



کمتر از ۵ هزار تومان



کمتر از



طرز تهیه ترشی شلغم

ترشی یکی از دسرهای ثابت سفره مایرانی هاست و در زمستان چاشنی خوب و مناسبی برای خوشمزه تر شدن غذاهاست. درست است که زمان مناسب برای درست کردن ترشی پاییز است، اما در فصل های دیگری و با کمی سلیقه می توان از هر ماده غذایی، ترشی های متنوع و خوشمزه ای تهیه کرده و از خوردن آنها نهایت لذت را برد.



طرز تهیه



شلغم ها را پوست کنده، شسته و مانند سیب زمینی خالی خرد می کنیم. در یک قابلمه مناسب آب، سرکه، نمک، گلپر، فلفل سیاه و برگ بو را ریخته و روی حرارت می گذاریم تا جوش بیاید بعد شلغم های خالی شده را در قابلمه ریخته و چند دقیقه می جوشانیم. سپس قابلمه را از روی حرارت برمی داریم و برگ بو را در آورده، دور انداخته و شلغم ها را از قابلمه خارج کرده و کنار می گذاریم. در این فاصله سیرها را پوست کنده، ورقه ای برش داده (ظاهر ترشی قشنگ تر می شود)، شسته و کنار می گذاریم تا کامل آب اضافه اش گرفته شود. ظرف شیشه ای مناسبی را که دهانه آن گشاد باشد در نظر گرفته و لایه به لایه شلغم، چند تکه چغندر یا کلم قرمز (برای خوش رنگ شدن ترشی) و چند ورقه سیر را در آن می ریزیم تا وقتی که مواد تمام شود، سپس محتویات داخل قابلمه را که کمی خنک شده روی مواد می ریزیم، طوری که روی آنها را کامل بگیرد. در نهایت در ظرف را محکم بسته و در جای خنکی مانند یخچال گذاشته و بعد از چند روز استفاده می کنیم.

مواد اولیه



- ۱ شلغم متوسط: ۵ عدد (۱۰۰۰ تومان)
- ۲ سیر تازه: ۴ حبه (۵۰۰ تومان)
- ۳ چغندر یا کلم قرمز (برای خوش رنگ شدن ترشی): از هر کدام چند تکه
- ۴ برگ بو: ۲ عدد (۵۰۰ تومان)
- ۵ سرکه سفید: یک لیوان (۱۰۰۰ تومان)
- ۶ آب: ۲ لیوان
- ۷ نمک: یک قاشق چایخوری
- ۸ گلپر: یک قاشق چایخوری (۵۰۰ تومان)
- ۹ فلفل سیاه: یک قاشق چایخوری (۵۰۰ تومان)

پوشاک فرم

اولین ارائه دهنده تخصصی پوشاک ادارات

آراستگی پوشش کارمندان خود را به باسپارید



آدرس دفتر مرکزی: تهران، خیابان طالقانی، بین پل حافظ و خیابان ولیعصر، بعد از کلانتری، پلاک ۴۰۸، طبقه پنجم شمالی

تلفن: ۶۶۴۹۹۱۴۴-۶ همراه: ۰۹۱۲۱۰۵۳۳۹۹

آدرس فروشگاه: تقاطع خیابان ولیعصر و طالقانی، مجتمع تجاری نور تهران، طبقه سوم تجاری، شماره ۹۰۶۷

تلفن: ۸۸۲۲۶۰۳۵-۶ همراه: ۰۹۱۲۷۰۱۵۱۲۲

www.form1.ir | @form1 | formiran@yahoo.com



تلفن دفتر بخش:
۰۴۱-۳۳ ۳۳ ۳۴ ۳۴

محصولی از گروه صنعتی پامین