طرز تهیه ترشک ۷ میوه

27 مرداد 1403

تابستان فصل انواع میوه‌های ترش و شیرین است و خیلی وقت‌ها از میوه‌هایی که در یخچال مانده و نزدیک است خراب شوند، می‌شود تنقلاتی خوشمزه تهیه و تا مدت‌ها نگهداری کرد.

یکی از این تنقلات پرطرفدار ترشک ۷ میوه است که روش تهیه آن را در ادامه می‌خوانید.

مواد لازم:

آلو شابلون: نیم کیلوگرم

زردآلو: نیم کیلوگرم

آلبالو: نیم کیلوگرم

آلو قطره طلا: نیم کیلوگرم

گیلاس: نیم کیلوگرم

شلیل: نیم کیلوگرم

رب یا دانه انار: نصف فنجان

شکر: ۲ قاشق غذاخوری

آب: یک لیوان

مدت زمان آماده‌سازی: یک و نیم ساعت

تعداد نفرات: ۸ نفر

روش تهیه:

۱. میوه‌های شسته شده را داخل قابلمه بزرگ بریزید. سپس یک لیوان آب روی حرارت بگذارید تا به جوش بیاید.

۲. بعد از جوش آمدن آب، پوست آلوها ترک می‌خورد. در نتیجه درِ قابلمه را بگذارید و یک ربع صبر کنید تا میوه‌ها خوب نرم شوند.

۳. حالا میوه‌ها را در سبد بریزید و آب زیر سبد را در ظرفی نگهدارید. وقتی میوه‌ها کمی خنک شد هسته و پوست آنها را جدا کنید.

۴. میوه‌ها و آبی که زیر سبد است را به قابلمه برگردانید و با شکر روی حرارت بگذارید تا دوباره بجوشد و لعابدار شود.

۵. قابلمه را از روی حرارت بردارید. سپس رب انار را اضافه کنید و به مدت ۲۴ ساعت کنار بگذارید تا طعم میوه‌ها ترکیب شود.

نکته: در این ترشک می‌توانید انواع میوه‌های تابستانه بریزید و برای طعم بهتر به جای آب، از آب زرشک استفاده کنید.