

ترشی کلم قرمز و بادنجان

با ترشی کلم قرمز و بادنجان، سفره خود را رنگین‌تر و غذایتان را خوش‌طعم‌تر میل کنید.



با ترشی کلم قرمز و بادنجان، سفره خود را رنگین‌تر و غذایتان را خوش‌طعم‌تر میل کنید.

مواد لازم:

بادنجان یک کیلوگرم

کلم قرمز 750 گرم

نعنا خشک یک قاشق سوپخوری

نمک و فلفل از هر کدام یک قاشق چایخوری

فلفل تند خرد شده نصف پیمانه

سیر خرد شده نصف پیمانه

سرکه به میزان لازم

ترشی کلم قرمز و بادنجان

طرز آماده سازی

بادنجان‌ها را به صورت مکعبی خرد می‌کنیم، سرکه را روی حرارت قرار می‌دهیم تا به جوش آید.

پس از جوش آمدن، بادنجان‌ها را در سرکه ریخته و 10 دقیقه می‌جوشانیم.

حرارت را خاموش کرده و پس از سرد شدن، کلم قرمز خرد شده، فلفل تند، سیر، نعنا خشک، نمک و فلفل را اضافه می‌کنیم و محتویات ترشی را به همراه سرکه در شیشه می‌ریزیم، پس از دو هفته ترشی قابل مصرف است.