

طرز تهیه مارمالاد ازگیل

26 خرداد 1402

مارمالاد به عنوان یک خوراکی و دسر خوشمزه میوه‌ای به همراه نان تست، خامه و کره سر میز صبحانه یا عصرانه سرو می‌شود. همچنین از مارمالاد که از انواع میوه‌ها تهیه می‌شود، در شیرینی‌پزی هم استفاده می‌کنند. برای تهیه این محصول میوه، از شکر و میوه مورد نظر استفاده شده و برای ژله‌ای شدن مارمالاد از پودر آگار و یا ژلاتین استفاده می‌کنند. ازگیل میوه‌ای خوشمزه و خوشرنگ است که برای تهیه ژله، [مریبا](#) و مارمالاد بسیار مناسب است.

مواد لازم برای تهیه مارمالاد ازگیل	
ازگیل ژاپنی	۲ کیلو
شکر	۵۰۰ تا ۸۰۰ گرم
آب	۸۰۰ گرم
رنده پوست لیمو ترش	۲ قاشق چای‌خوری
اسانس وانیل	۱ قاشق چای‌خوری
آبلیمو ترش	۱ قاشق غذاخوری
پودر ژلاتین	۲ قاشق چای‌خوری
آب سرد	۵ قاشق غذاخوری

دستور پخت مارمالاد ازگیل

مرحله اول

برای طرز تهیه مارمالاد ازگیل خوشمزه به روش شمایل ابتدا ازگیل‌ها را آماده می‌کنیم، برای این منظور ازگیل‌ها را به خوبی شسته و از هسته جدا می‌کنیم. سپس ازگیل‌ها را داخل دستگاه خرد کن، کاملاً ریز می‌کنیم. برای اینکه این میوه به خوبی پوره و نرم شود، بهتر است از ازگیل‌های رسیده‌تر استفاده کنید.

مرحله دوم

سپس ازگیل‌های خرد شده را درون یک قابلمه می‌ریزیم. به ازگیل آب، رنده پوست لیمو، آبلیمو و شکر را اضافه کرده و روی شعله گاز با شعله متوسط زمان می‌دهیم تا خوب بپزد. اجازه می‌دهیم میوه ازگیل کاملاً نرم و شیره مارمالاد آن غلیظ شود. در این مرحله توجه داشته باشید اگر میوه در زمان پخت نرم نشده بود، به میزان کافی آب جوش اضافه کنید تا ازگیل‌های خرد شده کاملاً پخته و نرم شود.

مرحله سوم

در این مرحله ژلاتین را در آب سرد ریخته و بر روی بخار آب قرار می‌دهیم تا رنگ آن شفاف شود. همچنین می‌توانید آن را یک دقیقه درون مایکروفر قرار دهید.

مرحله چهارم

زمانی که میوه ازگیل کاملاً نرم شد، اسانس و ژلاتین را به آن اضافه می‌کنیم. سپس با دستگاه پوره، مارمالاد ازگیل را هم زده و کاملاً پوره می‌کنیم. پس از آن ده دقیقه زمان می‌دهیم تا بپزد.

مرحله پنجم

هنگامی که شهد مارمالاد غلیظ شد، آن را از روی حرارت برمی‌داریم. بر روی قابلمه پارچه‌ای انداخته و درب آن را کج می‌گذاریم تا خنک شود. پس از اینکه خنک شد، مارمالاد شما آماده است. دقت داشته باشید که اگر می‌خواهید مارمالاد شما عطر و طعم خوبی داشته باشد، می‌توانید از ۱ تا ۲ قاشق چای‌خوری هل استفاده کنید.

ازگیلی که برای تهیه مارمالاد مورد استفاده قرار می‌دهید، باید کاملاً رسیده و نرم باشد.