

طرز تهیه ترشی بادمجان شکم پر

ترشی شکم پر یکی از انواع ترشی های پرطرفدار ایرانی است که با مواد بسیار متنوعی درست می شود.

مواد لازم ترشی بادمجان شکم پر	
بادمجان قلمی	۱ کیلوگرم
لفل تند	۲ عدد
سیر	۶ حبه
ترخون و مرزه	۱ دسته متوسط
نمک و سرکه	به مقدار کافی
هویج	۲ عدد

طرز تهیه ترشی بادمجان شکم پر

مرحله اول

برای تهیه بادمجان شکم پر خوشمزه ابتدا قسمت اضافی کلاhek بادمجان ها را جدا می کنیم. توجه داشته باشید که نباید کل کلاhek بادمجان ها را جدا کنیم، فقط باید قسمت اضافی بالای آنها را جدا کنیم.

مرحله دوم

در این مرحله بادمجان ها را به خوبی می شوئیم، سپس درون آبکش قرار می دهیم تا آب اضافی شان خارج شود. در ادامه با یک کارد تیز شکم بادمجان ها را باز می کنیم، سپس آنها را درون یک قابلمه مناسب می چینیم.

مرحله سوم

حالا به اندازه ای سرکه به قابلمه اضافه می کنیم که روی بادمجان ها را بپوشاند. در ادامه قابلمه را روی حرارت قرار می دهیم و اجازه می دهیم سرکه شروع به جوشیدن کند. پس از گذشت ۵ تا ۱۰ دقیقه قابلمه را از روی حرارت کنار می گذاریم.

مرحله پنجم

حالا ترخون و مرزه را به صورت ساطوری خرد کرده و به همراه مقداری نمک و در صورت تمایل زردچوبه به کاسه اضافه کرده و مواد را به خوبی ترکیب می کنیم تا بافت شان یکدست شود. در ادامه با مخلوط مواد، شکم بادمجان ها را پر می کنیم.

مرحله ششم

پس از قرار دادن مواد، شکم بادمجان ها را جمع می کنیم، سپس داخل یک ظرف مناسب در کنار هم می چینیم. در ادامه به اندازه ای سرکه اضافه می کنیم که سطح سرکه یک بند انگشت بالاتر از سطح بادمجان ها باشد.

مرحله هفتم

اگر بخواهیم تند و تیزی ترشی کمتر شود، می توانیم نصف ظرف را با سرکه و باقیمانده آنرا با آب جوشیده شده خنک پر کنیم. در ادامه درب ظرف را محکم می بندیم و به مدت ۳۰ روز در جای خشک و خنک قرار می دهیم تا ترشی آماده شود.

مرحله هشتم

نکته مهم در مورد ترشی بادمجان این است که بادمجان سرکه را جذب می کند و به همین دلیل پس از گذشت یک هفته باید درب ظرف را باز کنیم و مقداری سرکه اضافه کنیم که روی بادمجان ها را بپوشاند.