

طرز تهیه مربای شاه توت خانگی

مربای شاه توت یکی از مرباهای بسیار خوش رنگ و خوشمزه می باشد که همان طور که از نامش پیداست از شاه توت تهیه می شود. شاه توت در آسیا و آمریکای شمالی رشد می کند و برگ های آن بسیار معروف است زیرا کرم ابرایشم به دلیل شیرین بودن آنها را می خورند. اگر دوست دارید مربای شما شکرک نزنند باید دقت کنید تا مربا کاملاً غلیظ شده باشد شما می توانید از بیشتر میوه ها مربا و ترشی در خانه تهیه کنید.

مربای شاه توت بسته به نوعی که استفاده می کنید ممکن است خیلی شیرین باشد پس شربت شیرینی خواهد داشت پس بهتر است موقع سرو کمی آبلیمو روی آنها بریزید. شاه توت خواص زیادی از جمله منبع خوبی از **ویتامین C** و آهن است دارای ویتامین K است که برای انعقاد خون بسیار مهم است.

طرز تهیه مربای شاه توت خانگی با شکر

مرحله اول: آماده سازی شاه توت

ابتدا دم شاه توت ها را بچینید و آن ها را داخل یک لگن آب ریخته و آبکش کنید چندین بار این کار را بکنید تا تمام گل و لای و کثیفی آن خارج شود (دقت کنید به آرامی این کار را انجام دهید تا شاه توت خیلی له نشوند و می توانید برای گرفتن دم شاه توت از قیچی آشپزخانه استفاده کنید)

مرحله دوم: افزودن شکر

شاه توت را داخل یک قابلمه ریخته و لایه لایه روی آنها شکر می ریزیم و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا آب بیندازد.

مرحله سوم: پخت مربای شاه توت قرمز

پس از اینکه از استراحت مواد گذشت و شاه توت آب انداخت آن را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و تا بجوش بیاد مدام کف روی مربا را بگیرید تا در انتها مربای خوب و یکدستی داشته باشید به محض اینکه مربا غلیظ شد از روی حرارت بردارید و بگذارید کنار تا خنک شود سپس داخل شیشه های تمیز ریخته و در یخچال نگهداری کنید و به همراه صبحانه و نان تازه میل کنید. نوش جان