

آموزش طرز تهیه شربت شاه توت

شاه توت میوه ایست تا بستانی و بسیار خوشمزه و پر خاصیت که از اون شربت و مربا تهیه میشه.

مواد لازم

شاه توت	1 کیلو
شکر	نیم کیلو
آب جوش	نیم پارچ
آب لیمو	1 قاشق غذاخوری

شستن شاه توت

برای تهیه ی شربت شاه توت ابتدا شاه توت ها رو توی ظرفی پر آب می ریزیم و آبکش می کنیم و روش آب می گردونیم تا گرد و خاکشون بره و اگه احیانا حشره ای چیزی داخلشون باشه بیرون بیاد.

پخت شربت

در یک قابلمه ی لعابدار نیم کیلو شکر رو با نصف پارچ آب جوش مخلوط می کنیم هم می زنیم و روی شعله ی متوسط گاز قرار می دهیم و توت ها رو اضافه می کنیم. اجازه می دهیم نیم ساعتی توت ها بپزند و عصارشون در بیاد. هر از گاهی با قاشق هم می زنیم ولی نباید توت ها رو له کنیم چون رنگ شربت خراب میشه. بعد نیم ساعت پخت که شربت به غلظت کافی رسید آب لیمو رو اضافه می کنیم.

رد کردن از صافی

توت ها رو از صافی رد می کنیم. می تونید توت ها رو به عنوان مربا میل کنید.

بعد از سرد شدن شربت رو در ظرفی در بسته و تمیز می ریزیم و در یخچال قرار می دیم.

چند نکته

1- حتما شربت رو در قابلمه ی لعابدار درست کنید. رنگ شربت شفاف تر میشه

- 2- به هیچ عنوان توت ها رو له نکنید. چون رنگ شربت کدر میشه.
- 3- در ریختن اندازه ی شکر زیاده روی نکنید چون خیلی شیرین میشه و قشقرق میخورد. موقع میل کردن شربت آبش رو زیاد کنید بی رنگ میشه
- 4- آبلیمو برای اینکه شربت توی یخچال ترش نکنه و کپک نزنه.
- 5- اگر قراره شربت رو به مدت طولانی نگهداری کنید داخل فریزر بگذارید.