

طرز تهیه ترشی کیوی؛ طعمی متفاوت و جذاب

ترشی‌ها از جمله مخلفات خوشمزه‌ای هستند که در کنار وعده‌های غذایی سرو می‌شوند و تنوع بالایی دارند. فصل اصلی تهیه ترشی معمولا پاییز است؛ ولی برخی از ترشی‌ها هستند که می‌توان مواد مورد استفاده آن‌ها را در همه فصول سال تهیه کرد که ترشی کیوی یکی از آنهاست.

این ترشی به دلیل داشتن کیوی و مخلوط شدن آن با سرکه طعم ملس و جذابی دارد که پیشنهاد می‌کنیم حتما آن را امتحان کنید.

ترشی کیوی روش تهیه بسیار آسانی دارد و تهیه آن به زمان کمی نیاز دارد. در ادامه این مطلب طرز تهیه ترشی کیوی همراه با نکات مهم و فوت و فن‌های مربوط به تهیه هر نوع ترشی تقدیم به شما کاربران گرامی خواهد شد.

مواد لازم برای تهیه ترشی کیوی

کیوی: ۱ کیلو
نمک: به میزان لازم
سرکه: به میزان لازم
آب جوش: به میزان لازم

نکات مربوط به مواد اولیه

۱ - نکات مربوط به کیوی

برای تهیه ترشی کیوی بهتر است از کیوی‌های سفت و نارس استفاده کنید؛ همچنین سعی کنید برش‌های کیوی ضخیم باشند.

۲ - نکات مربوط به سرکه

سرکه‌ها انواع گوناگونی دارند و بهترین نوع سرکه برای تهیه ترشی سرکه انگور است. رنگ سرکه انگور قرمز است و طعم ملایم‌تری نسبت به سرکه سفید دارد. برای تهیه ترشی کیوی بهتر است از سرکه سفید استفاده کنید تا رنگ کیوی تغییر نکند.

طرز تهیه ترشی کیوی

برای تهیه ترشی کیوی ابتدا **کیوی**ها را پوست بکنید؛ سپس به صورت

حلقه‌ای برش بزنید. شیشه‌های خشک و تمیز را آماده کنید و حلقه‌های کیوی را داخل شیشه روی هم بچینید. در مرحله بعد مقداری نمک روی کیوی‌ها بپاشید و نیمی از شیشه را با سرکه پر کنید. بقیه شیشه را آب کاملاً جوش بریزید تا شیشه پر شود. درب شیشه را محکم ببندید و به مدت یک هفته تا ده روز در دمای محیط بگذارید تا ترشی برسد؛ سپس آماده خوردن است. بعد از اینکه درب شیشه ترشی را باز کردید، آن را داخل یخچال نگهداری کنید.

نکاتی که باید در تهیه انواع ترشی رعایت کنید

۱- ترشی را در ظرف شیشه‌ای بریزید. ظرفی که برای ترشی در نظر گرفته‌اید، باید کاملاً تمیز و خشک باشد. در غیر این صورت ترشی کپک می‌زند. در ظرف را هم محکم ببندید تا هوا نکشد. اگر هوا بکشد، ترشی خراب می‌شود.

۲- ترشی را حتماً در جای خنک به دور از نور خورشید و ترجیحاً در داخل یخچال نگهداری کنید.

۳- در ریختن ادویه ترشی و نمک زیاده‌روی نکنید. بعضی‌ها در تهیه ترشی به قدری ادویه را زیاد میریزند که تمام مواد ترشی عطر و طعم اصلی خودشان را از دست می‌دهند.