

طرز تهیه ترشی افریقایی

روغن مایع را در ماهیتابه ریخته هویج را اضافه میکنیم کمی تفت میدهیم و بقیه مواد را اضافه میکنیم در ظرف را میگذاریم با حرارت ملایم که هویج نرم شود.



مواد لازم:

هویج خلال شده = 2 پیمانه
رب گوجه = 1 قاشق غذاخوری
سیر رنده شده = 2 یا 3 حبه
جوهر لیمو = 1 تا 1/5 قاشق غذاخوری
فلفل سبز تند خرد شده درشت = 2 تا 3 عدد
نمک = نصف قاشق غذاخوری
روغن مایع = به اندازه لازم (روغن نباید کم باشد چون این ترشی یک نوع ترشی روغن دار است)

طرز تهیه:

روغن مایع را در ماهیتابه ریخته هویج را اضافه میکنیم در ظرف را میگذاریم با حرارت ملایم که هویج نرم شود.

روغن این ترشی باید زیاد باشد.

این ترشی را میتوان تا 3 4 روز در یخچال نگهداری کرد.

مواد لازم تقریبی میباشد میتوانید با چشیدن جوهر نمک و نمک ترشی را به دلخواه تغییر دهید .