

طرز تهیه مربای پرتقال

9 دی 1401

مربا یکی از مواد غذایی است که برای صبحانه و عصرانه مورد استفاده قرار می گیرد. مربا معمولا از میوه های مختلف تهیه می شود. مربای پرتقال، از پرتقال کامل با پوست استفاده می شود. فقط کافی است پرتقالی استفاده شود که آب زیادی نداشته باشد و گوشت آن به راحتی جدا شود. این مربا با ترکیب گوشت و پوست شیرین شده پرتقال بدست می آید که عطر فوق العاده پوست پرتقال، عطر و طعم خوبی به مربا می دهد.

مواد لازم مربای پرتقال	
پرتقال	۱ کیلوگرم
شکر	۱/۵ کیلوگرم
آب	۳ لیوان
آب لیمو ترش	۳ قاشق غذاخوری

دستور تهیه مربای پرتقال

مرحله اول

برای تهیه مربای پرتقال خوشمزه و مجلسی ابتدا پرتقال ها را چهار قاچ کرده و پوستش را جدا می کنیم. سپس پرده نازک سفید روی مغز پرتقال را هم بر می داریم و فقط گوشت پرتقال باقی بماند. درون یک کاسه می ریزیم.

مرحله دوم

سپس نصف مقدار شکر را روی آن می ریزیم و می گذاریم روی حرارت ملایم تا بجوشد و کمی غلیظ شود. سپس از روی گاز برداشته و کنار می گذاریم تا از حرارت بیفتد. سپس با غذا ساز یا گوشکوب برقی آن را پوره می کنیم.

مرحله سوم

سپس داخل یخچال می گذاریم. پوست پرتقال را که جدا کردیم، ۲۴ ساعت در آب سرد خیس می کنیم. در این مدت، دو سه بار آب آن را عوض می کنیم. سپس بعد از ۲۴ ساعت، آن را دو سه بار، می جوشانیم.



مرکز مشاوره
حاله خوب
ازدواج، تحصیلی، خانواده
دکتر کبری درویش پیشه
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸
مشاوره تلفنی

مرحله چهارم

در این مرحله آب آن را عوض می کنیم و مجدداً می جوشانیم تا تلخیش گرفته شود. نیاز نیست هر بار زیاد بجوشانیم. فقط کافی است دو تا سه دقیقه بجوشد و آب آن را عوض کنیم. وقتی تلخیش گرفته شد و پوست ها کمی نرم شد، آن را چرخ می کنیم.

مرحله پنجم

سپس روی آن را آب و شکر می ریزیم و می گذاریم تا بجوشد و کمی قوام بیاید. سپس با مربای مغز پرتقال که از قبل درست کرده ایم و در یخچال گذاشتیم، مخلوط می کنیم و مجدد روی حرارت قرار می دهیم تا مربا قوام لازم را پیدا کند.

مرحله ششم

در آخر آب لیمو ترش تازه را به آن اضافه می کنیم. پس از اینکه دو جوش زد، از روی حرارت بر می داریم و اجازه می دهیم تا کاملاً سرد شود. سپس داخل شیشه درب دار می ریزیم و در یخچال نگه داری می کنیم.