

طرز تهیه مربای گیلاس

5 تیر 1404

مربای گیلاس یکی از خوشمزه‌ترین و محبوب‌ترین مرباها در بین ایرانیان است.

این مربا نه تنها عطر و طعمی لذیذ دارد، بلکه به عنوان یک چاشنی عالی برای صبحانه یا میان وعده‌ها نیز شناخته می‌شود. آیا می‌خواهید طرز تهیه یک مربای گیلاس خوشمزه و خانگی را یاد بگیرید؟

مواد لازم برای تهیه مربای گیلاس

برای تهیه مربای گیلاس، به چند ماده اصلی نیاز دارید. این مواد می‌توانند کیفیت و طعم نهایی مربا را تحت تأثیر قرار دهند.

لیست اصلی مواد لازم شامل موارد زیر است:

- یک کیلوگرم گیلاس تازه
- ۷۰۰ گرم شکر
- یک پیمانه آب
- یک قاشق غذاخوری آب‌لیمو
- یک قاشق چای‌خوری زعفران (اختیاری)

در این لیست، گیلاس تازه از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است، چون کیفیت آن تأثیر زیادی بر طعم مربا دارد. حالا بیایید به مراحل آماده‌سازی و پخت مربا بپردازیم.

مراحل تهیه مربای گیلاس

روش تهیه مربای گیلاس در ۳ مرحله اصلی انجام می‌شود: آماده‌سازی گیلاس، پخت مربا و نگهداری آن. در ادامه هر مرحله را به تفصیل توضیح می‌دهیم.

آماده‌سازی گیلاس

برای شروع، گیلاس‌ها را به دقت بشویید و ساقه‌های آن‌ها را جدا کنید. سپس هسته‌های گیلاس‌ها را خارج کنید. می‌توانید این کار را با استفاده از دست یا ابزارهای مناسب انجام دهید.



پخت مربا

پس از آماده‌سازی گیلاس، مراحل تهیه مربا به صورت زیر پیش می‌رود:

- در یک قابلمه، یک پیمانه آب را به جوش بیاورید.
- پس از به جوش آمدن آب، شکر را به آن اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً حل شود.
- سپس گیلاس‌های آماده شده را به مخلوط اضافه و حرارت را کم کنید.
- اجازه دهید مواد برای حدود ۴۵ دقیقه تا یک ساعت روی حرارت ملایم بپزد. در این مرحله، مربا شروع به غلیظ شدن می‌کند و به اصطلاح جا می‌افتد.
- پس از غلیظ شدن، آبلیمو و زعفران (اختیاری) را اضافه کنید و چند دقیقه دیگر هم بزنید.

تست غلظت مربا

برای بررسی غلظت مربا، می‌توانید مقداری از آن را روی یک بشقاب بریزید و با قاشق بررسی کنید. اگر مربا به راحتی جمع و به شکل مایع قرمز غلیظ نمایان شود، مربای شما آماده است.