

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

# آشنایی با انواع ترشی، مربا و شربت (اصول و روش تهیه و تولید)

مؤلف:  
زهرا حاجی حسینی

انتشارات ارسطو  
(چاپ و نشر ایران)  
۱۳۹۶

## تقدیم بہ پدر و مادر عزیزم

به پاس تعبیر عظیم و انسانی شان از کلمه ایثار و از خودگذشتگی  
و به پاس محبت های بی دریغشان که هرگز فروکش نمی کند

سرشناسه : حاجی حسینی، زهرا، ۱۳۴۸ -  
عنوان و نام پدیدآور : آشنایی با انواع ترشی، مربا و شربت (اصول و روش تهیه و تولید)  
مؤلف زهرا حاجی حسینی.  
مشخصات نشر : مشهد: ارسطو، ۱۳۹۶.  
مشخصات ظاهری : ۷۲ ص.: مصور(رنگی).؛ ۲۲×۲۹ س.م.  
شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۴۳۲-۰۵۷-۴  
وضعیت فهرست نویسی : فیپا  
موضوع : آشپزی -- ایران  
موضوع : Baking -- Iran  
موضوع : آشپزی (ترشی، مربا و شربت)  
رده بندی کنگره: ۱۳۹۵ م۹ ح۲ / TX۷۶۳  
رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۱۵  
شماره کتابشناسی ملی: ۴۳۲۰۲۲۳

نام کتاب : آشنایی با انواع ترشی، مربا و شربت (اصول و روش تهیه و تولید)  
مؤلف : زهرا حاجی حسینی  
ناشر : ارسطو ( با همکاری سامانه اطلاع رسانی چاپ و نشر ایران )  
صفحه آرای ، تنظیم و طرح جلد : پروانه مهاجر  
عکاس : محمد اسماعیل شاه حسین دستجردی  
تیراژ : ۱۰۰۰ جلد  
نوبت چاپ : اول - ۱۳۹۶  
چاپ : مهتاب  
قیمت : ۴۰۰۰۰ تومان  
شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۴۳۲-۰۵۷-۴  
تلفن های مرکز پخش : ۰۹۱۱۲۷۴۲۱۲۴ - ۳۵۰۹۶۱۴۵ - ۳۵۰۹۶۱۴۶ - ۰۵۱  
[www.chaponashr.ir](http://www.chaponashr.ir)



انتشارات ارسطو



چاپ و نشر ایران

## فهرست عناوین

### ترشی‌ها

۲۱	ترشی فلفل سبز و قرمز تند	۵	بادمجان ترش و شیرین
۲۲	ترشی کرفس	۶	ترشی آلبالو
۲۳	ترشی کلم برگ با سیر	۷	ترشی با پوست لیمو
۲۴	ترشی لیمو با روغن زیتون	۸	ترشی بادمجان شکم پر با رب انار
۲۵	ترشی لیمو با سیر	۹	ترشی بادمجان شکم پر با سبزیجات
۲۶	ترشی لیمو و قارچ	۱۰	ترشی بادمجان شکم پر با موسیر
۲۷	ترشی مخلوط	۱۱	ترشی بادمجان و رب انار
۲۸	ترشی میوه و مخلوط	۱۲	ترشی بادمجان و کلم بنفش
۲۹	ترشی هفت بیجار	۱۳	ترشی بامیه
۳۰	ترشی هفت میوه (خشک)	۱۴	ترشی بروکلی
۳۱	خیار شور فوری	۱۵	ترشی بندری
۳۲	زیتون پرورده	۱۶	ترشی خرفه
۳۳	سالاد زمستانی	۱۷	ترشی خرما و درسته
۳۴	شور مخلوط	۱۸	ترشی سیر فوری
۳۵	لینته بادمجان	۱۹	ترشی شیرازی
۳۶	نکات مهم در تهیه انواع ترشی	۲۰	ترشی غوره

### مری‌ها

۵۰	مریای توت فرنگی	۳۸	لیمو شکری
۵۱	مریای ذغال اخته با آب آلبالو	۳۹	مارمالاد سیب
۵۲	مریای زرشک	۴۰	مارمالاد پرتقال
۵۳	مریای کامکوات (پرتقال تزئینی)	۴۱	مارمالاد زردآلو و هلو
۵۴	مریای کیوی	۴۲	مریای آجیل
۵۵	مریای گل گاو زبان	۴۳	مریای آلبالو
۵۶	مریای گلابی	۴۴	مریای آلو بخارا
۵۷	مریای لیموترش	۴۵	مریای آلو سیاه و قرمز
۵۸	مریای مخلوط به و هویج	۴۶	مریای بالنگ
۵۹	مریای نارنج	۴۷	مریای به
۶۰	مریای هویج	۴۸	مریای بهار نارنج
۶۱	نکات قابل توجه در تهیه انواع مریا	۴۹	مریای تمشک

### شری‌ها

۶۸	شریبت ریحان بنفش	۶۳	شریبت آغوره
۶۹	شریبت زعفران و گلاب	۶۴	شریبت آلبالو
۷۰	شریبت سکنجبین	۶۵	شریبت به لیمو
۷۱	شریبت گل گاو زبان و چای ترش	۶۶	شریبت توت فرنگی
۷۲	شریبت هل و گلاب	۶۷	شریبت چای ترش

# ترشی ها

منظور از لیوان و پیمانه در دستورات همین لیوان های فرانسوی که در دسترس همه قرار دارد می باشد که برای راحتی کار و دسترسی آسان استفاده شده است.



## بادمجان ترش و شیرین

بادمجان متوسط: ۱۵ عدد	چوب دارچین: ۱ تکه
شیره انگور: ۱-۲ لیوان	سرکه انگور: ۴-۵ لیوان

ابتدا بادمجان‌ها را با پوست در قابلمه بچینید اگر بادمجان درشت بود تکه‌های درشت را جدا کنید. سرکه را روی بادمجان‌ها ریخته و ظرف حاوی بادمجان را روی حرارت متوسط گاز بگذارید جوش بزند تا بادمجان‌ها نرم شود. سپس یک پیمانه شیره انگور را همراه یک تکه چوب دارچین به بادمجان‌ها اضافه کنید. ۱۰-۱۲ دقیقه بجوشد سپس مزه کنید و اگر شیرین تر خواستید کمی شیره انگور اضافه کنید.

**توجه:** اگر شیره انگور در دسترس نبود از همان مقدار شکر استفاده کنید.

این ترشی بعنوان دسر سر سفره استفاده میشود.

