

طرز تهیه مربای توت سفید ساده و خانگی

30 اردیبهشت 1404

توت سفید، میوه‌ای سرشار از ویتامین‌های A، B و C و مواد معدنی مفید است که می‌تواند به شکل مربا نگهداری شود.

مربای توت سفید یکی از خوشمزه‌ترین و مقوی‌ترین مرباهای ایرانی است که تهیه آن بسیار ساده می‌باشد. این مربا نه تنها طعمی دلپذیر دارد، بلکه راهی عالی برای حفظ خواص توت سفید در فصل‌های پاییز و زمستان است.

مواد لازم برای تهیه مربای توت سفید

توت سفید یک کیلو - شکر 900 گرم - آب 2 و نیم پیمانه - هل چند دانه - وانیل: یک سوم قاشق چای‌خوری - آبلیمو یا جوهر لیمو: ۲ قاشق غذاخوری

این مقادیر برای تهیه یک مربای توت سفید خوشمزه کافی است. با تنظیم مقدار شکر می‌توانید شیرینی مربا را به دلخواه خود تغییر دهید. هل و وانیل به مربا عطر و طعم خاص می‌بخشند، در حالی که آبلیمو به حفظ رنگ و قوام مربا کمک می‌کند.

طرز تهیه توت مربای توت سفید

برای درست کردن مربای توت سفید، ابتدا توت‌های شسته شده را با شکر و آب در یک قابلمه مناسب بریزید. با حرارت ملایم، حدود ۱۵ تا ۲۰ دقیقه با درب بسته اجازه دهید مربا بپزد و کم‌کم جا بیفتد.

بعد از پخت درب ظرف را برداشته و وانیل و هل را اضافه کنید، و بگذارید مربا طعم بگیرد. کل فرآیند پخت برای رسیدن به غلظت مناسب، حدود ۶۰ تا ۹۰ دقیقه طول می‌کشد.

در ۵ دقیقه پایانی، آبلیمو یا جوهر لیمو را اضافه کنید. پس از چند جوش، حرارت را خاموش کرده و اجازه دهید مربا کاملاً خنک شود. در نهایت، مربای توت سفید آماده شده را در ظرف شیشه‌ای ریخته و در یخچال نگهداری کنید.