



Çakçak
keşfediyor

Kurutulmuş Meyvelerin Tatlarını Keşfet!

Kuru üzüm sever misin? Kuru üzüm, üzüm meyvesinin kurutulmuş hali. Üstelik de çok lezzetli. Peki ya elma, muz, armut gibi öteki meyveler? Onların da kurutulmuşları var mı? Acaba onların tadı nasıl?



Bak Çakçak, pazardan
bir sürü meyve aldık.
Fırında kurutmayı
deneyeceğiz.

Bilmiyorum.
Haydi
deneyelim.

Kurutulunca
tatları aynı
kalacak mı?



Haydi,
Sen de Dene!



1 Fırını 100-150 °C sıcaklığa ayarlayıp çalıştır. Fırın ısınırken meyvelerin kabuğunu soy ve varsa çekirdeklerini ayıkla. Meyveleri ince dilimler halinde kes. Kararmamaları için limonlu suya atıp 5 dakika kadar bekletebilirsin.

2 Piştirme kâğıdını fırın tepsisine ser. Meyve dilimlerini piştirme kâğıdının üzerine tek kat halinde diz. Tepsiyi fırına koy. Ara sıra fırının kapağını açarak içindeki buharın dışarı çıkmasını sağla. Bu şekilde, meyveleri kuruyana kadar pişir. Meyvelerin tam olarak kuruması için birkaç saat sıcak fırında kalması gerekebilir.

3 Şimdi kurutulmuş meyvelerin tadına bak. Kuru meyvelerin tatları tazelerinkinden farklı mı? Peki ya kokuları ve şekilleri?

Kurutma sırasında meyvelerin içindeki su buharlaşır yani havaya karışır. Bu işlem, meyvelerin tatlarının, kokularının ve şekillerinin değişmesine neden olur. Fırında kurutulmuş meyveler çok dayanıklı olmaz. Bu nedenle birkaç gün içinde yiyin.