



۵۰ دقیقه



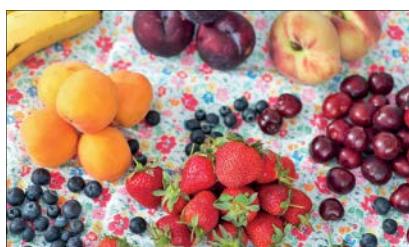
کمتر از



طرز تهیه ترشی هفت میوه

مخصوص تابستان

تابستان است و میوه‌های خوش آب و رنگش. خیلی از ما روزهای گرم و طاقت‌فرسای تابستان را با کمک همین میوه‌های خوشمزه سر می‌کنیم. این میوه‌ها معمولاً فراوری هم می‌شوند و طی یک عملیات نسبتاً ساده به خوراکی‌های خوشمزه‌ای مثل مربا، لواشک، شربت، بستنی و البته ترشی تبدیل می‌شوند.



طرز تهیه



ابتدا همه میوه‌ها را شسته و آنهایی که لازم است پوست‌کنده، هسته آنها را جدا کرده و خرد می‌کنیم. حتماً از میوه‌های سالم و سفت استفاده کنید تا ترشی بهتری حاصل شود. همچنین سعی کنید بیشتر از میوه‌های بدون هسته استفاده کنید تا موقع پختن و خوردن راحت‌تر باشید.

سپس میوه‌های خرد شده را روی دستمال تمیزی پهن کرده و در معرض هوا قرار می‌دهیم تا آب آنها گرفته شده و تقریباً خشک شوند. این کار باعث طول عمر ترشی شده و دیرتر کپک زده یا خراب می‌شود. ظرف شیشه‌ای یا سفال تمیز و خشکی را در نظر گرفته و تکه‌های میوه را تا نصفه در آن ریخته و سرکه را در ظرف دیگری با نمک و فلفل مخلوط کرده و روی آنها می‌ریزیم به طوری که کاملاً روی تکه‌های میوه را بگیرد. در ظرف را محکم بسته و در جای خنکی مانند یخچال قرار داده و بعد از چند روز با غذاهای مختلف سرو کنید.

مواد لازم



۱. هلو
۲. شلیل
۳. انبه
۴. سیب گلاب
۵. توت فرنگی
۶. زردآلو
۷. آلو سیاه
۸. سرکه ترجیحاً سفید یا سیب: به میزان لازم
۹. نمک و فلفل: به میزان لازم

میوه‌ها را بنا به ذائقه و میل‌تان کم، زیاد یا از انواع مختلف استفاده کنید. برای رسیدن به نتیجه بهتر سعی کنید بیشتر از میوه‌های شیرین استفاده کنید.

نکات آشپزی



۵ هزار تومان



کمتر از



طرز تهیه ترشی گوجه فرنگی

ترشی فوری!

اگر اهل ترشی خوردن هستید و غذا بدون ترشی از گلویتان پایین نمی‌رود اما درست کردن ترشی هم برای‌تان سخت است یا وقتش را ندارید، ناامید نباشید. قبل از اینکه بروید سراغ ویتترین رنگارنگ فروشگاه‌ها این پیشنهاد ساده، ارزان، فوری و البته سالم را امتحان کنید. ترشی گوجه‌فرنگی احتمالاً از مواد صنعتی و بازاری بی‌نیازتان می‌کند.



طرز تهیه



ابتدا گوجه‌ها را شسته و در یک ظرف آبجوش می‌اندازیم و بعد از چند دقیقه آنها را خارج کرده و پوست‌شان را به راحتی می‌کنیم. سپس گوجه‌ها را خرد می‌کنیم و کنار می‌گذاریم. سبزی گشنیز، جعفری و ریحان را پاک کرده، شسته و در آبکش می‌گذاریم تا آب اضافه‌اش گرفته شود. البته از هر نوع سبزی که دم دست‌تان است می‌توانید استفاده کنید. فقط بهتر است که معطر باشد تا طعم آن در ترشی درآمده و ترشی را خوش طعم کند.

سبزی‌ها را خرد کرده و در ظرف مناسبی می‌ریزیم سپس گوجه‌های خرد شده، نمک و سرکه را هم به سبزی‌های خرد شده اضافه کرده و خوب هم زده و مخلوط می‌کنیم و در نهایت ترشی را در ظرف شیشه‌ای یا سفال تمیز و خشکی ریخته و در جای خنکی مانند یخچال می‌گذاریم. این ترشی خوشمزه بعد از چند روز قابل استفاده است. یادتان باشد ترشی گوجه‌فرنگی را بهتر است در حجم کم تهیه و زود مصرف کنید زیرا احتمال کپک‌زدگی آن در طولانی مدت زیاد است.

مواد لازم



۱. گوجه‌فرنگی متوسط: ۳ عدد (۱۰۰۰ تومان)
۲. گشنیز: ۵۰ گرم
۳. جعفری: ۵۰ گرم
۴. ریحان: ۱۰۰ گرم (قیمت همه سبزی‌ها ۵۰۰ تومان)
۵. سرکه سیب: یک لیوان (۳۰۰ تومان)
۶. نمک: یک قاشق غذاخوری

بسته به ذائقه‌تان می‌توانید مقداری سیر را هم به مواد اضافه کنید.

نکات آشپزی

