

ترشی لبو

همه میدانند که لبو چقدر تو زمستون برای سرما خوردگی مفیده . اما فکر میکنید چی میتونه بهتر از لبو باشه ؟
به نظر من ترشی لبو :) !

مواد مورد نیاز:

یک عدد لبوی بزرگ و قرمز (چغندر)

سرکه : یک بطری : نیم لیتر

شکر : ۵۰ تا ۱۰۰ گرم

نمک و فلفل : به مقدار لازم



-حالا لبو با یک چاقوی کوچک پوست بکنید.



-بعد به دلخواهتون قالب بزنید : برای این کار من از یک رنده استفاده کردم که تهش یک تیغه برای تکه تکه کردن داشت.



-اینم عکس وسیله ای که ازش استفاده کردم:



تو این مرحله تکه ها رو به همراه سرکه و شکر توی یک قابلمه مناسب بریزید و روی گاز قرار بدید تا به مدت ۹۰ دقیقه بپزند . (۳۰ دقیقه قبل از چوش آمدن ۶۰+دقیقه در حال جوشیدن)



-بعد از پخته شدن کامل ، لبو ها رو توی یک شیشه بزرگ بریزید و توی یک جای خشک و خنک نگهداری کنید . بعد از ۲ هفته ترشی شما آمادهست.

