

## ترشي ليته بادمجان کبابي

بادمجان‌ها را در فر يا کباب‌پز کبابي مي‌کنيم تا کاملا بپزند...



### مواد لازم:

بادمجان درشت 10 عدد  
 گل کلم متوسط نصف  
 هويچ بزرگ 3 عدد  
 سير 20 حبه  
 فلفل سبز کمي  
 نمک و زردچوبه به مقدار لازم  
 سرکه به مقدار لازم

### طرز تهیه:

بادمجان‌ها را در فر يا کباب‌پز کبابي مي‌کنيم تا کاملا بپزند .  
 سپس آنها را پوست مي‌کنيم و کمي نمک مي‌زنيم و روي پارچه مي‌چينيم تا آب آنها کاملا گرفته شود.  
 هويچ‌ها را رنده کرده و نمک مي‌زنيم و روي پارچه مي‌ريزيم تا آب آنها گرفته شود.  
 گل کلم و سير و فلفل را هم خرد کرده و نمک زده و روي پارچه مي‌ريزيم تا آب آنها هم گرفته شود. ( مقدار فلفل بستگي به ذائقه خودتان دارد که تند دوست داشته باشيد يا نه).  
 نصف روز بايد مواد بالا به همين حالت بمانند.

سپس بادمجان‌ها را ساطوري کرده و در ظرفي ريخته و همه مواد را به آن اضافه مي‌کنيم و سرکه روي آنها مي‌ريزيم.

### نکات:

چون اين ترشي با بادمجان کبابي درست شده و عطر و طعم بادمجان کبابي را دارد، ادويه ترشي به آن نمي‌ريزيم، فقط کمي زردچوبه و سياه دانه به آن اضافه مي‌کنيم.  
 بعد از ريختن سرکه، نمک ترشي را هم بچشيد، چون به مواد آن نمک زده بوديم ممکن است به نمک کمي نياز داشته باشد.  
 اين ليته بسيار ملايم و خوش طعم است.