

تلخی خورش را چگونه بگیریم؟

روش گرفتن تلخی خورش را اگر نمی دانید با ما در این گزارش همراه شوید.

به گزارش سایت خبری پرسون، برای گرفتن تلخی خورش اول باید دانست چه خورشتی تلخ است یا چه مواد اولیه ای از آن تلخ است، در این مقاله راه های برطرف کردن تلخی انواع خورش و مواد اولیه آن ها را توضیح میدهیم. برای دیدن تمام دستور پخت خورش ها به صفحه ی مربوطه مراجعه کنید.

۱- برای خورش سبزی چند مورد میتواند باعث تلخی خورش شود، اگر مقدار سبزی ها را درست نریخته باشید و یکی از سبزی ها مانند ترخون زیاد اضافه کرده باشید باعث تلخی خورش میشود، برای از بین بردن این تلخی میتوانید مقداری گشنیز اضافه کنید زیرا گشنیز شیرین است و تلخی را از بین میبرد.

۲- اگر خورش قیمه شما تلخ شود به احتمال زیاد به علت ریختن زود تر از موقع لیمو عمانی یا تعداد زیاد هسته لیمو در خورش است، برای این مورد شما ابتدا میتوانید هسته های لیمو را جدا و سپس آن را در بیست دقیقه آخر پخت به خورش اضافه کنید یا لیمو عمانی بدون هسته را آسیاب کرده و مانند نمک در آخر پخت اضافه و میل کنید، حال برای رفع تلخی خورش قیمه به آن سیب زمینی اضافه کنید تا تلخی را بگیرد یا ترکیب زعفران دم کشیده و مقدار کمی شکر را به خورش اضافه کنید.

۳- اگر خورش فسنجان شما تلخ شد علت آن استفاده از گردو نامناسب است برای رفع تلخی خورش فسنجان میتوانید به مدت چند دقیقه سیب قرمز، هویج یا کدو داخل قابلمه انداخته تا تلخی برطرف شود و سپس سیب یا کدو را خارج کنید.

۴- اگر خورش بادمجان شما تلخ است میتواند عیب از بادمجان های شما باشد، در هنگام خرید بادمجان سعی کنید بادمجان قلمی و بدون تخم را خریداری کنید، اگر بعد از خرید متوجه پر تخم بودن و تلخی بادمجان شدید ، بادمجان ها را شسته نمک بزنید و در زیر آفتاب بگذارید تا تلخی آن ها برطرف شود، حال اگر بعد از پخت خورش بادمجان شما تلخ است با اضافه کردن یکی از این موارد میتوانید تلخی را برطرف کنید، این مواد شامل رب گوجه فرنگی، مقداری نمک، آبغوره میشوند.

۵- گاهی تلخ شدن خورش به پیاز زیاد سرخ شده یا مقدار زیادی زردچوبه و آب لیمو برمیگردد که باید برای برطرف کردن تلخی خورشتی که پیاز آن سوخته یا زیاد سرخ شده آب لیمو یا رب اضافه کنید تا تلخی برطرف شود، برای برطرف کردن تلخی ناشی از زردچوبه زیاد یا نامرغوب به غذا آب اضافه کنید یا مقدار مواد اولیه غذا را افزایش دهید و برای رفع تلخی آب لیمو میتوانید از هویج استفاده کنید.

منبع: رضیم