

طرز تهیه مربای توت فرنگی

5 خرداد 1402

مربای **توت فرنگی** یکی از مرباهای خوشمزه و محبوب است که همانند دیگر مرباها به عنوان صبحانه سرو می شود.

مواد لازم مربای توت فرنگی	
توت فرنگی	۱ کیلوگرم
شکر	۱ کیلوگرم
آب لیمو ترش تازه	۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربای توت فرنگی

مرحله اول

برای تهیه مربای توت فرنگی خوشمزه در ابتدای کار توت فرنگی ها را با آب سرد می شوئیم، سپس کلاهک، لکه و خرابی های آن ها را جدا می کنیم تا باعث خراب شدن مربا نشوند. در ادامه توت فرنگی ها را روی یک پارچه تمیز قرار می دهیم.

مرحله دوم

در ادامه اجازه می دهیم توت فرنگی ها کاملا خشک شوند، سپس آن ها را با شکر به صورت لایه لایه درون قابلمه می ریزیم. حالا بدون مخلوط کرده درب قابلمه را بسته و به مدت ۱ روز درون یخچال قرار می دهیم تا توت فرنگی ها و شکر آب بندازند.

مرحله سوم

پس از گذشت این زمان قابلمه را روی حرارت زیاد قرار می دهیم تا شکر جوش بیاید. زمانی که شکر جوشید، حرارت را به متوسط کاهش می دهیم و کف های روی مربا را با قاشق جمع کرده و دور می ریزیم، سپس آب لیمو ترش را می افزاییم.

مرحله چهارم

زمانی که **مریبا** شروع به جوشیدن کرد، به آن ۴۰ دقیقه زمان می دهیم، سپس قابلمه را از روی حرارت بر می داریم. توجه داشته باشید زمان پخت مریبا بیش از حد تعیین شده نباشد، در غیر این صورت رنگ مریبا تیره می شود.

مرحله پنجم

در ادامه ۱ قاشق غذاخوری از شهد مریبا درون نعلبکی می ریزیم و آن را به مدت ۵ دقیقه درون یخچال قرار می دهیم. حالا شهد مریبا را با دو انگشت تست می کنیم، زمانی که شهد بین دو انگشت کش آمد، مریبا به قوام رسیده است.

مرحله ششم

پس از گذشت ۴۰ دقیقه قابلمه را از روی حرارت کنار می گذاریم، سپس اجازه می دهیم مریبا در دمای محیط کاملاً خنک شود. در صورت تمایل می توانید درون مریبا از پودر هل، وانیل یا گلاب برای طعم دهی بهتر استفاده کنید.

مرحله هفتم

در این مرحله یک ظرف شیشه ای درب دار انتخاب کرده و درون آن را با دستمال تمیز می کنیم، سپس مریبا را درون آن می ریزیم. در ادامه مریبا را درون یخچال نگهداری کرده و به همراه کره و نان تازه سرو می کنیم. نوش جان.