



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVYAR LİMONU

Havyar limonu, limon havyarı ya da finger lime; Avustralya'ya özgü bir narenciye meyvesidir. Günümüzde Türkiye'de dahil, Kuzey Amerika'dan Avrupa'ya dek çok çeşitli coğrafyalarda üretilir.

Finger lime; Avustralya ve Yeni Gine'nin yağmur ormanlarında milyonlarca yıldır olan, çeşitli mikro turuncgiller olan Citrus australasica türünün bir üyesidir.

Finger lime, genellikle 6 cm ve her biri 10 ila 15 gram ağırlığında olan küçük meyvelerdir. Uçları sivri olan küçük turşu veya salatalık şeklinde olan parmak misket limonları, bazen açık yeşil veya hatta kahverengimsi-kırmızı görünseler de, çoğunlukla mor veya siyahımsı koyu yeşildir. Meyvenin kabuğu pürüzlü ve çakıllıdır. Onları özel yapan içindeki meyvesidir. Kesilip açıldıklarında, soluk sarımsı yeşilden neredeyse pembeye kadar değişen renkte çok sayıda küçük küresel damar ortaya çıkarılır. Ayrıca küçük, krem renkli tohumları vardır. Bu küçük baloncuklar yenilebilir veya yemek pişirmede kullanılabilir. Çiğnendiklerinde ağızınızda patlayan ve ekşi, limonu andıra aromadadırlar. Deniz ürünleri, suşi, makarnada şefler tarafından havyar limonu sıkça tercih edilir.

Taze, ekşi narenciye aroması nedeniyle havyar limonu; ızgara somon, ve çeşitli suşi, sashimi ve ceviche türleri dahil olmak üzere balık ve deniz ürünleri ile son derece iyi eşleşir. Bu özel narenciyeler ayrıca reçel ve marmelat yapmak için de uygundur. Makarna ve tatlı meyvelerle iyi uyum sağlarlar ve ekşi tatları ile salatalara nefis bir aroma katarlar. Tatlı sunumları için mükemmel görsel oluştururlar.

Fingir lime ülkemizde de yetiştirilmektedir. Meyveler; küçük ve uzundur; içi ise havyar görüntüne sahiptir, sıra dışıdır. Tadı ise oldukça ekşidir. Ancak aynı zamanda biraz nane aromasının yanı sıra biberiye benzeri otsu bir aromaya da sahiptir.

Bu eşsiz meyvenin dezavantajı ise pahalı olması ve henüz çok yaygın olmadığından zor bulunmasıdır.

Ülkemizde Antalya'da yetişmektedir. Merak edenler internet üzerinden sipariş verebilir. Finger lime kuru bir yerde serin veya soğuk havalarda muhafaza edilmelidir. Bir veya iki gün boyunca oda sıcaklığında tutabilirsiniz, ancak daha uzun süre saklamak buzdolabında 2-3 haftaya saklayabilirsiniz.

