



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRABZON HURMASI ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Trabzon hurması satın alırken ne zaman yemek isteyeceğimiz çok önemli bir etken.

Eğer hemen yemek istiyorsak ya sert ama tatlı olan çeşidi arayıp bulacağız ya da piyasada daha yaygın olarak bulunabilen, olgunlaşınca tatlılaşan çeşitten alacağız.

Bu çeşit, olgunken raf ömrü çok kısaldığından genelde tam olgunlaşmadan yani sertken ve kekreyken satılıyor. Arada olgun haliyle de bulmak mümkün elbette, eğer bu şekilde bulduysanız patlak, ezik, olmamasına dikkat etmek gerekir.

Yok eğer sertse, hiç dert etmeyin, alın ve mutfağınızda açıkta birkaç gün bekletin. Yumuşayınca yiyebilirsiniz.

Bir servis tabağında ya da bir tepsi içinde buzdolabında tutarsanız olgunlaşma süresini uzatırsınız, dolayısıyla birkaç günden daha uzun bir süre sonra yemek istiyorsanız buzdolabında tutun ammelerinizi.

Yerken de içi jöleyle dolu bir top tuttuğunuzu aklınızdan çıkarmazsanız iyi olur.

Üstünüzün başınızın batmasını önlemek için gelin şöyle yapın:

Önce tepesindeki yaprakları çekerek çıkarın. Sonra meyveyi dikine ikiye bölün, ister bir kâseye koyup kaşıkla yiyin isterseniz tekrar ikiye bölüp elinize alıp somurarak yiyin.

Trabzon hurması en yaygın olarak taze olarak tüketiliyor; ancak sert ve tatlı olan türü kesilip kurutulularak kuru halde de tüketilebilir.

Her iki çeşit de meyveli pudinglerin yapımında kullanılabilir, kek hamurlarına karıştırılabilir.

Olgunlaştığında jöle kıvamına gelen çeşit, kreplerin dolgu malzemesi olarak kullanılabilir.

