

# 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.