

طرز تهیه پودر لیموترش به همراه خواص

9 شهریور 1402

پودر لیموترش یک ماده همه کاره است که می تواند در انواع غذاها از غذاهای خاورمیانه گرفته تا کوکتل استفاده شود. از خشک کردن و آسیاب کردن پوست لیمو ترش و معطر به دست می آید. پودر لیموترش دارای طعم قوی و ترش است که یادآور لیموترش تازه است. همچنین طعم کمی تلخ دارد. این پودر منبع خوبی از ویتامین C و فیبر رژیمی است.

طرز تهیه پودر لیموترش:

مواد لازم و وسایل لازم برای تهیه پودر لیموترش:

6 عدد لیمو ترش

دستگاه خشک کن غذا یا فر

مخلوط کن یا آسیاب قهوه

یک ظرف بدون هوا

طرز تهیه پودر لیموترش :

لیموها را کاملا بشویید و با دستمال کاغذی خشک کنید.

با استفاده از یک چاقوی تیز، پوست لیموها را با دقت جدا کنید و تا آنجا که ممکن است مغز سفید را باقی بگذارید. پوست های سفید باعث تلخی آن می شود.

پوست ها را به صورت نوارهای نازک برش دهید و روی سینی خشک کن یا سینی پخت پهن کنید.

اگر از خشک کن استفاده می کنید، آن را روی 125 درجه فارنهایت تنظیم کنید و پوسته ها را به مدت 6 تا 8 ساعت یا تا زمانی که کاملا خشک شوند، خشک کنید. اگر از فر استفاده می کنید، آن را با دمای 150 درجه فارنهایت گرم کنید و پوست ها را به مدت 2 تا 3 ساعت یا تا زمانی که کاملا خشک شوند، بپزید. داخل سینی فر از کاغذ روغنی استفاده کنید.

پس از خشک شدن پوست، آن ها را در مخلوط کن یا آسیاب قهوه آسیاب کنید تا به صورت پودر ریز درآیند.

پودر لیموترش را در یک ظرف دربسته در جای خنک و تاریک نگهداری کنید.