

ترشي انبه ي كال

انبه را پوست مي كنيم و بعد چهار قسمت مي كنيم.



مواد لازم

انبه 8 عدد

شكر دو قاشق غذاخوري

سرکه دو ليوان

لفل قرمز هندي 7 تا 8 عدد

تخم گشنيز آسياب شده دو قاشق غذاخوري

گلپر آسياب شده يك قاشق غذاخوري

سياه دانه مقداري

زردچوبه و نمك به مقدار لازم

سير مقداري

طرز تهيه :

انبه را پوست مي كنيم و بعد چهار قسمت مي كنيم.

هسته انبه را خارج مي كنيم. آن را مثل سيب زميني خلال مي كنيم.

كمي زردچوبه و نمك روي آن مي ريزيم و خوب با دست مخلوط مي كنيم تا خلال ها زرد رنگ شود و بعد مي گذاريم حدود 24 ساعت در آفتاب تا كمی خشك شود.

سرکه را با شكر و يك قاشق چاي خوري زردچوبه روي گاز مي جوشانيم و مي گذاريم كمی خنك شود.

سير را هم رنده و يا ريز خرد مي كنيم.

بعد ابتدا يك ردیف انبه مي چينيم و كمی گلپر و سياه دانه و تخم گشنيز آسياب شده و يكي دو تا فلفل قرمز هندي و مقداري سير رنده شده روي آن مي ريزيم و مجدداً انبه و بقيه مواد را لايه لايه مي ريزم تا شيشه پُر شود.

در نهايت سرکه را روي مواد مي ريزيم و درب شيشه را محکم مي بنديم و مي گذاريم يك هفته اي كمی نرم شود و در نهايت در يخچال از آن نگهداري مي كنيم.

يك روش ديگر كه اهل جنوب خيلى از آن استفاده مي‌كنند اين است كه انبه‌ها را با پوست چهار قاچ مي‌كنند؛ البته به صورتي كه تكه‌هاي انبه به هم وصل باشد و هسته هم در وسطش باشد، روي آن نمك مي‌پاشند و حدود يك روز در آفتاب با حبه‌هاي سير درسته مي‌گذارند بماند و سپس با سرکه و كمى ادويه ترشي را آماده مي‌كنند.

اين ترشي به سبزي مي‌زند. تلخي هسته بعد از مدتي از بين مي‌رود و قابل خوردن است.