



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMELO MEYVESİ

Çin greyfurdu diye de bilinen pomelo, sedef otugiller ailesinin alt kümelerinden Turunçgillere bağlı Citrus cinsinin bir türü olan ağaca ve meyvesine verilen addır. Pomelo aynı zamanda turunçgiller içinde en büyük meyvelere sahip olan türdür. Meyvelerinin çapı 15–25 santimi bulabileceği gibi ağırlıkları 2 kilograma kadar çıkabilir.

Çeşitleri:

Reinking: Orta mevsim çeşididir. (Aralık – Ocak ayında meyve verir) Bilinen en eski çeşittir. Meyve eti beyazdır ve iri çeşittir. Beyaz etli çeşitler içinde en fazla üretilendir.

Chandler: En çok ABD'de yetiştirilen renkli çeşittir. Çok büyük ağaçları vardır. Verim ortanın üzerindedir.

Semitropik ve tropik iklimlere uygundur. Subtropiklerde verim azalmaktadır. Orta mevsim çeşididir (Aralık – Ocak)

African Shaddock: Meyve kabuğu ortalama 8 mm kalınlığında ve sarı renktedir. Meyve kütlesi ortalama 226 g, çapı 76 mm'dir. Meyve başına ortalama 15 adet çekirdeği bulunan bir çeşittir.

Red Shaddock: Meyve kabuğu sarı renkte, pürüzsüz yapıdadır. Meyve şekli yuvarlak, hafif basık görünümündedir. Meyve eti şekerli, daha az ekşi, çok çekirdekli bir çeşittir.

Pomelo diğer turunçgillerin aksine asiditesi en az olan turunçgillerden biridir. Kalın bir kabuğa sahiptir. Bu kabuğun altında yenilebilir, tatlı düşük asitli portakal şeklinde meyve dilimleri bulunmaktadır. Bu dilimleri ayıran beyaz lifli zar şeklinde kısım (dilim zarları) bulunmaktadır. Bu lifli kısım kolayca ayrılır. Bu dilim zarları da ayrılıp genelde bu dilimler taze olarak yenmektedir. Buna karşın dilimleri birbirinden ayıran beyaz lifli segmentler ise acı tadı nedeniyle pek yenmez.

Pomelo, Güney Asya'da ve Amerika'da özellikle Kaliforniya'da sıkça yetiştirilen ve satılıp yenilen bir türdür. Greyfurta göre daha lezzetli olduğu söylenmektedir. Ancak Türkiye'nin de olduğu bazı ülkelerde meyvenin kabuğundan ayıklanmasındaki zahmetin yol açtığı tüketim zorluğu nedeniyle pek fazla yenmemekte ve yetiştirilmemektedir. Güney Asya'da yetişen Pomelo türlerinde de bazı farklılıklar bulunmaktadır. Vietnam'da 2 tür pomelo popülerken, Filipinler'de kırmızı ve daha sulu bir pomelo varyetesi daha çok tüketilmekte ve içeceklerde kullanılmaktadır. Pomelodan ayrıca burada dip sos yapımında yararlanılır.

Tayland pomelosu da tatlı bir tada sahip olup taze olarak tüketilmektedir, salata ve soslarda kullanılmaktadır. Buna karşın Malezya ve Endonezya'da tatlı ve ekşi tada sahip 2 pomelo türü bulunmaktadır. Meyve özü beyaz tatlı varyetesi yenirken, meyve özü pembe renkli ekşi varyete yenmekten çok sunak, tapınak süslemelerinde kullanılmaktadır. Bangladeş'te ise Malezya varyetelerinin tam tersine meyve özü pembe renkli varyete tatlı iken, beyaz varyete ekşi tada sahiptir. Japonya'da yenmesi dışında ayrıca böcekleri kovma, vücudu arındırma gibi yararları olduğuna inanılır; Çin'de de pomelo yaygın olarak yenmektedir. Hindistan'ın Assam eyaleti gibi yerlerinde ise tuz ve biber ile öğle yemeklerinde yenmektedir. Kırsal kesimlerde çocukların futbol topu gibi meyveleri ile oynadıkları görülmektedir. Manipur eyaletinde ise C vitamini kaynağı olarak görülmektedir.

Pomelonun kabuğu ise hamur işlerinde çikolatalarda veyahut marmelat yapımında, yemeklerde soslarda kullanılmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:162646 • adı:Pomelo Meyvesi • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:15