

ترشی فلفل دلمه‌ای ؛ چاشنی جذاب برای غذا

18 فروردین 1405

ترشی فلفل دلمه‌ای نوعی ترشی بسیار خوشمزه با ظاهری زیبا است که دستور پخت آسانی دارد.

ترشی‌ها ازجمله مخلفات خوشمزه‌ای هستند که در کنار وعده‌های غذایی سرو می‌شوند و تنوع بالایی دارند. فصل اصلی تهیه ترشی معمولاً پاییز است؛ ولی برخی از ترشی‌ها هستند که می‌توان مواد مورد استفاده آنها را در همه فصول سال تهیه کرد.

ترشی فلفل دلمه‌ای نوعی ترشی بسیار خاص و خوشمزه است که ظاهر زیبایی دارد. برای تهیه این ترشی داخل شکم فلفل دلمه‌ای را با سبزیجات و سیر و ادویه پر می‌کنند تا داخل سرکه نرم شود و برسد. اگر دوست دارید این ترشی خوشمزه و خاص را با روشی آسان در منزل تهیه کنید، در ادامه این مطلب با طرز تهیه ترشی فلفل دلمه‌ای شکم‌پر همراه ما باشید.

مواد لازم

فلفل دلمه‌ای سبز: ۲ کیلوگرم

کلم پیچ سفید کوچک: ۱ عدد

سیر: ۱ بوته

هویج: ۲۵۰ گرم

فلفل سبز مخصوص ترشی: ۶ عدد

سبزی ترشی شامل (شوید، ترخون، مرزه و نعناع): نیم کیلو

گلپر: ۵۰ گرم

ادویه ترشی: ۱ قاشق غذاخوری سرخالی

نمک: به میزان لازم

سرکه: به میزان لازم

طرز تهیه

برای درست کردن این ترشی خوشمزه ابتدا هویج، فلفل ترشی، کلم و سیر را بشویید و کنار بگذارید تا کاملاً خشک شود، سپس با دستگاه خردکن به صورت خیلی ریز خرد کنید.

سبزی‌ها را هم بشویید و بعد از اینکه کاملاً خشک شد، آنها را خیلی ریز خرد و با هویج و کلم، فلفل ترشی و سیر خرد شده مخلوط کنید.

حالا نمک، گلپر و ادویه ترشی را به مواد اضافه کنید و خوب هم بزنید.

در مرحله بعد فلفل دلمه‌ای‌ها را بشویید و بعد از اینکه کاملاً خشک شد، خیلی با احتیاط سر آنها را با

چاقو ببرید.

داخل شکم فلفل دلمه‌ای را خالی کنید، سپس با مواد ترشی که آماده کرده‌اید، پر کنید و دوباره درب فلفل را روی سر آن قرار بدهید.

فلفل دلمه‌ای‌های شکم پر را داخل شیشه یا بانکه‌های مناسب ترشی بچینید و سرکه را روی آنها بریزید تا جایی که شیشه‌ها پر شود.

درب شیشه‌ها را محکم ببندید و در جای خنک بگذارید.

یک ماه بعد ترشی فلفل دلمه‌ای خوشمزه ما آماده سرو است، نوش جان.