طرز تهیه مربای به خانگی

3 آبان 1401

مربای به یکی از انواع مرباهای خوشمزه و پرطرفدار ایرانی است که با دستورها و رنگ های متنوعی تهیه می شود.

مواد لازم مربای به	
میوه به	۱ کیلوگرم
شکر	۱ کیلوگرم
آب	۸ لیوان
آب لیمو ترش تازه	۲ قاشق غذاخوری

مرحله اول

برای تهیه **مربای به خونگی** ابتدا به ها را به خوبی می شوییم، سپس به صورت دلخواه خرد می کنیم. توجه داشته باشید که پوست گرفتن میوه به سلیقه ای است و می توانید این مربای خوشمزه را با به دارای پوست نیز درست کنید.

مرحله دوم

در این مرحله آب را داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم، سپس قابلمه را روی حرارت زیاد قرار می دهیم تا جوش بیاید. پس از اینکه آب به نقطه جوش رسید، به های خرد شده را به آرامی به آب جوش اضافه می کنیم.

مرحله سوم

حالا مدت ۳۰ دقیقه زمان می دهیم تا به ها درون آب جوش باقی بمانند تا کمی نرم شوند. در همین حین که آب در حال جوشیدن است، کف های روی آب را جمع می کنیم و دور میریزیم. این کار به شفاف تر شدن رنگ مربا کمک می کند.

مرحله چهارم

پس از گذشت ۳۰ دقیقه زیر قابلمه شعله پخش کن قرار می دهیم و شکر را به قابلمه اضافه می کنیم و درب قابلمه را به صورت چفت می گذاریم یا دم کنی روی آن قرار می دهیم. حالا اجازه می دهیم مربا به مدت ۵ تا ۷ ساعت با حرارت بسیار ملایم بپزد و رنگ بیندازد.

مرحله پنجم

دوستان گرامی به این نکته توجه داشته باشید که ما می توانیم این مربای خوشمزه را به صورت یک ساعته نیز بپریم، اما اگر مربا را با حرارت ملایم و زمان طولانی به روش سنتی پخته شود، در پایان پخت رنگ مربا خیلی بهتر می شود.

مرحله ششم

در ۵ دقیقه پایانی پخت مربا، آب لیمو ترش را اضافه می کنیم و اجازه می دهیم ۵ دقیقه با مربا بجوشد. نکته ای که باید در پخت این مربا در نظر داشته باشیم این است که مربای به را نسبت به مرباهای دیگر باید کمی رقیق تر از روی حرارت برداریم.

مرحله هفتم

دلیل این امر این است که میوه به پس از پخت حالتی ژلاتینی پیدا می کند و پس از سرد شدن مربا شیره آن خیلی سفت تر می شود. اگر شیره مربای شما بیش از حد غلیظ شد، کافیست کمی آب جوشیده به مربا اضافه کنید.

مرحله هشتم

سپس اجازه دهید مدتی روی حرارت بماند تا آب جوشیده با شیره مربا یکدست شود. برای طعم دار کردن این مربا می توانیم به سلیقه خود از هل، چوب دارچین و زعفران دم کرده استفاده کنیم که سلیقه ای می باشد.

مرحله نهم

ما در این دستور از هیچ ماده طعم دهنده ای استفاده نکردیم، چون طعم و عطر میوه به به حد کافی

خوب است. پس از اینکه شیره مربا غلیظ شد، ۱ قاشق غذاخوری از شیره بر می داریم و در فریزر قرار می دهیم.

مرحله دهم

پس از گذشت ۳ دقیقه شیره مربا را از یخچال خارج می کنیم، اگر حالتی کشدار داشته باشد یعنی مربا به قوام رسیده است. حالا حرارت زیر قابلمه را خاموش می کنیم و اجازه می دهیم مربا به مدت ۱۲ ساعت به همان شکل باقی بماند.

مرحله یازدهم

توجه داشته باشید که باید در حین این ۱۲ ساعت درب قابلمه بسته باشد تا مربا به خوبی قرمز شود. در پایان مربا را درون یک ظرف شیشه ای درب دار می ریزیم، سپس برای نگهداری طولانی مدت در یخچال قرار می دهیم.