

طرز تهیه مربای توت سفید

مربای توت سفید یکی از انواع مرباهای خوشرنگ و خوشمزه ایرانی است که مانند دیگر مرباها به عنوان صبحانه سرو می شود.

مواد لازم مربای توت سفید	
۱ کیلوگرم	توت سفید
۱ کیلوگرم	شکر
۱ لیوان	آب
۲ قاشق غذاخوری	آب لیمو ترش
۱ پانس	وانیل
برای تزیین	خلال پسته

دستور تهیه مربای توت سفید

مرحله اول

برای تهیه مربای توت سفید خوشمزه و مخصوص بهتر است از توت های درشت و نیمه رسیده استفاده شود، زیرا اگر از توت های رسیده استفاده کنید پس از پخت له می شود. ابتدا توت های را تمیز می کنیم و می شویم.

مرحله دوم

در این مرحله توت ها را آبکشی می کنیم و اجازه می دهیم آب اضافی شان به طور کامل برود. در ادامه توت ها را به صورت لایه ای داخل یک قابلمه مناسب و جادار می ریزیم و بین هر لایه توت مقداری شکر به صورت پخش می پاشیم.

مرحله سوم

سپس در ب قابلمه را می گذاریم یا روی آن یک بشقاب قرار می دهیم، سپس قابلمه را به مدت ۱۲ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا توت ها آب بیندازند. پس از گذشت ۱۲ ساعت که توت ها آب انداخت، قابلمه را از یخچال خارج می کنیم.

مرحله چهارم

در مرحله بعدی ۱ لیوان آب اضافه می کنیم و قابلمه را روی حرارت زیاد قرار می دهیم تا آب سریعتر به جوش بیاید، سپس حرارت را ملایم می کنیم و کف های روی آب را جمع می کنیم و دور می ریزیم تا مربا در پایان پخت شفاف شود.

مرحله پنجم

صبر می کنیم تا مربا به غلظت کافی برسد سپس آب لیمو ترش را اضافه می کنیم. برای اینکه متوجه شویم مربا قوام آمده است باید غلظت آن پس از سرد شدن شبیه به عسل باشد و وقتی یک قطره از شهد مربای خنک شده را بین دو انگشت قرار می دهیم کش بیاید.

مرحله ششم

پس از اینکه غلظت مربا به حد کافی رسید وانیل را اضافه کرده و حرارت زیر مربا را خاموش می کنیم. اجازه می دهیم مربا به مدت ۱۲ ساعت در دمای محیط خنک شود سپس در ظرف شیشه ای ریخته و در یخچال نگهداری می کنیم.