طرز تهیه ترشی مخلوط با لبو

28 آذر 1401

ترشی مخلوط با لبو یکی از انواع ترشی های خوشمزه و مجلسی است که طرفدارهای زیادی دارد.

مواد لازم ترشی مخلوط با لبو	
گل کلم	۳۰۰ گرم
خیار بوته ای	۲ عدد
هویج	۲ عدد
لبو	۲ عدد
کرفس	۳۰۰ گرم
فلفل دلمه ای سبز	½ فلفل دلمه ای
سبزیجات معطر	۱ لیوان
سرکه کاراملی	به مقدار کافی
نمک، تخم گشنیز و سیاهدانه	به مقدار کافی

طرز تهیه ترشی مخلوط با لبو

مرحله اول

برای طرز تهیه ترشی مخلوط با لبو خوشمزه در ابتدای کار گل کلم را به ابعاد درشت خرد کرده، سپس می شوییم و درون آبکش می ریزیم تا آب اضافی اش خارج شود. حالا خیار، هویج، لبو، کرفس و فلفل دلمه ای را می شوییم.

مرحله دوم

پس از خشک شدن سبزیجات، پوست هویج و لبو را جدا کرده، سپس آنها را به ابعاد درشت خرد می کنیم. در ادامه سبزیجات معطر (شوید، جعفری، گشنیز و برگ کرفس) را به خوبی شسته و درون آبکش قرار می دهیم تا خشک شوند.

مرحله سوم

زمانی که سبزیجات معطر کاملا خشک شدند، آنها را به صورت متوسط خرد می کنیم، سپس به همراه گل کلم، خیار، هویج، لبو، کرفس و فلفل دلمه ای را درون یک ظرف مناسب می ریزیم. حالا مواد را به خوبی مخلوط می کنیم.

مرحله چهارم

در ادامه مقداری تخم گشنیز و سیاهدانه به ظرف حاوی مواد اضافه کرده، سپس به اندازه ای که روی مواد ترشی را کاملا بپوشاند، سرکه می افزاییم. حالا مواد ترشی را به خوبی مخلوط کرده تا سرکه به خورد مواد برود.

مرحله پنجم

در این مرحله درب ظرف را می بندیم، سپس ترشی مخلوط را به مدت ۸ الی ۱۰ روز در فضای آشپزخانه نگهداری می کنیم تا ترشی کاملا برسد. پس از گذشت این زمان ظرف را درون یخچال قرار نگهداری می کنیم.

مرحله ششم

در نهایت ترشی مخلوط با لبو را به همراه انواع غذاها از جمله ماکارونی، دمپختک و قرمه سبزی سرو می کنیم. توجه داشته باشید نیازی به پخت مواد ترشی نیست و این ترشی به مدت ۴ تا ۵ ماه درون یخچال ماندگاری دارد. نوش جان.