

طرز پخت مربای هلو

23 خرداد 1402

مربای هلو یکی از انواع مرباهای ساده و بسیار خوشمزه تابستانی است که با دستور پخت های متنوعی درست می شود.

مواد لازم مربای هلو	
هلوی زعفرانی	۱/۵ کیلوگرم
شکر	۵۰۰ گرم
آب لیمو	۱ قاشق چایخوری
گلاب	۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربای هلو

مرحله اول

برای تهیه مربای هلوی مجلسی در ابتدای کار پوست هلوها را به صورت یکدست می گیریم. در ادامه پوست های هلو را به صورت گل رز جمع می کنیم و با خلال دندان فیکس می کنیم تا هنگام پخت باز نشوند.

مرحله دوم

در این مرحله گوشت هلوها را به صورت نگینی درست خرد می کنیم، سپس درون یک قابلمه مناسب می ریزیم. در ادامه شکر را به صورت پخش روی هلوهای خرد شده می ریزیم، سپس درب قابلمه را می گذاریم.

مرحله سوم

حالا قابلمه را به مدت یک شب در یخچال قرار می دهیم تا هلوها آب بیندازند. پس از گذشت این زمان قابلمه را از یخچال خارج می کنیم، سپس روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا شکر به طور کامل حل شود.

مرحله چهارم

پس از اینکه شکر حل شد، حرارت را زیاد می کنیم تا مربا شروع به جوشیدن کند، سپس کف های سفید رنگی روی سطح آنرا با قاشق جمع کرده و دور می ریزیم. این کار باعث می شود در پایان مربای شفاف تری داشته باشیم.

مشاوره حال خوب

ارائه خدمات مشاوره ای

مشاوره تحصیلی از ابتدایی تا دبیرستان

- برنامه ریزی درسی
- انتخاب رشته تحصیلی
- انگیزشی و افت تحصیلی
- خانواده و زوج درمانی
- ازدواج و طلاق
- کودک و نوجوان

تلفن هماهنگی:

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

مرحله پنجم

پس از اینکه تمام کف های روی سطح مربا را جمع کردیم، حرارت را کم می کنیم و اجازه می دهیم مربا به غلظت مناسب برسد. برای اینکه متوجه شویم، مربا به غلظت مناسب رسیده است، یک قاشق از شهد مربا بر می داریم.

مرحله ششم

حالا آنرا بین دو انگشت خود تست می کنیم، اگر شهد مربا بین دو انگشت کش بیاید، یعنی مربا به قوام رسیده است. در آخر گلاب و آب لیمو ترش را به قابلمه اضافه کرده و کمی هم می زنیم تا با مربا ترکیب شوند.

مرحله هفتم

در این مرحله ۵ دقیقه صبر می کنیم، سپس قابلمه را از روی حرارت کنار می گذاریم. حالا صبر می کنیم تا مربا با دمای محیط یکسان شود، سپس آنرا درون ظرف درب دار می ریزیم و در یخچال نگهداری می کنیم.