



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR NASIL TEMİZLENİR?

Mantar en çok tüketilen sebzelerden biri. Fakat mantar yerde yetişen bir sebze olduğundan temizliği de hassas. Peki, mantar sirkeyle temizlenir mi? İşte mantar temizliği için pratik yöntemler...

Mantarları su altında durulamanın kesinlikle yapılmaması gerektiği söylenir. Çünkü suyu emerler ve pişirmeleri zorlaştırır. Peki, mantar sirkeyle temizlenir mi?

Mantarları yıkadıktan sonra kurulamamak gerekir. Ayrıca yıkadıktan sonra kesinlikle buzdolabına koyulmamalıdır.

Mantarları temizlemenin birkaç pratik yöntemi bulunuyor.

Bu yöntemlerden birini veya birkaçını kullanarak mantarlarınızı hem temiz hem de tazeliğini koruyarak saklayabilirsiniz.

Mantarlar suyu çok çeker, bu yüzden doğrudan suya tutmak yerine nemli bir kağıt havlu veya temiz bir bezle silerek temizleyebilirsiniz. Üzerindeki kir ve toprak kolayca çıkacaktır.

Özellikle şapkalı mantarlar için yumuşak bir fırça (örneğin bir diş fırçası veya sebze fırçası) kullanabilirsiniz.

Fırça, mantarın hassas yapısını bozmadan kirleri temizler.

Çok kirli mantarlar için hızlıca akan suyun altında yıkayıp hemen havlu veya kağıt havluyla kurulamak iyi bir yöntemdir. Fazla su çekmelerini önlemek için uzun süre suda bekletmeyin.

Eğer mantarlar çok topraklı veya üzerinde böcek varsa, kısa süreliğine bir kâse suya az miktarda sirke veya limon suyu ekleyip içinde gezdirerek temizleyebilirsiniz. Daha sonra hemen kurulamalısınız.

Büyük ve kalın mantarlarda (örneğin kültür mantarı veya istiridye mantarı) şapkasının üzerindeki ince dış tabakayı bir bıçak yardımıyla hafifçe kazıyabilirsiniz.

Mantar alırken, şapkalarında çürümeyi işaret edebilecek gri-kahverengi lekeler olmayanları ayırın.

Şapkanın altındaki solungaçların yakınındaki nemli alanı da inceleyin, çünkü genellikle mantarın geri kalanından önce dönmeye başlar. Sapın alt kısmı biraz renk değiştirebilir, ancak aşırı kuru, lapa veya parçalanmaya başlamamış olmalıdır.

Mantarın kirliliği tazelik veya kalite göstergesi değildir. Açıkçası, daha az temizlik gerektirdikleri için daha temiz mantarlarla çalışmak daha iyidir, ancak şapkada veya sapın yakınında kümelenmiş biraz kir sorun değildir.

Mantarları eve götürdüğünüzde, üst kısmı açık bir plastik torbada veya buzdolabınızın sebze çekmecesindeki delikli plastik bir kapta saklayın. Taze mantarlar, optimum koşullar altında en az üç ila beş gün dayanır.

