

طرز تهیه مربای پوست نارنج

17 آذر 1404

مربای پوست نارنج یکی از مرباهای بسیار خوش رنگ و معطر است که علاوه بر وعده صبحانه میتوانید از آن برای تزئین کیک و دسر و انواع شیرینی هم استفاده کنید.

تهیه مربای پوست نارنج بسیار ساده است ولی از آنجا که باید در ابتدا تلخی پوست نارنج را بگیری کمی نیاز به صبر و حوصله دارد و زمان بر است.

در ادامه طرز تهیه انواع مربا پوست نارنج تازه را آموزش می دهیم.

مربا پوست نارنج تازه

مواد لازم مربا پوست نارنج تازه

پوست نارنج ۱۰۰ گرم
شکر ۱ کیلو گرم
آب لیمو ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربا پوست نارنج تازه

پوست نارنج را خالی خرد کنید و 3 ساعت در آب گرم بگذارید خیس بخورد. بهتر است چند بار آب را عوض کنید. مقداری آب در قابلمه بریزید و روی شعله قرار دهید تا به جوش بیاید سپس پوست نارنج را داخل قابلمه بریزید و 5 دقیقه بجوشانید و آبکش کنید. 4 - 5 بار این مرحله را تکرار کنید تا تلخی پوست نارنج از بین برود.

3 لیوان آب و شکر روی حرارت بگذارید و شعله را زیاد کنید تا به جوش آید سپس شعله را کم کنید و صبر کنید شکر حل شود و پوست نارنج را اضافه کنید.

زمانی که شربت به قوام رسید آبلیمو را اضافه کنید و بعد از 2 دقیقه حرارت را خاموش نمایید.