

طرز تهیه ترشی توت فرنگی با طعم خانگی فوق العاده عالی

ترشی ها در وعده های غذایی اکثر خانواده های ایرانی، از جایگاه به خصوصی برخوردار می باشند که بیشتر خانم ها به تهیه آن در منزل می پردازند. طرز تهیه ترشی توت فرنگی که در ادامه مطلب آموزش داده ایم، از دیگر مکمل های غذایی به حساب می آید که از محبوبیت منحصری در بین افراد برخوردار می باشد.

اگر شما نیز مایل به آموزش این ترشی خوشمزه در منزل هستید، با ما در ادامه مطلب همراه شوید تا طعم و مزه تکرار نشدنی آن را به خود و دیگر اعضای خانواده تان هدیه دهید.

قابل به ذکر می باشد که این ترشی را باید به طور تازه میل کنید تا طعم شگفت انگیز آن در زیر زبانتان باقی بماند.

آشنایی با طرز تهیه ترشی توت فرنگی

اگر شما نیز در گروه افراد علاقه مند به مصرف [ترشی](#) هستید، ادامه مطلب را با توجه به مراحل گفته شده مطالعه و انجام دهید.

▪ مواد لازم

1. توت فرنگی به مقدار لازم
2. ۱ چهارم پیمانه شکر
3. ۲ قاشق غذا خوری نمک
4. ۱ الی ۱ دوم پیمانه سرکه مورد نظر

▪ طرز تهیه

1. در مرحله ابتدایی می بایست توت فرنگی ها را به خوبی بشوید و اجازه دهید تا به خوبی خشک شوند.
2. شکر و سرکه را با یک دیگر ترکیب کنید و به خوبی شیرینی را در آن حل کنید.
3. ۲ سوم پیمانه آب و نمک را به آن ها اضافه کنید و سپس به روی حرارت قرار دهید تا به جوش آید.
4. حالا توت فرنگی را به آن اضافه کنید. (در صورت تمایل می

توانید توت فرنگی ها را برش دهید، در غیر این صورت لزومی ندارد.)

5. پس از زمان کوتاهی، شعله را خاموش کنید و اجازه دهید تا ترشی توت فرنگی شما خنک گردد.

6. آن را به ظرف های مورد نظر انتقال دهید و سپس شیره اش را هم به رویش بریزید.

این ترشی را می توانید در طی ۱ هفته و درون محیط خنک و تاریک نگهداری کنید. امیدواریم از میل آن لذت ببرید، نوش جان.