

طرز تهیه کمپوت سیب در خانه

24 مرداد 1403

کمپوت سیب دسر یا عصرانه بسیار خوشمزه ای است که برای تهیه آن فقط به سیب نیاز دارید و گلاب برای مطبوع کردن آن. دستور کمپوت سیب بسیار آسان است.

طرز تهیه کمپوت سیب را در ادامه بخوانید.

مواد لازم کمپوت سیب خانگی برای ۶ نفر

سیب ۱ کیلو گرم
شکر ۶ قاشق غذاخوری
آب ۳ پیمانه
گلاب ۱ قاشق غذا خوری
زعفران ۱ قاشق غذا خوری
آب لیمو ترش ۲ قاشق غذا خوری
سرکه ۲ قاشق غذا خوری

طرز تهیه کمپوت سیب ساده

مرحله اول: برای تهیه کمپوت سیب ابتدا سیب ها را به خوبی شسته و پوست آنها را بگیرید.

مرحله دوم : در ادامه سیب های پوست گرفته شده را به صورت ببرید که هر سیب به ۴ قسمت تقسیم شود. در ادامه دانه های سیب را جدا کنید. در ادامه سیب ها را به صورت نازکتر برش دهید.

مرحله سوم : در یک ظرف مناسب با حجم مواد آب و سرکه بریزید و هم بزنید.

مرحله چهارم : سیب هایی را که خرد کرده اید به مخلوط آب و سرکه اضافه کنید.

مرحله پنجم : سیب هایی که داخل آب و سرکه ریخته اید پس از گذشت ۱۰ دقیقه آبکش کنید و با آب سرد بشویید.

مرحله ششم : در یک قابلمه مناسب شکر را به همراه آب روی حرارت قرار دهید و شروع به همزدن بکنید.

مرحله هفتم : ۲ قاشق غذا خوری آب لیمو را به ترکیب شکر و آب اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله هشتم : سیب های شسته شده را به مخلوط شکر اضافه کنید.

مرحله نهم : گلاب را هم به مخلوط سیب و شکر اضافه کنید.

مرحله دهم : زعفران دم کرده را به مواد کمپوت اضافه کنید و هم بزنید تا مواد مخلوط شوند.

مرحله یازدهم : سیب ها را از این ترکیب جدا کنید این کار را هم می توانید با صافی انجام دهید و هم با کمک یک کفگیر.

مرحله دوازدهم : شربت را بگذارید روی حرارت بماند تا به غلظت برسد سپس شربت غلیظ را آرام آرام به سیب ها اضافه کنید.

مرحله سیزدهم : کمپوت آماده شده را در یک ظرف مناسب بریزید و درب آن را محکم ببندید. بگذارید درون یخچال تا خنک شود سپس می توانید از این کمپوت لذت استفاده کنید.