



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ARMUT NASIL SEÇİLİR VE SAKLANIR

Armut satın alındıktan sonra da yumuşamaya ve olgunlaşmaya devam eden bir meyvedir.

Armut alırken yumuşamış noktaları olanları ve kabuğu buruşuk olanları almayın. Taze görünümlü ve gergin kabuklu armut iyidir.

Sap kısmının da taze görünümlü olmasına özen gösterin.

Armut güzel ve lezzetli kokuyorsa olgun olduğu söylenebilir.

Armut çok olgunlaştığında atmak yerine tereyağı ve şeker ile karıştırarak ekmeğinin üzerine sürebilirsiniz.

Armut eşsiz bir meyvedir. Oldukça lezzetli ve besleyicidir. Normal şartlarda ağaçta olgunlaşan ve olgunlaştıktan sonra toplanan armutları evde olgunlaştırabilirsiniz.

Çürük veya delik olan armutlara bakın. Armutlarınız farklı renklerdeyse veya üzerlerinde doğal lekeler varsa sorun değil, ancak büyük çürükler veya delikler varsa bu armutları tercih etmemelisiniz.

Bir marketten satın alıyorsanız, sağlam armutlar satın alın. Armutlar toplandıktan sonra olgunlaşır, bu nedenle bakkaldan veya çiftçi pazarından seçtiğinizde armudunuz yumuşak hissetmiyorsa endişelenmeyin. Evde olgunlaşmasına izin vermek için hala dokunulmayacak kadar sağlam bir armut seçmek en iyisidir.

Armutlar ağaçta olgunlaşır, bu yüzden ağaçtan çıkarmak için yumuşamasını beklemeyin.

Armutlarınızı hasat ettikten sonra, olgunlaşmaya devam etmelerine yardımcı olmak için onları birkaç gün soğuk hava deposunda tutabilirsiniz.

Armutları 4-7 gün içinde olgunlaştırmak için oda sıcaklığında saklayın. İster kendiniz toplayın, ister marketten alın, armutlar mutfak tezgahında veya masada olgunlaşır. Olgun olup olmadığını görmek için günlük olarak kontrol edin.

Armutları 2-4 gün içinde olgunlaştırmak için bir kese kağıdına koyun. Torbadaki armudun ürettiği gazlar armutların olgunlaşma süresini hızlandıracaktır. Bir armudu yavaşça kese kağıdına koyun, kapatmak için torbanın üstünü hafifçe katlayın.

Armutları 1-3 gün içinde olgunlaştırmak için kağıt torbaya olgunlaşmış muz veya elma ekleyin. Sadece 1-3 günde armutlarınızı olgunlaştırmak için, armutlarınızla birlikte kese kağıdına bir muz veya elma koyun. Olgun meyveler etilen gazı verir ve bu da armutların çok çabuk olgunlaşmasına neden olur.