را هم اضافه کنید تا طعم ترشی بهتر شود.

در ظرف ترجیحاً شیشه‌ای با دربی که محکم بسته می‌شود مواد مخلوط شده را می‌ریزیم و سرکه انگور یا سرکه سیب که مورد پسند اکثریت است را روی آن‌ها می‌ریزیم به طوری که به خرد شده، زیر سرکه

قرار گیرد.

برای اطمینان از اینکه در ظرف محکم بسته شده و هوایی داخل آن نمی رود دهانه آن را با فویل می پوشانیم و بعد درب آن را محکم می کنیم.

ظرف را دو هفته در مکان تاریکی قرار می دهیم تا برسد. بعد از این زمان می توانید از آن استفاده کنید.