

طرز تهیه ترشی کیوی

فوت و فن مادران و دختران / ترشی کیوی یکی از ترشی‌ها ی خوشمزه زمستانه است که تهیه آن بسیار راحت و در عین حال بسیار خوشمزه می باشد، این ترشی مزه ای بین ترش و شیرین دارد و اصلا تیز نیست و برای افرادی مناسب است که رابطه خوبی با ترشجات ندارند.

نباید از خواص این میوه کوچک غافل شد کیوی یک ماده طبیعی و عالی برای مراقبت از پوست و مو و همچنین سرشار از آنتی اکسیدان است. کیوی در هضم غذا مانند یک پروبیوتیک عمل می کند و همچنین بسیار مفید برای افراد دیابتی است. رسی‌ها مختلفی برای تهیه این ترشی کیوی وجود دارد که ما امروز یکی از بهترین دستورهای ترشی کیوی را به شما یاد خواهیم داد.

مواد لازم برای تهیه ترشی کیوی

- کیوی ۱ کیلوگرم
- نمک ۲ ق غذا خوری
- شکر ۲ ق غذا خوری
- سیاه دانه ۲ ق غذا خوری
- سرکه به میزان لازم
- رنده پوست لیمو ترش ۱ ق غذا خوری

مرحله اول : آماده سازی کیوی

کیوی را پوست کنده و پوست بگیریید سپس حلقه ای برش زده یا برای زیبایی قالب بزنید. لیمو را شسته و پوست سبز آن را رنده کنید دقت کنید پوست سفید رنده نشود زیرا باعث تلخی می شود.

مرحله دوم : مخلوط کردن مواد ترشی

سرکه (با توجه به ظرف مورد نظر سرکه بریزید) به همراه نمک و شکر و پوست لیمو ترش و سیاه دانه را مخلوط کنید.

مرحله سوم : آماده کردن ترشی کیوی

یک ظرف ترجیحا شیشه ای را شسته و خوب خشک کنید سپس کیوی ها را داخل ظرف چیده و مخلوط سرکه را روی کیوی ها بریزید به صورتی که سرکه روی سطح کیوی ها را بگیرد سپس درب شیشه را محکم بسته و ظرف

را در جای خنک قرار دهید. ترشی کیوی ۳ الی ۴ روز قابل سرو است.
نوش جان