

فوت و فن تهیه سیر ترشی

سیر ترشی از محبوب‌ترین ترشی‌ها بین ایرانی‌هاست که هم درست‌کردن آن راحت است و هم سختی زیادی ندارد فقط هرچه بیشتر بماند محبوبیت بیشتری دارد.

مواد لازم برای تهیه سیر ترشی:

- سیر خشک: نیم کیلو
- سرکه سیب ارگانیک: به مقدار لازم
- نمک: به مقدار لازم

طرز تهیه سیر ترشی:

برای درست کردن سیر ترشی خانگی و سالم ابتدا پوست‌های روی سیرها را جدا می‌کنیم؛ به طوری که حبه‌های آن از هم جدا نشود. قسمت چوبی بالای سیر هم به دلخواه اگر بخواهید از سرش ببرید و اگر نه که زیاد تاثیری در طعم و مزه ندارد.

از سیرهای که بخشی از آن کپک زده و خراب است استفاده نکنید. سیرها را در داخل شیشه‌ها چیده و سعی کنید فضای خالی در ظرفتان باقی نماند. کمی نمک روی سیرها ریخته و سپس سرکه سیب را به آن اضافه می‌کنیم تا جایی که سرکه روی سیرها را بگیرد سرکه مریزیم. در چند روز اول بهتر است در آن را در چند روز اول نیمه باز بگذارید تا سیر و سرکه از جوش و خروش بیفتد و بعد به آن دوباره سرکه اضافه کرده و درب آنرا محکم ببندید.

زودترین زمانی که می‌توانید سیر ترشی خود را مصرف کنید حداقل ۶ ماه است زودتر از آن این ترشی قابل خوردن نیست. زمان رسیدن واقعی آن ۷ سال است که می‌توان بعد از ۳ یا ۴ سال هم آن را خورد.