

طرز تهیه شربت آلبالو

28 خرداد 1401

شربت آلبالو یکی از انواع شربت های بسیار پر طرفدار در سراسر جهان است که برای تهیه انواع نوشیدنی ، کیک و دسر مورد استفاده قرار می گیرد. این شربت خوشمزه یک شربت فصلی است که به صورت طبیعی بیشتر در فصل تابستان تهیه می شود.

مواد لازم برای ۶ نفر	
آلبالو	۱۵۰ گرم
شکر	۳۰۰ گرم
آب ولرم	نصف لیوان

طرز تهیه شربت آلبالو

مرحله اول

ابتدا برگ ها و دم های آلبالوها را جدا می کنیم و پس از شستشو آنها را داخل آبکش قرار می دهیم تا آب اضافی شان خارج شود. در ادامه با دستگاه هسته گیر هسته های آلبالو را خارج می کنیم و آلبالوها را داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم.

مرحله دوم

در صورتی که دستگاه هسته گیر در دسترس ندارید می توانید قسمت بالایی آلبالوها را با یک کارد کوچک یک برش کوچک بزنید سپس با فشار دست هسته آلبالوها را خارج کنید. در ادامه شکر را لا به لای آلبالوها می ریزیم و قابلمه را در یخچال قرار می دهیم.

مرحله سوم

آلبالوها باید به حدی در یخچال بمانند که آب بیندازند ، برای این منظور حداقل ۶ ساعت زمان لازم است تا آلبالوها به خوبی آب بیندازند. می توانید برای راحتی کار شب آلبالوها را آماده کنید و در یخچال قرار دهید تا صبح بتوانید شربت را درست کنید و معطل نشوید.

مرحله چهارم

پس از اینکه آلبالوها به خوبی آب انداختند آنها را از یخچال خارج می کنیم ، سپس قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و نصف لیوان آب ولرم را اضافه می کنیم. حالا با یک قاشق چوبی آلبالوها را به خوبی هم می زنیم تا شکر به طور کامل در آب موجود در قابلمه حل شود.

مرحله ششم

توجه داشته باشید که هنگام جوشیدن آلبالو ها ممکن است روی شربت کف جمع شود که توصیه می کنیم حتما با یک قاشق کف های روی شربت را جمع کنید و دور بریزید. پس از گذشت ۱۵ دقیقه قابلمه شربت را از روی حرارت بر می داریم و کنار می گذاریم.

مرحله هفتم

حالا مخلوط آلبالو و شربت را صاف می کنیم سپس شربت به دست آمده را داخل یک ظرف مناسب ریخته و در یخچال نگهداری می کنیم. این شربت چون دارای غلظت بالایی می باشد باید در زمان مصرف با مقداری آب مخلوط شود.

مرحله هشتم

به طور مثال یک پنجم لیوان را با شربت پر می کنیم و باقی آنرا آب سرد می ریزیم، سپس ترکیب کرده و سرو می کنیم. نکته مهم در مورد باقیمانده آلبالوها داخل قابلمه این است که به هیچ وجه میوه آلبالوی باقیمانده از شربت را دور نریزید.

مرحله نهم

زیرا می توانید از آنها برای تهیه مربای آلبالو، آلوچه ترش و یا [غذای سنتی و پر طرفدار آلبالو بلو](#) استفاده کنید. اگر می خواهید شربت را به مدت طولانی بیش از چند ماه نگهداری کنید حتما آنرا در ظرف مناسب قرار داده و در فریزر نگهداری کنید.