مربای به چگونه درست میشود

18 بهمن 1402

مربای به معمولا در فصل پاییز و زمستان که میوه به در بازار به وفور یافت می شود طبخ می شود و به همین علت باید نکاتی را در طرز تهیه ی مربا به رعایت کنید تا ماندگاری آن حدود یک سال یا بیشتر باشد.

مواد لازم طرز تهیه مربای به

مواد لازم	میزان لازم
میوه به	500 گرم
شکر	500 گرم
هل	2 حبه
آب **لیمو ترش**	1 قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربا به

مرحله اول :

برای تهیه **مربای به** ابتدا به ها را شسته سپس پوست آن ها را بگیرید. در ادامه به های پوست گرفته شده را به صورت مربع های متوسط خرد کنید.

مرحله دوم :

به های خرد شده را در یک قابلمه لعابی بریزید.

مرحله سوم :

شکر را به همراه آب به، به ها اضافه کنید و روی حرارت ملایم بگذارید و درب قابلمه را ببندید تا زمانی که به غلظت برسد.

مرحله چهارم :

زمانی که به ها کمی نرم تر شدند هل را به مربا اضافه کنید.

مرحله پنجم :

در اواسط پخت مربای به ، درب قابلمه را دم کنی ببندید، تا مربای شما قرمزتر و خوش رنگ تر شود.

مرحله ششم :

پس از اینکه مربا به غلظت رسید آبلیمو را به آن اضافه کنید و هم بزنید و بگذارید حدود 3 یا 4 دقیقه با مربا بجوشد.

مرحله هفتم :

مربا را در دمای محیط قرار دهید تا خنک شود. پس از خنک شدن مربا را در ظرف های شیشه ای بریزید و در یخچال نگهداری کنید.