

طرز تهیه شیر خرمالو در خانه

29 آبان 1403

برای تهیه شیر خرمالو باید نکاتی را رعایت کنید تا شیر خرمالوی شما رنگ و طعم بی نظیری داشته باشد.

خرمالو میوه ای پاییزی سرشار از خواص مختلف است که تنها در فصل کوتاهی از سال در دسترس است. اگر طرز تهیه شیر خرمالو را بدانید، می توانید در خانه شیر خرمالو تهیه کنید و در تمام طول سال از خواص این میوه استفاده کنید.

برای تهیه شیر خرمالو باید نکاتی را رعایت نمایید تا شیر خرمالوی شما رنگ و طعم بی نظیری داشته باشد. برای دانستن طرز تهیه شیر خرمالو این بخش از آشپزخانه نمناک را مطالعه نمایید.

طرز تهیه شیر خرمالو در خانه

برای تهیه شیر خرمالو ابتدا:

مرحله اول:

بعد از خرید خرمالوی رسیده خرمالوها را بشویید و پوست آن را بگیرید تا شیر خرمالو شما خوش طعم تر شود. اگر برای تهیه شیر از خرمالوی جنگلی استفاده می کنید، نیاز به پوست گرفتن نیست.

مرحله دوم:

خرمالوها را با مقدار کمی آب ولرم در قابلمه ای بریزید و روی حرارت قرار دهید تا هسته آن جدا شده و شبیه فرنی شود.

مرحله سوم:

سپس یک کیسه پارچه ای نخی روی یک قابلمه پهن کرده و خرمالوها را درون کیسه نخی بریزید.

مرحله چهارم:

پارچه را آویزان نمایید و زیر آن ظرفی بگذارید تا شیر خرمالو خارج شده از کیسه به ظرف منتقل شود.

مرحله پنجم:

شیره را روی حرارت بگذارید، در این مرحله نباید آب به آن بیافزایید.

مرحله ششم:

حرارت را کم کرده و اجازه دهید شیر خرمالو غلیظ گردد، غلیظ شدن شیر ممکن است به چندین ساعت زمان نیاز داشته باشد. وقتی غلظت دوشاب مثل دوشاب خرما شد از رو اجاق بردارید.

مرحله هفتم:

بعد از خنک شدن شیره آن را در ظرف کاملاً خشک و تمیز و درب دار نگهداری کنید.

نکات مهمی که باید در تهیه شیره خرمالو رعایت نمایید:

هرگز برای تهیه شیره از خرمالو گس استفاده نکنید.
برای خوش طعم شدن شیره پوست خرمالوهای معمولی را بگیرید.
تهیه شیره چندان آسان نیست و به زمان نیاز دارد.
حرارت شعله اجاق گاز در مراحل پخت باید کم باشد. حرارت زیاد باعث می شود که شیره ته گرفته و بوی سوختگی بگیرد.