

طرز تهیه آسان "مربای کیوی" در خانه

در بین مرباهای که برای وعده صبحانه سرو می شوند مربای هویج و مربای زردآلو بسیار پرطرفدار هستند ولی در این بین مربای [کیوی](#) نیز طرفداران خاص خود را دارد.

مواد مورد نیاز مربای کیوی

- کیوی تقریباً رسیده و سفت 3 کیلو
- آب 3 لیوان
- وانیل 1/3 قاشق چای خوری
- شکر 2 و نیم تا 3 کیلو
- آب لیمو 1 قاشق سوپخوری

طرز تهیه مربای کیوی با طعمی بی نظیر

ابتدا شکر و آب را در یک قابلمه نسبتاً بزرگ با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید تا بجوشد و شربت غلیظی بدست بیاید. بعد از روی حرارت برداریم تا خنک شود.

در این فاصله کیوی ها را بشویید و پوست آنها را خیلی نازک بردارید و به صورت برش هایی با قطر یک سانت حلقه حلقه کنید.

کیوی های برش زده را در شهد خنک شده قرار دهید و بعد روی حرارت بگذارید تا با حرارت ملایم بجوشد. اگر دوست داشتید رنگ مربا خوش رنگ تر شود میتوانید 2 قطره از رنگ سبز مجاز خوراکی را در یک قاشق سوپ خوری آب حل کرده و سپس به مربا اضافه کنید و بعد از 20 تا 25 دقیقه جوشیدن کیوی و امتحان کردن شربت آن ، آبلیمو را اضافه کنید تا یکی دو جوش دیگر هم بخورد. در 10 دقیقه قبل از برداشتن مربا از روی حرارت وانیل را اضافه کنید و بعد مربا را از روی حرارت بردارید و بگذارید تا کم کم خنک شود.

مربای کیوی خنک شده را در شیشه های آماده شده بریزید و درب آن را محکم ببندید و در یخچال نگه دارید.

نکات تکمیلی در مورد مربای کیوی

مربای کیوی جزو مربا و کمپوت میباشد
زمان آماده سازی مواد اولیه و مایحتاج آن حدودا 30 دقیقه
و زمان پخت و انتظار آن در حدود 1 ساعت میباشد .
مربای کیوی را می توانید در وعده صبحانه - میان وعده - سرو کنید