

# بهترین طرز تهیه مربای شلیل خوشرنگ

مربای شلیل از مرباهای خوشمزه تابستانی است که خیلی راحت می‌توانید آن را در منزل تهیه کنید. همچنین، بنابر ذائقه خود می‌توانید طعم‌دهنده‌هایی مثل گلاب یا زعفران را هم اضافه کنید.

مربای شلیل خوشرنگ	
زمان آماده سازی	15 دقیقه
زمان پخت غذا	30 تا 45 دقیقه
میزان سختی	متوسط

## مربای شلیل خوشرنگ و خوشمزه

پیش از آنکه ببینیم مربای شلیل چطور درست می‌شود، باید بدانید که شلیل میوه‌ای است که به رفع گرمادگی در تابستان کمک می‌کند، بنابراین درست کردن یک شیشه مربای شلیل انجیری خوشمزه در این فصل گرم هم خالی از لطف نخواهد بود. در ادامه، مواد لازم و طرز تهیه مربای شلیل خوشرنگ را با هم می‌بینیم:

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
شلیل	1 کیلوگرم
شکر	700 گرم
آبلیمو	1 قاشق چایخوری

## طرز تهیه مربای شلیل خوشرنگ

شما می‌توانید این مربای اصیل و خوشمزه ایرانی را در وعده صبحانه و یا به عنوان تزئین برای انواع دسرها و کیک‌ها به کار ببرید. مراحل طرز تهیه مربای شلیل خوشرنگ را در ادامه ببینید:

- **مرحله اول:** برای طرز تهیه مربای شلیل باید شلیل‌های سفت و قرمز را انتخاب کنید تا نتیجه کار بهتر شود. هسته‌های شلیل‌ها را خارج کرده و آن‌ها را به صورت حبه‌ای خرد کنید تا

بعد از پخت هم شکل ظاهری زیبای خود را حفظ کنند.

- **مرحله دوم:** به ازای هر یک کیلو شلیل خرد شده به صورت حبه‌ای، 700 گرم شکر لازم است.

- **مرحله سوم:** شلیل‌های خرد شده را داخل قابلمه‌ای جادار و مناسب بریزید و شکر را روی آن بپاشید. بین 12 تا 24 ساعت، قابلمه را داخل یخچال بگذارید تا شلیل‌ها حسابی آب بیندازند.

- **مرحله چهارم:** پس از این مدت، قابلمه را از یخچال خارج کنید و اجازه دهید کمی به دمای محیط برسد. سپس آن را روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر به طور کامل آب شود.

**نکته:** اگر دوست دارید مربا شلیل سفت داشته باشید، همین مقدار آب کافی است، اما برای رقیق‌تر شدن می‌توانید یک لیوان آب اضافه کنید.



ازدواج  
خانواده  
دکتر کبری درویشی پیشه  
مشاوره  
تلفنی  
۲۴ ساعته  
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

- **مرحله پنجم:** پس از آب شدن شکر، حرارت اجاق را بیشتر کنید تا مربا شلیل بجوشد. در حین قل زدن مربا، کف‌های جمع شده روی سطح آن را با یک قاشق بزرگ جمع کنید.

- **مرحله ششم:** 30 تا 45 دقیقه طول می‌کشد تا مربای شلیل قرمز ما کاملاً قوام پیدا کند. در 5 دقیقه آخر کار، یک قاشق چایخوری آبلیمو اضافه کنید تا مربا شکرک نزند.

- **مرحله هفتم:** بعد از اتمام پخت، قابلمه را در دمای محیط قرار دهید تا از حرارت بیفتد. سپس مربای شلیل مجلسی و خوشمزه را داخل ظرف‌های شیشه‌ای مناسب بریزید و در یخچال نگهداری کنید.