

مربای زردآلو، خوشمزه و دلچسب

22 خرداد 1401

مربای زردآلو یکی از انواع مرباهای خوشمزه ایرانی است که همانند دیگر مرباها به عنوان صبحانه سرو می شود.

مواد لازم مربای زردآلو	
زردآلو	۱ کیلوگرم
شکر	۶۰۰ گرم
زعفران دم کرده	۱ قاشق غذاخوری
آب لیمو ترش تازه	۱ قاشق غذاخوری

مرحله اول

برای تهیه مربای زردآلو خوشمزه در ابتدای کار زردآلوها را می شوئیم و پس از نصف کردن، هسته آنها را جدا می کنیم. در ادامه زردآلوها را به همراه شکر لایه به لایه درون یک قابلمه مناسب ریخته و کنار می گذاریم.

مرحله دوم

حالا اجازه می دهیم زردآلوها به مدت ۱ روز در دمای محیط استراحت کنند تا آب بیندازند. پس از گذشت این زمان آب لیمو ترش را به قابلمه اضافه می کنیم، سپس قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا شکر از اطراف بجوشد.

مرحله سوم

زمانی که شکر جوش آمد، زردآلوها را به آرامی جا به جا کرده، سپس اجازه می دهیم مربا به قوام مناسب برسد. توجه داشته باشید این نوع مربا به دلیل آب انداختن زردآلوها نیاز به آب ندارد و سریع به قوام می رسد.

مرحله چهارم

برای تست قوام مربا، مقداری از شهد را درون نعلبکی می ریزیم، سپس درون یخچال قرار می دهیم. پس از گذشت ۳ تا ۴ دقیقه شهد را بین دو انگشت تست می کنیم، در صورتی که شهد کش دار بود، مربا به قوام رسیده است.

مرحله پنجم

توجه داشته باشید زمان پخت این مربا از سایر مرباها کمتر است، در صورتی که این نوع مربا بیش از حد روی حرارت بجوشد زردآلوها له شده، سپس تبدیل به مارمالاد می شوند. ۵ دقیقه آخر پخت، زعفران را به قابلمه می افزاییم.

مرحله ششم

پس از گذشت این زمان قابلمه را از روی حرارت کنار گذاشته، سپس اجازه می دهیم مربا کاملاً خنک شود. در ادامه مربا را به آرامی درون یک ظرف مناسب و درب دار ریخته و درون یخچال نگهداری می کنیم. نوش جان.