

دستور تهیه ترشی موز خوشمزه و مقوی

17 آذر 1404

ترشی موز یک ترشی خوشمزه و مقوی است که به راحتی و در زمان کم آماده می شود.

برای تهیه ترشی موز بهتر است از موزهای سفت تر استفاده کنید تا ظاهر زیباتری داشته باشد و بعد از جا افتادن موزها له نشوند.

مواد لازم ترشی موز

زردچوبه ۱ قاشق غذا خوری
موز ۱ کیلو
دارچین ۱ قاشق غذا خوری
نمک ۱/۵ قاشق غذا خوری
سرکه به میزان لازم
پودر گل سرخ ۱ قاشق مربا خوری

طرز تهیه ترشی موز

از موزهای سفت و تازه برای تهیه ترشی استفاده کنید.

موزها را حلقه ای برش بزنید و رویشان نمک بپاشید و 3 - 4 ساعت زمان بدهید تا آب بیندازند و نرم شوند.

دارچین ، زردچوبه و پودر گل سرخ را با سرکه مخلوط کنید.

موزها را در شیشه مناسب بریزید و رویشان را مخلوط سرکه پر کنید و در شیشه را ببندید.

ترشی موز را در یخچال بگذارید . بعد از یک هفته آماده است.

برای تهیه این ترشی میتوانید از مخلوط موز و انبه هم استفاده کنید.

اگر طعم سیاه دانه را دوست دارید میتوانید از آن در ترکیب ترشی استفاده کنید.