

LÝMON

Onaylayan Administrator
Sunday, 10 December 2006
Son Güncelleme Sunday, 17 December 2006

Mutfaklarýn marifetli meyvesi limon ;

Limon, hoş aromasý ve keskin tadýyla pasta süslemenin yaný sýra, mutfak gereçlerinin temizliði ve sađlýkla ilgili birçok soruna çözüm getiriyor.

Anayurdu Kuzey Hindistan olan limon, ilk kez 8. yüzyýlda keşfedildi. Daha sonra Araplar aracýlýđýyla 12. yüzyýlda Avrupa'ya getirildi ve bu tarihten itibaren bařta Sicilya olmak üzere tüm Akdeniz ülkelerine dađýldý. Akdeniz iklimi ile özdeřleþen limon, salata ve yemeklerin yaný sýra tatlýlarýn da bapıtacı. Akdeniz yemek kültüründe de özel bir yere sahip.

DOĐRU SEÇÝM ÝÇÝN

Limonu satýn alýrken, kabuđunun sert ve parlak olmasına özen gösterin.Küçük limonlar büyüklerden daha sulu olup çekirdekleri azdır.

Limonun kabuđu düzgün ve ince olmalı. Kalýn kabuklu limonlar rendelemek için daha uygundur.

Limonun kabuđu pörsümüp, üzerinde kara lekeler varsa ve çok kuru veya yumuřak ise satýn almayın.

DOĐRU SAKLAMA KOĐULLARI

Taze limonu buzdolabýnda saklayýn. 2 hafta boyunca taze kalacađýndan emin olabilirsiniz. Limon suyunu sýktýktan sonra kapalı bir kaba alýp buzdolabýnda 3-4 gün bekletebilirsiniz.

Limonu kurutmak için: Ortadan ikiye kesip incecik dilimleyin. Günepte bekletip kurutun.

MUTFAK TEMÝZLÝĐÝNDE LÝMON

Yađ çözücü olarak kullanabilirsiniz.

Limon kabuđu 'limonene' denilen aromatik bir yađ özü içeriyor. Etkili bir dezenfektan ve temizleyici özellikler içeriyor. Yađlý tava ve tencereleri temizlemek için idealdir. Bu nedenle mutfak temizlik ürünlerinin bilepiđinde (bulabýk deterjanlar, bulabýk makinesi deterjanlarýnda) limon çok sýk kullanýlýyor.

Limon, ýlýman iklime sahip bütün memleketlerde kültür bekilleri yetiştirilen yaprak dökmeyen, uçucu yađ taşıyan küçük ağaçlarýdır. En çok bilinen Narenciye türlerinden biridir.