

طرز تهیه ترشی گوجه گیلاسی

ترشی گوجه گیلاسی از انواع ترشی‌های خوشمزه و لذیذ است که خیلی راحت درست می‌شود، این ترشی یک چاشنی مناسب همراه با غذا برای پذیرایی از مهمان‌ها است، ترشی گوجه گیلاسی طرفداران زیادی دارد و عطر و طعم آن فوق العاده است.

مواد لازم	مقدار مواد
گوجه گیلاسی	۱ کیلو
سیر	۱۰ حبه
جعفری خرد شده	نصف لیوان
فلفل سبز تند	۲ عدد
سرکه سفید	به مقدار لازم
نمک	۲ قاشق غذا خوری

طرز تهیه گوجه گیلاسی

مرحله ۱: تمیز کردن و شستشوی گوجه گیلاسی

ابتدا گوجه گیلاسی‌های سالم را انتخاب کنید و ساقه سبز و برگ‌های آن‌ها را جدا کنید سپس گوجه‌ها را تمیز بشورید، خشک کنید و کنار بگذارید بعد ظرف مورد نظر برای ترشی را هم تمیز با آب جوش بشورید، کاملاً خشک کنید تا هیچ رطوبتی نداشته باشد.

مرحله ۲: پاک کردن و خشک کردن سیر، جعفری، و فلفل

سپس چند حبه سیر را پوست بگیرید و بشورید کنار بگذارید تا خشک شوند بعد مقداری جعفری تازه را پاک کنید و بشورید و در سبد بگذارید تا آب اضافی آن کشیده شود و جعفری‌ها خشک شوند بعد چند فلفل سبز تند را هم تمیز بشورید و خشک کنید.

مرحله ۳: چیدمان اولیه گوجه‌ها و سیر در ظرف

بعد از این که گوجه‌ها و ظرف کاملاً خشک شدن به طوری که هیچ قطره آبی به آن‌ها نبود مقداری از گوجه گیلاسی‌ها را داخل ظرف مورد نظر بریزید سپس چند حبه سیر روی آن‌ها بریزید، سیرها را به دو قسمت برش بزنید تا عطر آن‌ها زودتر پخش شود.

مرحله ۴: تنظیم میزان سیر و فلفل سبز تند در ترشی

اگر نمی‌خواهید که ترشی شما خیلی طعم سیر بدهد مقدار سیر را کمتر بریزید یا به شکل درسته در ترشی قرار دهید که ترشی خیلی بوی سیر ندهد سپس فلفل سبز تند را خرد کنید و روی گوجه‌ها و سیرها بریزید، مقدار فلفل سبز به سلیقه خودتان بستگی دارد.

مرحله ۵: تنظیم میزان تندی

اگر می‌خواهید ترشی خیلی تند شود فلفل سبز تند بیشتر بریزید و اگر می‌خواهید خیلی تند نشود از فلفل سبز کمتری استفاده کنید سپس دوباره مقداری گوجه گیلادی روی آن‌ها بریزید تا تقریباً طرف پر شود و فقط روی آن کمی خالی بماند.

مرحله ۶: افزودن جعفری، نمک، و سرکه به ترشی

سپس جعفری‌ها را ریز خرد کنید و روی گوجه‌ها بریزید بعد هم مقداری نمک روی گوجه‌ها بریزید سپس سرکه سفید را داخل ظرف بریزید تا ظرف کاملاً پر شود و فضاهای خالی ظرف را پر کند بعد از این که ظرف پر شد در ظرف را محکم ببندید.

مرحله ۷: نگهداری ترشی و نکات نهایی برای سرو

بعد ظرف را کمی تکان دهید تا نمک در سرکه حل شود و همه مواد کاملاً با هم مخلوط شوند سپس ظرف ترشی را در جای نسبت خنک قرار دهید این ترشی تقریباً بعد از ۱۰ روز آماده می‌شود و طعم آن کاملاً ترش می‌شود، سپس می‌توانید از آن استفاده کنید. در آخر مقداری ترشی گوجه گیلادی را داخل ظرف مناسب بریزید و به عنوان یک چاشنی خوش طعم و پرترفدار همراه با انواع غذاهای لذیذ و دلچسب سرو کنید.