

طرز تهیه شربت انار خانگی

27 آذر 1404

شربت‌ها جزو نوشیدنی‌های خوش طعمی هستند که برای پذیرایی بسیار مناسب‌اند.

وجود شربت‌های مختلف باعث می‌شود تا افراد با ذائقه متفاوت به راحتی بتوانند طعم مورد علاقه خود را انتخاب کنند. یکی از شربت‌های بسیار خوشمزه که در فصل پاییز می‌توان تهیه کرد، شربت انار است که مورد علاقه افراد زیادی قرار دارد.

این شربت خوشمزه و مقوی با انار تازه و خوش رنگ تهیه می‌شود و خواص زیادی دارد. از جمله خواص این شربت، خاصیت آنتی‌اکسیدانی، ضدالتهاب قوی، کاهش دهنده فشارخون، منبع ویتامین C [پیشگیری از بیماری قلبی، بهبود حافظه و... قابل ذکر است

شربت انار خانگی

انار میوه پاییزی است و در تمام فصول سال یافت نمی‌شود، بنابراین تهیه شربت انار می‌تواند ایده‌ای عالی برای ماندگاری این طعم بی نظیر در زندگی‌مان در دیگر فصول باشد. این شربت را می‌توان در یخچال برای چندین ماه حفظ کرد و در بسیاری از دسر، شیرینی و نوشیدنی‌ها بهره برد.

مواد لازم:

انار: ۶ کیلوگرم

شکر: ۲ پیمانه

آبلیموی تازه: ۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

در ابتدا باید انارها را شست، سپس آن‌ها را دانه کرد و آب انار را گرفت. سپس کف روی آن را بردارید تا شربت با کیفیتی داشته باشید. سپس آب انار، شکر و آبلیمو را درون قابلمه مخلوط کنید و روی شعله ملایم قرار دهید.

ک تا دو ساعت زمان نیاز است تا شربت به غلظت خوبی برسد. بعد از غلیظ شدن شربت را از روی حرارت باید برداشت و کنار بگذارید تا خنک شود. بعد از خنک شدن شربت را درون ظروف شیشه‌ای تمیز و در یخچال نگهداری کنید و نوش جان نمایید.