

ترشی لبو به شکل گل و ستاره

حالا که بحث ترشی داغ است و طرفدار هم دارد، تهیه این ترشی هم بد نیست. درضمن درست کردنش هم آسان است.



حالا که بحث ترشی داغ است و طرفدار هم دارد، تهیه این ترشی هم بد نیست. درضمن درست کردنش هم آسان است.

مواد لازم:

لبو: یک کیلو

سرکه سفید: به میزان لازم

نمک: کمی

طرز تهیه :

می‌شود همین طوری لبوها رو خرد کرد و توی سرکه ریخت. ولی شاید بهتر باشد به خاطر رنگ و روی لبو، کمی به آن شکل دهیم. ابتدا لبوها را پوست می‌کنیم و توی قابلمه می‌اندازیم. رویش سه چهار لیوان آب می‌ریزیم و می‌گذاریم روی حرارت ملایم حدود یک ساعت بپزد. توی این مدت یک ساعت که لبو می‌پزد، کم کم رنگ پس می‌دهد و آب خوشرنگی از آن به جا می‌ماند. لبوها را از آب درمی‌آوریم و می‌گذاریم کمی آبش برود. بعد آنها را ورقه ورقه می‌کنیم و شکل می‌دهیم. لبوها را توی شیشه ریخته و رویش سرکه می‌ریزیم. کمی هم نمک به آن اضافه می‌کنیم. اگر سرکه خالی روی لبوها باشد، خیلی تیز می‌شود و فقط به درد تزئین می‌خورد. برای همین بهتر است مقداری هم از آب خوشرنگ لبوها را رویش بریزیم. نمک را هم به آن اضافه می‌کنیم و درش را محکم می‌بندیم. توی یخچال می‌گذاریم و بعد از یک هفته، ترشی آماده است. شما می‌توانید از این شکل‌های زیبا، برای تزئین انواع سالاد و غذاها استفاده کنید.

نکته :

در جریان قالب زدن لبوها، مقداری زوائد به جا می‌ماند. می‌شود آنها را هم جداگانه توی شیشه ریخت و ترشی کرد.