

কিভাবে ডিলের আচার তৈরি করবেন

সরঞ্জাম প্রয়োজন:

- ২ টি বড় পাত্র
 - ১টি ব্রাইনের (লবন জল) জন্য
 - ক্যানিং প্রক্রিয়া জন্য একটি (ফুটন্ত জল)
- কাঁচের জার নির্বীজন (স্টেরিলাইস) করার জন্য ছোট সসপ্যান
- ডিশ তোয়ালে বা ক্যানিং ব্ল্যাক
- ম্যাসন জার, ঢাকনা এবং ব্যান্ড
- হাতা
- রামা ঘরের ছুরি
- ফানেল
- চিমটা
- পরিমাপ করার কাপ
- পরিমাপ করার চামচ



উপকরণ:

- শসা (বর্শা বা আচার চিপস / রাউন্ডে কাটা)
- ব্রাইন
 - ৪ কাপ জল
 - ৩ কাপ নিঃসৃত সাদা ভিনেগার
 - ৩ টেবিল চামচ চিনি
 - ৩ টেবিল চামচ অ-আয়োডিনযুক্ত লবণ বা ক্যানিং লবণ
- মশলা (প্রতি জারে)
 - টাটকা ডিলের ২ টি আঁটি
 - ৩ টি পুরো রসুনের কোয়া
 - ১ চা চামচ পুরো কালো মরিচ
 - ১ চা চামচ সেলারি লবণ
 - ১ চা চামচ সরিষার বীজ

পধ্যতিঃ

1. সাবান এবং জল দিয়ে হাত ধোয়
2. সাবান এবং গরম জলে ধুয়ে মেসন জারগুলি নির্বীজন করুন। এগুলি ব্যবহার করার জন্য প্রস্তুত না হওয়া পর্যন্ত পরিষ্কার গরম পানিতে রেখে দিন।
3. মেসন জার ও ঢাকনা একটি ছোট সসপ্যানে পানিতে কয়েক মিনিটের জন্য ফুটিয়ে নির্বীজিত করুন। তাপ বন্ধ করুন এবং ব্যবহার করার জন্য প্রস্তুত না হওয়া পর্যন্ত প্যানে রেখে দিন।
4. নীচের পদক্ষেপগুলি করার সময় একটি বড় পাত্রে জল ফুটন্ত রাখুন
 - অন্য বড় পাত্রে ব্রাইন তৈরি করুন।
 - ব্রাইন ফেটার মধ্যে একটি স্ক্রাব ব্রাশ দিয়ে শসা ধুয়ে নিন।
 - ডিল ধুয়ে নিন ও রসুনের কোয়া ছারিয়ে নিন
 - মেসন জারগুলিতে প্রথমে মশলা (রসুন, কালো মরিচ, সেলারি লবন এবং সরিষার বীজ) দিন। তারপরে শসা দিয়ে জারটি প্যাক করুন। ব্রাইন দিয়ে জারটি পূরণ করুন এবং দেখুন আরও আচারের জন্য অবশিষ্ট জায়গা রয়েছে কিনা। যদি আরও জায়গা থাকে তবে জারটি প্যাক করতে আরও শসা দিন এবং জারের শীর্ষ থেকে ১/৪ ইঞ্চি পর্যন্ত ব্রাইন পূরণ করুন।
5. জার ঢাকনা দিয়ে বন্ধ করুন। ঢাকনাটির চারপাশে ব্যান্ডটি শক্ত করে লাগান এবং ফুটন্ত জলের পাত্রে রাখুন। কাচের জারগুলি ভাঙা থেকে বাঁচতে নীচে একটি ডিশ তোয়ালে রাখতে পারেন বা একটি ক্যানিং ব্ল্যাক দিতে পারেন। জারগুলি পানিতে অন্তত ২ ইঞ্চি পর্যন্ত ঢাকা আছে কিনা দেখুন।
6. ১০-১৫ মিনিটের জন্য আচারের বয়ামগুলি সিদ্ধ করুন।