

سالاد فصل مشهدی یک ترشی محبوب برای همه فصل ها + طرز تهیه

طرز تهیه ترشی سالاد فصل با آب گوجه و سبزیجات پرخاضیت برای خانم هایی که به تنوع در تهیه ترشی ها علاقه مند هستند پیشنهاد جذابی است که به سادگی نمی توانید از آن عبور کنید.

به گزارش سایت خبری پُرسون، بسیاری از کدبانوهای ایرانی با فرا رسیدن فصل سرما ترشی می اندازند و اقدام به تهیه انواع ترشی چون ترشی سالاد فصل با لوبیا سبز، ترشی بادمجان، ترشی لپته، ترشی هفت بیجار، ترشی کلم قرمز و... می کنند. ترشی مشهدی یا سالاد فصل مشهدی یک ترشی زمستانی محبوب است که در همه فصل های سال، طرفداران خاص خودش را دارد و هم با گوجه (آب گوجه فرنگی) و هم با رب گوجه فرنگی درست می شود.

مواد لازم تهیه ترشی سالاد زمستانی با گوجه

گل کلم ۳ لیوان خرد کرده
هویج ۲ لیوان خرد کرده
کرفس ۲ لیوان خرد کرده
سیر ۵، ۶ حبه
گوجه فرنگی ۲ تا ۳ کیلو
فلفل سبز تند ۵، ۶ عدد
سرکه سفید ۱ لیوان به ازای هریک کیلو گوجه
نمک و زردچوبه ۱ قاشق غذاخوری به ازای یک کیلو گوجه

طرز تهیه سالاد زمستانی با گوجه

۱. گوجه فرنگی ها را در قطعات بزرگ خرد کرده و در یک ظرف پلاستیکی بریزید.
۲. به گوجه ها، کمی نمک افزوده و با دست خوب آنها را چنگ بزنید.
۳. بگذارید حدود ۱۵ ساعت گوجه فرنگی ها همان حالت در یک جای خنک بمانند.
۴. بعد از اینکه گوجه ها ساعت ها در نمک ماندند، آنها را از صافی رد کرده و روی حرارت بجوشانید.
۵. تا اندازه ای که آب آن تبخیر شود و یک مایع نیمه غلیظ به دست آید.
۶. مواد دیگر ترشی را خرد کرده و بعد از شستن داخل یک سبد بریزید تا به خوبی آب آنها جدا شود.
۷. مواد خرد شده را داخل ظرف مورد نظر (همان ظرف گوجه) بریزید.
۸. آب گوجه و مواد را تا حدی که کمی جوش بزنند، روی حرارت قرار دهید.
۹. به عنوان ادویه مخصوص ترشی سالاد فصل، کمی زردچوبه و نمک و کمی سیاه دانه، گشنیز و گلپر را به آن بیافزایید.
۱۰. به مواد ترشی کمی سرکه تا حدی که زیاد شل نشود، اضافه کنید.
۱۱. مواد ترشی سرد شده را داخل ظرف مورد نظر ریخته و درب آن را خوب ببندید.
۱۲. ترشی را بعد از ۲ الی ۳ هفته جا افتادن مصرف کنید.