

آموزش ترشی نخود فرنگی

8 اردیبهشت 1404

نخود فرنگی؛ این دانه‌های سبز و پرخاصیت، نه تنها در غذاهای مختلف کاربرد دارند، بلکه می‌توانند پایه یک ترشی خوشمزه و متفاوت باشند.

ترشی نخود فرنگی با طعم ترش و ملایم، همراه با عطر سیر و ترخون، انتخابی عالی برای همراهی با غذاهای مختلف است.

در این مطلب، به‌جز روش اصلی، چندین روش خلاقانه و نکات کلیدی برای تهیه یک ترشی بی‌نقص را آموزش می‌دهیم.

مواد مورد نیاز	مقدار
نخود فرنگی تازه یا منجمد	۱ پیمانه
سرکه سفید	۱ پیمانه
آب	۱ و ¼ پیمانه
نمک	۱ قاشق غذاخوری
شکر	۱ قاشق غذاخوری
سیر	۴ حبه (خردشده)
زنجبیل تازه (اختیاری)	۱ قاشق غذاخوری (ورقه‌ای)
ترخون تازه	۲ ساقه
بذر شوید	۱ قاشق چای‌خوری
فلفل قرمز خرد شده	½ قاشق چای‌خوری

مراحل تهیه ترشی نخود فرنگی

۱. آماده‌سازی نخود فرنگی

- اگر از نخود فرنگی تازه استفاده می‌کنید، آن‌ها را از غلاف خارج کنید و بشویید. در صورت نازک بودن غلاف، می‌توانید از غلاف هم استفاده کنید.
- نخود فرنگی منجمد را بدون ذوب کردن، مستقیماً استفاده کنید.
- پس از شست‌وشو، نخود فرنگی‌ها را روی دستمال تمیز پهن کنید تا کاملاً خشک شوند.

۲. تهیه محلول سرکه

- در یک قابلمه، سرکه، نمک و شکر را روی حرارت ملایم قرار دهید تا کاملاً حل شوند و به جوش آیند.
- آب جوشیده را به ترکیب اضافه کرده و اجازه دهید مخلوط خنک شود.

۳. ترکیب مواد در شیشه

- نخود فرنگی‌ها را در شیشه استریل شده بریزید.
- سیر خردشده، ترخون، زنجبیل، بذر شوید و فلفل قرمز را اضافه کنید.
- محلول سرکه را روی مواد بریزید تا کاملاً پوشانده شود.

۴. نگهداری و رسیدن ترشی

- در شیشه را محکم بسته و آن را در جای خنک و تاریک قرار دهید.
- پس از ۲ هفته، ترشی شما آماده مصرف است. برای طعم بهتر، می‌توانید تا ۱ ماه صبر کنید.



تنوع در روش‌های تهیه

۱. ترشی نخود فرنگی با هویج و گل کلم

- برای تنوع، می‌توانید هویج نگینی و گل کلم خردشده را به نخود فرنگی اضافه کنید.
- این ترکیب، ترشی شما را رنگین‌تر و مقوی‌تر می‌کند.

۲. ترشی نخود فرنگی فوری (۲۴ ساعته)

- نخود فرنگی را ۵ دقیقه در آب جوش بلانچ کنید، سپس در آب یخ قرار دهید تا ترد بماند.
- مواد را در شیشه ریخته و محلول داغ سرکه را مستقیماً روی آن بریزید.
- پس از ۲۴ ساعت، ترشی قابل مصرف است.

۳. ترشی نخود فرنگی با عسل (طعم شیرین ملمس)

- به جای شکر، از ۲ قاشق غذاخوری عسل استفاده کنید.
- این نسخه برای کسانی که طعم ملایم‌تر را ترجیح می‌دهند ایده‌آل است.