



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ NASIL SEÇİLİR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Karpuz seçerken dikkat etmeniz gereken ilk nokta alt kısmının sarı olup olmamasıdır. Alt bölge ne kadar sarıysa karpuz o kadar olgunlaşmış ve lezzetlidir.

Karpuzun çatlak yerlerine dikkat edin. Tüm karpuzların üzerinde gördüğümüz bir başka detay da adeta bir örümcek ağını andıran çatlak görünümlerdir. Bu detaylar da karpuzun lezzeti hakkında size ipucu verecektir. Eğer karpuzun üzerinde örümcek ağı gibi görünümler varsa bu karpuzun iyi olduğunu gösterir. Hatta bir de minik noktalar varsa lezzetinden şüphe etmemeniz gereken bir karpuzla karşı karşıyasınız demektir.

Karpuzun boyutuna aldanmayın. Büyük karpuzun daha iyi olduğu tam bir yanılgı. Karpuz alırken asıl dikkat etmeniz gereken konu ağırlığı olmalı. Eğer ağırsa iyidir, değilse muhtemelen içi çoktan geçmiştir. Ayrıca boyutuna göre uygun ağırlıkta olması da oldukça önemlidir.

Karpuzun sapı yeşilse, erken toplandığını gösterir. Bu nedenle sapı kuruyan karpuzlar daha olgun ve tatlıdır.

