

مربای سیب درست کنیم

مربای سیب یکی از انواع مربا های مخصوص برای صبحانه می باشد که طرفداران زیادی دارد شما می توانید این مربا را علاوه بر صبحانه برای عصرانه و یا تزیین کیک و شیرینی استفاده کنید.

مواد لازم مربای سیب

میزان لازم	مواد لازم
1 کیلو گرم	سیب زرد
1 کیلو گرم	شکر
2 قاشق غذا خوری	گلاب
1 قاشق غذا خوری	زعفران دم کرده
3 قاشق غذا خوری	آب لیمو
2 حبه	هل
2 پیمانه	آب

طرز تهیه مربای سیب خوش طعم

مرحله اول :

ابتدا سیب ها را خوب شسته سپس با کمک یک چاقو پوست سیب ها را بگیرید.

مرحله دوم :

هسته سیب را بگیرید و به صورت نگینی درشت سیب ها را خرد کنید.

مرحله سوم :

در یک طرف مناسب مقدار آب ریخته و با 1 قاشق غذا خوری آب لیمو و یا نوک قاشق چایخوری جوهر لیمو ترکیب کنید. سپس سیب ها را در آن ریخته و بگذارید چند دقیقه بماند.

مرحله چهارم :

در یک قابلمه مناسب شکر را ریخته و روی حرارت قرار دهید.

مرحله پنجم :

2 پیمانه آب را به شکر اضافه کنید و هم بزنید تا ترکیب شوند.

مرحله ششم :

شکر باید حل شود و آب به جوش آید.

مرحله هفتم :

سیب های خیس کرده با آب و آبلیمو را آبکش کنید.

مرحله هشتم :

سیب ها را به شکر حل شده در آب اضافه کنید و هم بزنید. اگر کف کرد آن را با کمک یک قاشق بگیرید.

مرحله نهم :

نیم ساعت آخر پخت مربا هل را به آن اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله دهم :

آبلیمو را نیز به مربا اضافه کنید و هم بزنید.

مرحله یازدهم :

زعفران دم کرده را نیز به مربا اضافه کنید و هم بزنید تا زعفران در مربا هل شود و به آن رنگ بدهد.

مرحله دوازدهم :

گلاب را نیز به این ترکیب اضافه کنید.

مرحله سیزدهم :

هم بزنید و بگذارید تا مربا به طبخ کامل برسد.

نکات تهیه مربای سیب :

می توانید برای خیساندن سیب ها به جای آب لیمو از نوک قاشق چایخوری جوهر لیمو استفاده کنید.

بہتر است به جای آبلیمو از آب لیمو ترش تازه استفاده کنید.

شما می توانید سیب ها را به جای نگینی خرد کردن رنده کنید.

اگر می خواهید مربا قرمز شود پس از گذشت نیم ساعت از پخت مربا، زیر قابلمه شعله پخش کن بگذارید و حرارت زیر قابلمه را روی کمترین درجه قرار دهید. حالا یک دم کنی تمیز روی درب قابلمه قرار دهید و اجازه دهید مربا به مدت یک تا دو ساعت تغییر رنگ دهد.