

طرز تهیه خلال پسته در خانه

11 مهر 1404

پسته یکی از مغزهایی است که در بسیاری از شیرینی‌ها و غذاهای ایرانی کاربرد دارد. طرز تهیه خلال پسته در خانه برای افرادی که به آشپزی علاقه دارند و می‌خواهند مواد اولیه را به صورت خانگی و سالم تهیه کنند، بسیار مفید است.

طرز تهیه خلال پسته و مواد لازم برای آن

پسته خام و تازه، تنها ماده اصلی برای تهیه خلال پسته در خانه است. کیفیت و طعم خلال پسته تا حد زیادی به مرغوبیت پسته مورد استفاده بستگی دارد. اگر پسته‌ها به درستی انتخاب و آماده شوند، خلال‌هایی سبز، نازک و زیبا خواهید داشت که می‌توانید در انواع خوراکی‌ها از آن‌ها استفاده کنید.

مواد لازم در طرز تهیه خلال پسته:

پسته خام و تازه (ترجیحاً پسته تازه کال سبز): پایه اصلی کار که رنگ و طعم خلال را تعیین می‌کند.
آب جوش: برای جدا کردن پوست نازک پسته.

آب سرد و یخ: برای شوک دادن به پسته و حفظ رنگ سبز آن.

دستمال یا حوله نخی تمیز: برای خشک کردن خلال‌ها بعد از آماده‌سازی.

جایگزین: اگر به پسته تازه دسترسی ندارید، می‌توانید از پسته خشک استفاده کنید، ولی رنگ و نرمی خلال‌ها کمی متفاوت خواهد بود.

طرز تهیه خلال پسته به صورت مرحله‌به‌مرحله

برای اینکه خلال پسته شما رنگی زیبا، بافتی نرم و شکلی یکنواخت داشته باشد، مراحل زیر را به دقت دنبال کنید:

مرحله اول: خیساندن پسته‌ها

پسته‌ها را در یک کاسه بریزید و روی آن آب جوش بریزید.

بگذارید پسته‌ها به مدت ۵ تا ۷ دقیقه در آب جوش بمانند تا پوست نازک آن‌ها نرم شود.

مرحله دوم: پوست‌گیری

پسته‌ها را از آب جوش خارج کرده و سریع در آب یخ بیندازید تا رنگ سبز آن‌ها تثبیت شود.

با فشار ملایم انگشت، پوست نازک روی پسته را جدا کنید. این کار باید با دقت انجام شود تا مغز پسته

آسیب نبیند.

مرحله سوم: خلال کردن

مغزهای پوست‌کنده را روی تخته قرار داده و با یک چاقوی تیز به صورت نوارهای نازک برش دهید. سعی کنید ضخامت هر برش یکنواخت باشد تا خلال‌هایی زیبا و یک‌دست داشته باشید.

مرحله چهارم: خشک کردن

خلال‌ها را روی یک دستمال نخی تمیز پهن کنید. در جای خنک و سایه قرار دهید تا کاملاً خشک شوند. این مرحله ممکن است ۲۴ تا ۴۸ ساعت زمان ببرد.