



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLARI SAKLAMANNIN YOLLARI

1. Kavanozlayın

Yemek yapma sırasında size büyük bir kolaylık sağlayacak, önemli bir zaman kazandıracak ilk yöntemle başlıyoruz. Kabuklarını soyduğunuz sarımsakları uygun büyüklükte bir kavanoz içerisine doldurun. Daha sonra sarımsakların üzerini geçecek kadar zeytinyağı ekleyip kavanozun kapağını sıkıca kapatarak buzdolabına yerleştirin. Bu sayede sarımsaklar, soymakla uğraştırmadan dilediğiniz an kullanıma hazır olacak ve uzun süre taze kalacaktır.

2. Rendeleyin

Pratikliği sevenler için iki kat sevindirecek bir yöntem daha! Sarımsakları uzun süre çürümeden saklayabilmek için rendelemeyi deneyebilirsiniz. Dilediğiniz miktarda sarımsağı rendeleyip bir miktar tuzla karıştırın. Daha sonra üzerine zeytinyağı da ekleyip kavanozlayarak buzdolabına yerleştirin. Bu yöntem sayesinde sarımsakların ömrü çok daha uzun; sarımsaklı tariflerin hazırlanış süresi çok daha kısa olacak!

3. Dondurun

Yaz sebzelerini kış mevsiminde de yiyebilmek için derin dondurucudan sıkça yararlanıyorsanız bu kez o güçten sarımsaklar için yararlanmaya ne dersiniz? Soyduğunuz sarımsakları buzdolabı poşetlerine ya da buzluk saklama kaplarına doldurduktan sonra derin dondurucunuza yerleştirin. Kullanıma hazır olan sarımsakları dilediğiniz zaman eritip dilediğiniz şekilde tüketin.

4. Turşusunu Kurun

Neden olmasın? Sarımsakları daima saklayacak kadar seviyorsanız turşusunu kurmak iyi bir fikir olabilir. Soyduğunuz sarımsakları bir miktar tuz, bir miktar sirkeyle harmanlayıp kavanozlara doldurun ve beklemeye bırakın. Kısa bir sürede fermente olup çok daha sağlıklı hale gelen sarımsakları dilediğiniz zaman, dilediğiniz şekilde tüketin.

5. Örün

Saç örgüsüne maruz kalan sarımsaklar, pazarlarda sıkça gördüğümüz karelerden biridir. Peki, neden? Eğer ki sarımsaklarınızı sapları ile aldıysanız sarımsaklarınızın ömrünü uzatma şekliniz tam da bu olacak! Nasıl mı? Sarımsak saplarını örerek filizlenmelerin önüne geçebilir ve sarımsağın tazeliğini uzun süre koruyabilirsiniz. Ördüğünüz sarımsakları karanlık ve serin bir yerde saklamayı da unutmayın!

