

طرز تهیه شربت آلو

22 تیر 1402

شربت آلو یکی از انواع نوشیدنی های خوشمزه و متفاوت است که در روزهای گرم تابستانی بسیار مناسب می باشد.

مواد لازم برای ۴ نفر	
آلو سیاه	۴ کیلوگرم
شکر	به مقدار کافی
آب	به مقدار کافی

طرز تهیه شربت آلو

مرحله اول

برای تهیه شربت آلو خوشمزه در ابتدای کار آلوها را شسته، سپس هسته آنها را جدا می کنیم و به صورت دلخواه خرد می کنیم. در ادامه آلوها را درون یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت می گذاریم.

مرحله دوم

زمانی که آلوها کمی له شدند، آنها را با گوشت کوب می کوبیم تا کاملا پوره شوند. پس از گذشت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه قابلمه را از روی حرارت برداشته و پوره آلو را یک بار از صافی، سپس از الک رد می کنیم تا کاملا یکدست شود.

مرحله سوم

حالا به مقدار میزان آلو صاف شده، شکر درون قابلمه می ریزیم، سپس یک سوم مقدار شکر آب به قابلمه اضافه و آنرا روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا شربت به قوام برسد. حالا آلو را به قابلمه اضافه می کنیم.

مرحله چهارم

در این مرحله اجازه می دهیم شربت آلو روی حرارت بماند تا به قوام مورد نظرمان برسد. در حین جوشیدن کف روی شربت را با قاشق جمع کرده و دور می ریزیم تا در نهایت شربت کاملا شفاف داشته باشیم.

مرحله پنجم

در این مرحله برای تست قوام شربت، یک قاشق از آنرا درون نعلبکی ریخته و به مدت ۲ تا ۳ دقیقه درون یخچال قرار می دهیم تا کاملا خنک شود. پس از گذشت این زمان شربت را بین دو انگشت تست می کنیم.

مرحله ششم

در صورتی که شربت کش دار بود، قوام شربت مناسب می باشد. حالا مقداری از شربت درون لیوان ها ریخته و به مقدار کافی آب خنک می افزاییم، سپس شربت را به همراه چند قالب یخ سرو می کنیم. گوارای وجود.