



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞAF VE KOMPOSTO MEYVELERİNİ HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEKLER

Taze meyveler kullanılacaksa mutlaka mevsim meyveleri tercih edilmelidir.

Kullanılacak taze meyveler, eziksiz, beresiz, çürüksüz olmalıdır.

Kuru meyvelerde renk değişikliği olmamalı, beyaz lekeler, küf bulunmamalıdır.

Taze ve kuru meyveler önce bol suda çok iyi yıkanmalıdır.

Kabukları soyulacak olan taze meyvelerin kabukları ince soyulmalıdır.

Elma,armut gibi beyaz renkli meyveler kabukları soyulduktan sonra bekletilmeden kullanılmalıdır.

Beklemesi gereken soyulup, doğranmış meyveler, içerisinde limon suyu ve çok az tuz bulunan suda bekletilmelidir. Böylece renklerinin kararması önlenmiş olur.

Kuru meyveler kabarması için önceden suda ıslatılmalıdır.

Elma, ayva gibi sert meyveler önce su ile yumuşayınca kadar haşlanmalıdır.

Çilek, vişne gibi yumuşak meyveler şekerli kaynayan suda kısa süre pişirilmelidir.

Komposto ve hoşaf yapımında şeker oranı meyvelerin tatlılık derecesine göre ayarlanmalıdır.