

طرز تهیه ترشی پوست هندوانه

12 آذر 1404

پوست هندوانه قسمت سفید رنگ بین سبز و صورتی هندوانه است. گوشت سفت و سفید آن برای ترشی مناسب است!

طرز تهیه ترشی پوست هندوانه :

درست کردن ترشی پوست هندوانه خیلی سخت نیست و اگر بتوانید ترشی پوست هندوانه کنید، می توانید هر سبزی را ترشی کنید! اول از همه شما می خواهید برای خوردن گوشت صورتی آن را جدا کنید. پس از آن با استفاده از یک چاقوی تیز یا پوست کن سبزیجات، پوست سبز بیرونی هندوانه را جدا کنید. حالا پوست سفید هندوانه را به تکه های کوچک خرد کنید.

مواد لازم :

پوست هندوانه بدون پوست سبز 2 و نیم فنجان

آب 1 فنجان

سرکه 1 فنجان

شکر 3/4 فنجان

نمک 4 قاشق غذاخوری

فلفل قرمز به مقدار لازم

زنجبیل تازه 1 برش

دانه های فلفل 1 قاشق چایخوری

طرز تهیه ترشی پوست هندوانه :

2 و نیم فنجان تکه های پوست هندوانه را آماده کنید. دقت کنید سبزی پوست هندوانه را جدا کنید و مقدار خیلی کم از صورتی هندوانه روی آن باقی بگذارید. تکه های هندوانه را بین دو شیشه تقسیم کنید.

در یک قابلمه کوچک سرکه، آب، شکر، نمک را اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید. اجازه دهید حرارت زیاد شود و هر از گاهی هم بزنید. پس از حل شدن نمک و شکر، قابلمه را از روی حرارت بردارید. مایع ترشی داغ را روی پوست هندوانه در شیشه ها بریزید. فلفل قرمز، زنجبیل تازه و دانه های فلفل را بریزید.

درب شیشه را بگذارید و اجازه دهید پوست آن را 30 دقیقه به همان صورت باقی بماند تا خنک شود. بعد از خنک شدن درب آن را ببندید تا عرق نکند. سپس آن را در یخچال نگهداری کنید. آن را می توانید پس از سرد شدن و یا بعد از 3 روز میل کنید. ترشی شما آماده است. این ترشی ماندگاری زیادی ندارد و باید زودتر مصرف کنید.