

طرز تهیه مربای کیوی

مربای کیوی از مرباهای مجلس است که به دلیل طعم متفاوتش طرفداران زیادی دارد. طرز تهیه مربای کیوی ساده و سریع است و معمولاً در فصل پاییز تهیه میشود.

مواد لازم

مواد اولیه	مقدار لازم
کیوی	۱ کیلوگرم
شکر	۱ کیلوگرم
آب	۱.۵ پیمانه
آبلیمو	۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

۱. کیوی را پوست بگیرید و آن را حلقه حلقه برش دهید.
۲. نصف شکر را جدا کنید.
۳. کیویها را درون ظرفی ریخته و لا به لای آن از شکر جدا کرده بریزید.
۴. ظرف را برای ۳ تا ۵ ساعت در یخچال قرار دهید.
 - این کار باعث میشود شکر به خورد کیوی برود و کیویها آب بیندازند.
 - به همین دلیل در نهایت مربای لذیذتری خواهید داشت.
۵. کیوی را روی حرارت ملایم قرار دهید، نیم دیگر شکر و آب را روی کیویها بریزید.
۶. مربا را به همان حالت بگذارید تا جوش بخورد.
۷. دقت داشته باشید در این حین به هیچ وجه شکرکهای اطراف قابلمه را جدا نکنید و درون مربا نریزید.
 - چون باعث شکرک زدن مربا میشود.
۸. ۲۵ تا ۳۰ دقیقه که مربا قل خورد و قوام آمد حرارت را خاموش کنید.
۹. برای اطمینان از قوام آمدن مربا میتوانید مقداری از شربت آن را بردارید.
 - اگر شربت بین دو انگشت شما کش آمدن یعنی مربا به

اندازه کافی قوام آمده است.

10. به مربا آبلیمو اضافه کنید.

11. مربای شما آماده است. آن را برای ۱۲ ساعت در دمای محیط قرار دهید تا کاملاً خنک شود.

12. پس از سرد شدن آن را درون ظرف مناسب و دردار ریخته و در یخچال نگهداری کنید.

13. بهتر است ظرف مربا از قبل استریلیزه شده باشد.