

طرز تهیه خرمالو خشک

خرمالو یکی از میوه‌های خوشمزه پائیزی است که سرشار از ویتامین‌ها و مواد معدنی و برای سلامتی بسیار مفید است. خشک کردن خرمالو یک روش عالی برای داشتن این میوه خوشمزه در طول سال است.

انتخاب خرمالو برای خشک کردن

برای خشک کردن خرمالو میوه ای را انتخاب کنید که رنگ نارنجی پررنگی و بافتی سفت داشته و به راحتی بتوان آن را لایه لایه کرد. شما برای برش دادن خرمالوهایی که بافتی نرم دارد، با سختی مواجه خواهید شد.

طرز تهیه خرمالو خشک درسته

1. برای تهیه خرمالو درسته، خرمالوهای سفت را انتخاب کنید.
2. پوست خرمالو را بکنید.
3. خرمالوها را از ساقه به یکدیگر ببندید و در آفتاب آویزان کنید.
4. در طی مدت خشک کردن آنها را به‌طور مرتب و روزانه ماساژ دهید تا شکل و بافت متفاوتی به خود بگیرند.

طرز تهیه خرمالو خشک شده اسلایسی یا چیپس خرمالو

برای خشک کردن خرمالو اسلایس شده و یا چیپس خرمالو به روش زیر عمل کنید:

- شستشو و برش خرمالوها
- خرمالوها را شسته و به صورت لایه لایه برش دهید.
- برش خرمالوها نباید خیلی نازک و یا خیلی کلفت باشد، بهتر است برش‌های لایه‌ای خرمالو اندازه نیم سانتی‌متری داشته باشند.

خشک کردن خرمالو زیر نور آفتاب

برای خشک کردن تکه های خرمالو می توانید از نور خورشید استفاده نمایید. برش های خرمالو را در سینی بریزید و روی آن یک توری بکشید و اجازه دهید خرمالوها خشک شوند. یادتان نرود که خرمالوها را زیر و رو نمایید.