

## روش تهیه ترشی لیمو به سبک هندی

ترشی لیمو



اصلیت این ترشی خانگی مربوط به هند است و هندی‌ها آن را با اکثر غذاهایشان استفاده می‌کنند.

### **مواد لازم:**

لیمو: یک کیلوگرم

نمک: 150 گرم

فلفل سیاه کوبیده: یک و نیم قاشق چای‌خوری

پودر میخک: دو قاشق چای‌خوری (اختیاری)

### **روش تهیه:**

&8226#; تمام مواد را به غیر از لیمو با هم مخلوط کرده و آسیا کنید.

&8226#; چهار برش روی لیموها ایجاد کنید، مراقب باشید برش‌ها به انتها نرسند.

&8226#; درون لیموها را با مواد آسیا شده پر کنید.

&8226#; لیموها را درون ظرف درب‌داری قرار داده و روی آن‌ها آب 6 عدد لیمو را بریزید و خوب هم بزنید.

&8226#; درب ظرف را ببندید و آن را در زیر نور آفتاب به مدت یکماه یا تا زمانی که نرم و قهوه‌ای رنگ شوند، قرار دهید و در این مدت هر چند وقت یک بار آن را خوب تکان دهید.

&8226#; ترشی لیمو تا یک سال قابل نگهداری است.

&8226#; در کشورهای مدیترانه‌ای برای تهیه این ترشی از ادویه‌جات بیشتری مانند هل برای طعم و اسانس بهتر آن استفاده می‌کنند.