چطور تلخی لیمو عمانی را بگیرم؟

5 بهمن 1401

لیمو عمانی یا همان لیمو ترش شیرازی خشک شده یکی از بهترین و پرکاربردترین چاشنی ها است که در تهیه انواع غذاهای ایرانی بکار می رود. لیمو عمانی طعم ترش و عطر فوق العاده ای را به غذاهای ایرانی به خصوص قیمه و قورمه سبزی می بخشد اما گاهی پیش می آید که استفاده از لیمو باعث ایجاد تلخی در غذا می شود. اگر شما نیز به دلیل طعم بسیار خوبی که لیمو عمانی به خورش ها می دهد، نمی توانید از خیر آن بگذرید و از طعم دهنده دیگری استفاده نمایید.

چطور تلخی لیمو عمانی را بگیرم؟

با استفاده از روش های زیر می توانید تا حد زیادی مانع از ورود تلخی لیمو عمانی به غذا شوید:

لیمو عمانی را بخیسانید:

برای گرفتن تلخی لیمو عمانی، لیمو عمانی را بشویید و با چنگال سوراخ کنید و در آب ولرم برای مدت نسبتا کوتاهی بخیسانید و سپس داخل خورشت بریزید. در این روش شما باید از لیمو عمانی بیشتری استفاده نمایید زیرا ممکن است با خیساندن لیمو عمانی طعم ترش آن نیز کاهش یابد.

هسته یا تخم لیمو عمانی را خارج کنید:

یکی از علت های تلخی لیمو عمانی به هسته یا تخم لیمو مربوط می شود، بنابراین قبل از استفاده از لیمو عمانی برای جلوگیری از تلخ شدن غذا، لیمو عمانی ها را از وسط نصف کنید، سپس تخم های آنرا خارج کنید و در 20 دقیقه پایانی پخت خورشت به قابلمه اضافه کنید تا خورشت شما طعم بی نظیری یابد.

لیمو عمانی را بجوشانید:

برای اینکه تلخی لیمو عمانی گرفته شود، لیمو عمانی را در آب برای چند دقیقه بجوشانید و آب آن را دور بریزید، سپس از لیمو های جوشیده شده در غذا استفاده کنید.

از پودر لیمو عمانی استفاده نمایید:

برای اینکه خورشت شما طعم ترشی داشته باشد و لیمو عمانی آن را تلخ نکند، از مقدار کمی لیمو عمانی پودر شده استفاده کنید. توجه کنید استفاده از پودر لیموعمانی ممکن است باعث تیره شدن رنگ خورشت شود.

نکات مهم در استفاده از لیمو عمانی

قبل از ریختن لیمو عمانی در غذا روی آن ها چند سوراخ کوچک ایجاد کنید.

زود انداختن لیمو عمانی ها در غذا سبب می شود غذایتان بیش از حد طعم لیمو عمانی به خود بگیرد پس لیمو را در دقایق آخر پخت غذا در آن بریزید.

از خوردن لیموی داخل خورشت صرف نظر کنید زیرا لیمو عمانی در خورشت بیشترین مقدار چربی را به خود جذب می کند.