

طرز تهیه ترشی گل کلم

20 آبان 1402

ترشی گل کلم یکی از انواع ترشی های خوشمزه ایرانی است که در شهرهای مختلف کشور با مواد متنوعی تهیه می شود. این ترشی خوشمزه با نام ترشی گل کلم شناخته می شود، اما این نام به این منظور نیست که در تهیه آن فقط از گل کلم استفاده می شود. نام این ترشی بیشتر به این دلیل ترشی گل کلم گذاشته شده است که اصلی ترین ماده در تهیه این ترشی گل کلم می باشد. به مواد تشکیل دهنده این ترشی خوشمزه می توانیم به سلیقه خود موادی مثل هویج، سیب ترشی، انواع فلفل های تند و شیرین و .. اضافه کنیم. یکی دیگر از نکاتی که در مورد این ترشی باید بدانیم این است که این ترشی با رنگ های متنوعی تهیه می شود که رنگ های سفید و زرد محبوب ترین رنگ ها برای تهیه این ترشی هستند.

مواد لازم برای ۱ شیشه کوچک	
گل کلم	۱ عدد متوسط
هویج	۵۰۰ گرم
فلفل سبز تند	۶ عدد
سیب ترشی	۵۰۰ گرم
سرکه	به مقدار کافی
گلپر	۱ قاشق چایخوری
ترخون	۴ شاخه
نمک	به میزان کافی

دستور تهیه ترشی گل کلم

مرحله اول

برای تهیه ترشی مخلوط گل کلم مجلسی ابتدا گل کلم را با دقت می شوئیم و در آبکش می گذاریم تا آب اضافه آن خارج شود و بعد بوته های گل کلم را جدا می کنیم و اگر خیلی بزرگ هستند با چاقو هر بوته را نصف و خرد می کنیم و در کاسه ای بزرگ می ریزیم.

مرحله دوم

هویج ها را نیز با پوست کن تمیز پوست می گیریم و می شوئیم و در آبکش قرار می دهیم تا آب اضافی آن خارج شود و بعد روی تخته آشپزخانه با چاقو به صورت حلقه ای یا نگینی خرد می کنیم و به گل کلم ها اضافه می کنیم.

مرحله سوم

سیب ترشی ها را می شوئیم و پوست می گیریم و روی تخته آشپزخانه به صورت مکعب های بزرگ خرد می کنیم و داخل کاسه می ریزیم. سپس ۲ الی ۳ شاخه ترخون را نیز می شوئیم و در آبکش قرار می دهیم تا خشک شود.

مرحله چهارم

سپس روی تخته آشپزخانه ریز خرد می کنیم و به مواد داخل کاسه اضافه می کنیم.(می توانید از ترخون خشک شده نیز استفاده کنید) گلپر را نیز روی مواد می پاشیم و همگی مواد را خوب زیر و رو می کنیم.شیشه ای که برای ترشی تهیه کرده ایم را می شوئیم.

مرحله پنجم

سپس با دستمال کاملاً خشک می کنیم و اجازه می دهیم تا کاملاً خشک شود و (باعث کپک زدن ترشی می شود) بعد مواد ترشی را کم کم داخل شیشه می ریزیم و لابه لای مواد ترشی فلفل سبزه را قرار می دهیم.

مرحله ششم

حدود ۳ سانتیمتر از روی شیشه را خالی نگه می داریم و سرکه و کمی نمک را با هم مخلوط می کنیم و روی مواد **ترشی** می ریزیم تا کاملاً روی سطح ترشی را سرکه بپوشاند و درب شیشه را محکم می بندیم و در جای خنک نگهداری می کنیم.

مرحله هفتم

پس از گذشت ۲ هفته ترشی آماده می شود و می توانید آنرا مصرف کنید. البته اگر تمایل ندارید دو هفته صبر کنید و می خواهید ترشی گلم را به صورت فوری و یک روزه درست کنید می توانید از روش کارخانه ای استفاده کنید و مواد ترشی را بپزید.

مرحله هشتم

به این صورت که پس از اینکه همگی مواد را که خرد کردید در قابلمه ای می ریزیم و سرکه و کمی نمک به آن اضافه می کنیم و روی حرارت می گذاریم تا نیم پز شوند و از روی حرارت قابلمه را بر می داریم و ترشی گل کلم آماده مصرف است.نوش جان