

ترشی گیلان با طعمی ملس و دلچسب

21 خرداد 1404

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

مواد لازم برای تهیه ترشی گیلان

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

طرز تهیه ترشی گیلان

مرحله اول: آماده‌سازی گیلان

۱. گیلان‌ها را به‌خوبی بشویید و مطمئن شوید سالم و بدون خرابی هستند.
۲. دم گیلان‌ها 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. گیلان‌ها و سیرها را لایه‌لایه در شیشه تمیز بریزید تا پر شود.
۳. نمک را روی گیلان‌ها بپاشید و سپس سرکه را اضافه کنید.

مرحله سوم: نگهداری و رسیدن ترشی

۱. مطمئن شوید سرکه کاملاً روی گیلان‌ها 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 گیلان

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 گیلان کال به ترکیب اضافه کنید.
در صورت تمایل، برای متعادل کردن طعم، کمی شکر یا فلفل تند به آن بیفزایید.