

طرز تهیه مربای انگور

18 مهر 1401

مربای انگور با طعمی به یاد ماندنی، هم اهر خوبی داره و هم خیلی زود و راحت تهیه میشه. با توجه به اینکه الان فصل انگور هست و تو هر خونه‌ای این روزها انگور پیدا می‌شه، می‌تونید یه مقدار کم مربای انگور درست کنین و امتحان کنید و اگه دوست داشتین مرتب و تازه تازه اونو تهیه کنین و از خوردنش تو وعده صبحونه در کنار خانواده عزیزتون لذت ببرین.

مواد لازم برای تهیه مربای انگور

انگور نیم کیلو
شکر نیم کیلو
آب سه لیوان
آبلیمو ۱ ق س
وانیل ۱ ق چ

روش تهیه مربای انگور

شکر و با آب تو یه ظرف لعابی یا تفلون می‌ریزیم و می‌ذاریم بجوشه.

بعد از دو سه تا جوش، از روی گاز برمی‌داریم و از صافی رد می‌کنیم.

دوباره شربت صاف شده رو روی شعله گاز می‌ذاریم و اجازه می‌دیم کمی غلیظ شه.

تو این فاصله، انگورهامونو می‌شوریم و دونه دونه از بندش جدا می‌کنیم و انگوره‌های درشت‌تر رو از وسط نصف می‌کنیم.

بعد از اینکه شربتمون کمی غلیظ شد، انگوره‌های آماده رو توش می‌ریزیم و می‌ذاریم تا شربتمون قوام بیاد.

در آخر هم آبلیمو و وانیل مون رو به مربا اضافه می‌کنیم و بعد دو سه جوش از روی حرارت برمی‌داریم و می‌ذاریم مربا خنک شه و بعد در ظرف مخصوص می‌ریزیم.