

طرز تهیه ترشی بادمجان ویژه با رب انار و زرشک

ترشی بادمجان با رب انار و زرشک طعم بسیار ویژه و نابی دارد که پیشنهاد می‌کنیم حتماً این ترشی خوشمزه را امتحان کنید. شما می‌توانید با روشی آسان در منزل یک شیشه ترشی بادمجان خوشمزه و سالم را تهیه کنید و از خوردن آن در کنار انواع غذا لذت ببرید.

به گزارش سایت خبری پرسون، ترشی بادمجان با رب انار و زرشک یکی از انواع ترشی بادمجان است که طعم بسیار ویژه و دلنشینی دارد و می‌توانید آن را به تنهایی یا در کنار انواع غذا سرو کنید.

ترشی‌ها از جمله مخلفات خوشمزه‌ای هستند که در کنار وعده‌های غذایی سرو می‌شوند و تنوع بالایی دارند. فصل اصلی تهیه ترشی معمولاً پاییز است؛ ولی برخی از ترشی‌ها هستند که می‌توان مواد مورد استفاده آنها را در همه فصول سال تهیه کرد. ترشی بادمجان یکی از ترشی‌های خوشمزه و محبوب ایرانی است که معمولاً در کنار غذاهایی مانند آبگوشت سرو می‌شود و بسیار خوشمزه و اشتها برانگیز است. ترشی بادمجان با رب انار و زرشک طعم بسیار ویژه و نابی دارد که پیشنهاد می‌کنیم حتماً این ترشی خوشمزه را امتحان کنید. شما می‌توانید با روشی آسان در منزل یک شیشه ترشی بادمجان خوشمزه و سالم را تهیه کنید و از خوردن آن در کنار انواع غذا لذت ببرید. در ادامه این مطلب طرز تهیه ترشی بادمجان با رب انار همراه با نکات مهم و فوت و فن‌های مربوط به تهیه آن تقدیم به شما کاربران گرامی خواهد شد.

مواد لازم

بادمجان: ۱ کیلو

سرکه: ۲ پیمانه

نمک: ۱ قاشق چای‌خوری

رب انار ملس: ۱ پیمانه

زرشک: نصف پیمانه

سیر تازه: ۱ بوته

طرز تهیه

برای شروع ابتدا بادمجان‌ها را بشوید و پوست کنید؛ سپس آنها را به صورت نگینی خرد کنید و داخل یک قابلمه مناسب بریزید و سرکه را به بادمجان اضافه کنید. قابلمه را روی حرارت متوسط اجاق گاز بگذارید و درب آن را ببندید و اجازه دهید بادمجان‌ها به مدت نیم ساعت با سرکه بجوشد و نرم شود. حالا اجاق گاز را خاموش کنید و اجازه دهید بادمجان خنک شود.

در مرحله بعد سیرها رو پوست و سپس رنده کنید و همراه با نمک، رب انار و زرشک خشک به بادمجان اضافه کنید و خوب هم بزنید تا همه مواد کاملاً با هم مخلوط شوند. حالا ترشی بادمجان و رب انار آماده را داخل شیشه خشک و تمیز بریزید و در یخچال نگهداری کنید. این ترشی بعد از سه روز آماده سرو است.

نکات مهم

۱- رب انار بعد از مدتی جذب ترشی می‌شود. هرگاه احساس کردید رب انار کم شده است، می‌توانید دوباره رب انار رقیق اضافه کنید.

۲- هنگام خرید بادمجان سعی کنید از بادمجان‌های چین اول استفاده کنید؛ چون بادمجان‌های چین دوم و سوم معمولاً پر تخم و تلخ هستند. همچنین موقع خرید بادمجان حتماً بادمجان‌های براق، کشیده و سنگین را انتخاب کنید. حواستان باشد که بادمجان زخمی نباشد. هنگام خرید بادمجان توجه کنید که کلاهک بادمجان هرچه کشیده‌تر باشد، نشان از شیرین بودن آن است. برای تهیه ترشی لایه بهتر است از بادمجان‌های کوتاه و گوشتی استفاده کنید.

۳- سرکه‌ها انواع گوناگونی دارند و بهترین نوع سرکه برای تهیه ترشی سرکه انگور است. رنگ سرکه انگور قرمز است و طعم ملایم‌تری نسبت به سرکه سفید دارد.

۴- ترشی را حتماً در جای خنک به دور از نور خورشید و ترجیحاً در داخل یخچال نگهداری کنید.

۵- ترشی را در ظرف شیشه‌ای بریزید. ظرفی که برای ترشی در نظر گرفته‌اید، باید کاملاً تمیز و خشک باشد. در غیر این صورت ترشی کپک می‌زند. در ظرف را هم محکم ببندید تا هوا نکشد. اگر هوا بکشد، ترشی خراب می‌شود.