

رفع تلخی خورش بادمجان با ترفندهای کاربردی و سریع

18 شهریور 1404

خورشت بادمجان یکی از خورشت های بسیار خوشمزه و محبوب ایرانی هاست. در واقع کمتر کسی پیدا می شود که این خورش را دوست نداشته باشد.

اما مشکلی که بسیاری از ما با آن داریم تلخ بودن بادمجان و بدمزه شدن خورشت است. اما اگر روش های درست رفع تلخی خورشت بادمجان و رفع تلخی بادمجان بعد از پخت را بدانید بدون نگرانی از بدمزگی خورشت می توانید آن را برای خود و مهمانانتان بپزید.

رفع تلخی خورشت بادمجان با اضافه کردن چاشنی

اگر مقدار تلخی بادمجان معمولی است می توانید با اضافه کردن چاشنی هایی مثل آبغوره آن را کم اثر کنید. در این شرایط هم خورشتتان خوشمزه می شود و هم رفع تلخی خورشت بادمجان بعد از پخت را به سرعت انجام داده اید.

اضافه کردن هویج و سیب زمینی برای رفع تلخی بادمجان

روش بعدی این است که یک هویج یا سیب زمینی درون غذا بیندازید و اجازه دهید به طور کامل بپزد، سپس آن را از قابلمه خارج کرده و دور بیندازید. احتمالاً با این روش رفع تلخی خورشت بادمجان مشکل شما حل می شود.

از بین بردن تلخی خورشت بادمجان با اضافه کردن زعفران

روش دیگر هم وجود دارد که برای خیلی از غذاها مناسب نیست ولی در تهیه غذاهایی مانند خورش بادمجان می توانید از آن استفاده کنید. در این روش مقداری زعفران را با آب جوش دم کنید، سپس با مقداری شکر ترکیب کنید و به غذا اضافه کنید. عطر و بوی زعفران می تواند خورشت شما را خوشمزه تر هم بکند.

گرفتن تلخی بادمجان پس از سرخ کردن

اگر بادمجان را سرخ کرده اید و درون فریزر قرار داده اید و اکنون متوجه شده اید بیش از حد تلخ است، بهتر است قید آن بزنید، چون در طب سنتی بادمجان تلخ می تواند به کبد و صفرا صدمه وارد کند. اگر تلخی بادمجان کم باشد، می توانید با استفاده از چاشنی هایی مثل آبغوره کمی طعم تلخی آن را بگیرد.

سخن آخر

برای اینکه مجبور به رفع تلخی بادمجان نشوید، بادمجان هایی را برای خرید انتخاب کنید که دارای پوستی مشکی، براق، سفت و بدون آثار ضربه خوردگی باشند؛ چنین بادمجان هایی تخم کمتری دارند و شیرین تر و خوشمزه تر هستند.