ENGİNAR NASIL SEÇİLİR?

Enginarın nasıl seçilmesi gerektiği ise başlı başına bir konudur. Örneğin baş kısmındaki yaprakları açmış bir enginarı almamanız gerekir. Çünkü bu onun artık olgunlaştığını ve çiçek açmaya yaklaştığını gösterir. Yaprakları sıkı sıkıya kapalı, tok, ağır ve ezik olmayan bir enginarı ise gönül rahatlığıyla alabilirsiniz.
Kusursuz bir enginarın taze ve kılçıksız bir yapıda olması gerekir. Enginarın rengine dikkat edin. Enginar taze ise, diri ve yeşil renkte yapraklara sahiptir. Eğer ki soyulmuşsa ve yaprakları yoksa gövde renginin mor ya da gri olmamasına dikkat edip satın almaya öyle karar vermeniz gerekir.
Lezzetli bir enginarın habercilerinden biri de sahip olduğu ağırlıktır. İçi boş olmayan, sıkı yapıda ve biraz da ağır enginar iyi bir enginar demektir. Bunu, ayıklanmamış enginarı elinizde baş kısmı aşağıda kalacak şekilde sallayarak test edebilirsiniz. Enginarın baş kısmı ileri geri sallanıyorsa bu, taze olduğunu gösterecektir.
Enginarın taze ve lezzetli olduğunu anlamanın yöntemlerinden bir diğeri de sahip olduğu yaprakların rengidir. İyi bir enginarın yaprakları daha yeşil ve sık bir şekildedir. Yaprakları hafiften sararmaya başlamışsa enginarın zamanı geçmeye başlamıştır ve size lezzet sunamayacak demektir.
Enginarın tazeliğini gösteren ipuçlarından biri de kararmamış saplara sahip olmasıdır. Sap kısmı kararmaya başlamışsa enginar da bayatlamış ve yüksek ihtimalle iç kısmı çürümüş demektir. Bu nedenle satın alacağınız enginarın sap kısmının yeşil olmasına dikkat etmeniz gerektiğini unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:166532 • adı:Enginar Nasıl Seçilir? • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:23.04.2025 - 07:36