

## ترشی زردآلو با سرکه بالزامیک

با استفاده از سرکه بالزامیک در تهیه ترشی زردآلو، طعمی متفاوت را تجربه کنید.



با استفاده از سرکه بالزامیک در تهیه ترشی زردآلو، طعمی متفاوت را تجربه کنید.

زمان تهیه: ۳۵ دقیقه

زمان باقی ماندن در چاشنی: ۳۰ دقیقه

فرایند آماده سازی: ۱۰ دقیقه

### مواد لازم

یک پیمانه سرکه بالزامیک سفید

نصف پیمانه عسل

نصف پیمانه آب

چوب دارچین ۵ تا ۷ سانتی متری

۶ عدد میخک کامل

۹۰۰ گرم زردآلوی رسیده

### طرز تهیه

۱. برای تهیه شربت، در یک قابلمه متوسط سرکه، عسل، آب، دارچین و میخک را با هم مخلوط کنید. اجازه دهید بجوشد سپس حرارت را کم کنید. به مدت ۵ دهید بگذارید نیم جوش باقی بماند. از روی حرارت بردارید و ۳۰ دقیقه کنار بگذارید. سپس میخک و دارچین را جدا کنید.

۲. یک قابلمه را آب کنید و روی حرارت بگذارید تا بجوشد. کاسه بزرگی را با آب یخ پر کنید. زردآلوه‌ها را ۳۰ تا ۶۰ ثانیه داخل آب جوش بیندازید. سپس با قاشق آنها را داخل آب یخ بریزد تا پوست آنها به راحتی جدا شوند.

۳. این کار را با همه زردآلوه‌ها تکرار کنید. آنها را چهار قاچ کنید. سپس آنها را داخل شیشه شسته و استریزه شده بریزید.

۴. شربت را دوباره گرم کنید و بجوشانید سپس روی زردآلوه‌ها بریزید و حدود یک سانتی متر از بالای شیشه را خالی نگه دارید. در شیشه را محکم ببندید.

۵. شیشه را ۱۰ دقیقه داخل آب در حال جوش روی حرارت قرار دهید. سپس در گوشه‌ای قرار دهید تا خنک شود.