

طرز تهیه مربای زردآلو مجلسی

18 اردیبهشت 1405

مربای زردآلو تازه علاوه بر رنگ و ظاهر زیبا، عطر و طعم زردآلوی تازه را میهمان سفره های صبحانه حتی سفره های زمستانی ما می نماید. این مربا همچنین مزه ای شبیه “مربای قیسی زردآلو” دارد.

مواد لازم برای تهیه مربای زردآلو

زردآلو با هسته ۵ کیلو
شکر (چون زردآلوی ما شیرین بود) دو و نیم کیلو
جوهر لیمو حدود نصف قاشق چایخوری

آماده سازی: ۳۰ دقیقه
زمان پخت: ۶۰ دقیقه
مجموع زمان پخت: ۹۰ دقیقه

طرز تهیه مربای زردآلو تازه با هسته

ابتدا زردآلوها را داخل کاسه ای ریخته و رویش آب میریزیم و با آب روان خوب می شوئیم. سپس آبکش کرده و اجازه می دهیم تا آبش برود.

سپس همراه با هسته در ته قابلمه ای بزرگ می چینیم. به طوریکه خیلی روی هم قرار نگیرند.

سپس حدود یک لیوان آب داخل قابلمه میریزیم و روی حرارت ملایم قرار می دهیم. در قابلمه بهتر است تا به هنگام جوش آمدن نیمه بسته باشد، سپس سایر مراحل بدون درب می باشد.

زردآلوها خوب آب خواهند انداخت. وقتی زردآلوها درون آب خودشان شروع به جوشیدن و کمی نرم شدن بکنند (البته زردآلوها آنقدر نپزند و آنقدر نرم نشوند که شکلشان را از دست بدهند و وا بروند) شکر را به آن اضافه می کنیم.

اجازه می دهیم شربت خوب قوام بیاید. یعنی شربت کمی غلیظ شده و حباب بزند.

اکنون اجازه می دهیم مربا درون قابلمه با دم کنی یک روز بماند (محیط خیلی گرم یا خیلی سرد نباشد). سپس میوه ها احتمالاً آب پس خواهد داد. این آب هم سبب رقیق شدن شیره مربا می شود و در ضمن باعث افزایش احتمال کپک زدگی آن نیز می گردد. لذا بهتر است تا شیره مربا را دوباره بجوشانیم. در این حالت میوه ها را خارج کرده و درون آب کش میریزیم. شربت را دوباره می جوشانیم تا آب اضافی آن تبخیر شده و قوامش مناسب باشد. در انتها میوه را مجدداً و با دقت در ته قابلمه می چینیم. یکی دو جوش که زد حرارت را خاموش می کنیم. اجازه می دهیم کاملاً خنک شود و سپس به ظرف شیشه ای دردار تمیز و خشک منتقل می کنیم.

بافت این مربا نرم است لذا حین برداشتن آن دقت شود. هنگام میل کردن هسته آن را خارج می کنیم و با نان و کره یا نان و خامه میل می کنیم.