

دستور تهیه مارمالاد سیب

مارمالاد سیب یکی از خوشمزه ترین گزینه ها برای صبحانه با نان تست و همچنین بسیار مناسب برای شیرینی مربایی یا مشهدی می باشد. مارمالاد با مربا متفاوت است زیرا در مرباها تکه های میوه را درشت خرد می کنند ولی در مارمالاد تمام میوه پوره می شود و قابل دیدن نیست و همچنین زمان پخت مارمالاد کمتر از [مریبا](#) می باشد.

اگر مارمالاد را به روش درست تهیه کنید می توانید تا یکسال داخل یخچال نگداری کنید. مارمالاد سیب بعد از پختن لعاب انداخته و کمی سفت تر می شود و برای آزمایش اینکه چه زمانی برای اتمام پخت مارمالاد سیب مناسب است کافی است یک مقدار مارمالاد را داخل بشقاب ریخته و اگر بعد از چند لحظه بعد چرک خوردگی پیدا کرد مارمالاد ما حاضر است اما اگر روان بود مقدار بیشتری زمان دهید. برای رنگ بیشتر مارمالاد سیب می توانید از [زعفران](#) یا رنگ غذا به دلخواه استفاده کنید.

مواد لازم برای تهیه مارمالاد سیب

- سیب زرد ۱/۵ کیلوگرم
- شکر ۳ پیمانه
- آب ۲ پیمانه
- جوهر لیمو ۱ ق چ سرخالی
- زعفران ۱ ق غ

مرحله اول : آماده سیب

ابتدا سیب را بشورید و پوست بکنید و به قطعات متوسط خرد کنید. سیب ها را داخل قابلمه ریخته و آب را به آن اضافه کنید و اجازه دهید سیب با آب پخته شود.

مرحله دوم : افزودن شکر

وقتی سیب ها پخته شدند حرارت را خاموش کنید و با کمک گوشکوب برقی یا دستی خوب سیب ها را له کنید سپس وقتی سیب ها پوره شدند شکر و جوهر لیمو را اضافه کرده و مجدد روی حرارت بسیار کم قرار دهید و به آرامی با قاشق چوبی هم بزنید.

مرحله سوم : پخت مارمالاد سیب

وقتی شکر حل شد حرارت را زیاد کنید تا قل بزند می توانید درب قابلمه را بگذارید تا به اطراف پاشیده نشود هر از گاهی مارمالاد را هم بزنید تا ته نگیرد دقت داشته باشید قاشق را به دیواره ها نکشید چون باعث شکرک زدن مارمالاد می شود و در انتها زعفران یا رنگ غذا را افزوده و هم بزنید تا مخلوط شود. وقتی مارمالاد غلیظ و شفاف شد حاضر است آن را داخل شیشه مربا ریخته و بگذارید تا خنک شود سپس در یخچال قرار دهید و همراه با صبحانه خود میل کنید. نوش جان