

طرز تهیه مربای شلیل

مواد لازم:

- شلیل 1کیلو
- شکر یک کیلو
- آب نصف پیمانه (در صورت سفت بودن شلیل ها)
- جوهر لیمو نصف قاشق چای خوری

طرز تهیه:

هسته شلیل ها رو جدا کرده و خلال خلال کنید

توجه: برای پخت دو حالت وجود دارد اگر از شلیل نرم و رسیده استفاده می کنید نیازی به اضافه کردن آب نیست، ولی اگر از شلیل های سفت استفاده میکنید حتما آب اضافه کنید.

آب و شکر را روی حرارت بگذارید تا جوش بیاید، چند تا جوش که زد شلیل ها را به آن اضافه کنید.

5 تا ده دقیقه بعد میزان قوام شربت مربا را تست کنید، اگر دلخواه بود جوهر لیمو را اضافه کنید و یک جوش که زد از روی حرارت بردارید.

توجه: دقت کنید که شلیل زود میپزه ، مواظب باشید له نشود.

اگر از شلیل سفت استفاده کردید زمان پخت بیشتر میشود ولی در عوض خللهای شکیل تری خواهید داشت.
مربا را بگذارید تا خنک شود بعد به طرف مورد نظر منتقل کنید

نکات تهیه مربا :

● علت کپک زدن و ترش شدن مربا

این حالت در صورتی در مربا و شربت به وجود می آید که مربا یا شربت به حد کافی قوام نیامده باشد. اگر در یکی دو روز اول متوجه رقیق شدن شربت یا مربا شدید آن را دوباره بجوشانید تا قوام بیاید.

● علت شکرک زدن مربا

این حالت در زمانی به وجود می آید که شربت و مربا با حرارت تند جوشیده باشد و آب آن سریع تبخیر شده باشد. در چنین حالتی کمی آب جوش اضافه کنید و شربت را دوباره بجوشانید یا ممکن است میزان شیرینی شربت یا مربا زیاد باشد که بهتر است برای مرباها و شربت های شیرین از کمی آبلیموی تازه استفاده شود.