طرز تهیه ترشی انبه بندری

21 خرداد 1405

انبه یک میوه استوایی بسیار محبوب است که معمولاً از این میوه دردسرهای خوشمزه استفاده می‌شود ولی برای استفاده از انبه به دسرها محدود نمی‌شود، بلکه می‌توان با آن انواع ترشی‌های جنوبی بی‌نظیر را تدارک دید.

ترشی انبه بندری

ترشی انبه به دلیل فراوانی این میوه خوشمزه در جنوب ایران و پاکستان و هند بسیار رایج است اما ترشی انبه بندری ایرانی یا ترشی انبه زرد، طعم ملایم‌تر و ترش‌تری نسبت به باقی آن‌ها دارد.

ترشی انبه در کنار انواع غذاهای بدون برنج سرو می‌شود. همچنین در ساندویچ فلافل، غیر از ترشی از سس انبه هم استفاده می‌شود که طعم بی‌نظیری به ساندویچ می‌دهد.

مواد اولیه برای تهیه ترشی انبه بندری

انبه 4 عدد

سرکه سفید 2 و نیم لیوان

سس تمرهندی 5 قاشق غذاخوری

آبلیمو 2 قاشق غذاخوری

فلفل تند خشک شده 5 عدد

سیر 5 حبه

گلپر 1 قاشق چایخوری

سیاه‌دانه 1 قاشق چایخوری

پودر تخم گشنیز 1 قاشق غذاخوری

نمک 1 قاشق چایخوری

روش تهیه ترشی انبه بندری

ابتدا انبه را پوست کنده و آن را نصف کنید. هسته‌ی میوه را خارج کرده و آن را به قطعات کوچک‌تر تقسیم کنید. شما می‌توانید انبه را به‌صورت نگینی خردکرده و یا خلالی کنید. توجه داشته باشید که برای درست‌کردن ترشی انبه بندری باید از انبه زرد و سفت استفاده کنید.

انبه‌های خرد شده و آبلیمو را در یک کاسه گود ریخته و با هم مخلوط کنید.

سرکه را در یک قابلمه بریزید و به همراه تمر هندی و حبه‌های سیر اجازه دهید به مدت 5 دقیقه روی گاز

جوش بخورد. بعد از 5 دقیقه، ادویه‌ها را به مخلوط اضافه کنید تا مخلوط 5 دقیقه دیگر هم روی گاز بماند.

حالا انبه و آبلیمو را به قابلمه اضافه کنید. در این مرحله که انبه را اضافه می‌کنید، حدود یک دقیقه اجازه دهید انبه‌ها در سرکه و ادویه جوش بخورد و بعد مخلوط را سریع از روی گاز بردارید.

حالا ترشی را در ظرف شیشه‌ای دلخواهتان بریزید و در آن را ببندید.

برای جا افتادن ترشی انبه باید یک ماه صبر کنید ولی اگر برای چشیدن این ترشی خوشمزه صبر ندارید، بدون این فرصت یک‌ماهه هم می‌توانید ترشی را سرو کنید.

ترشی انبه بندری شما آماده است. نوش جان!