

پخت مربای خوشمزه لبو را حتما امتحان کنید

مربا لبو از انواع خوراکی های شیرین و خوشمزه است که اغلب در وعده صبحانه مورد استفاده قرار می گیرد و این مربا از ترکیب شکر و لبو تهیه می شود و در طرز تهیه مربای لبو می توانید برای خوش طعم تر شدن مربا از گلاب و وانیل نیز استفاده کنید.

مواد لازم

- لبو : ۱ کیلو گرم
- گلاب : ۱ قاشق غذاخوری
- آب : ۵ پیمانه
- شکر : ۴.۵ پیمانه
- وانیل : ۱/۲ قاشق چایخوری
- آبلیمو : ۱/۲ قاشق چایخوری

طرز تهیه مربای لبو خوشرنگ

برای درست کردن مربای لبو ابتدا لبوها را به خوبی بشویید سپس لبو ها را به شکل دلخواهتان خرد کنید می توانید لبو ها را برای تهیه مربا در صورت تمایل رنده کنید.

سپس لبو ها را در قابلمه ای مناسب بریزید و آب را به آن ها اضافه کنید و اجازه دهید تا لبو ها به مدت ۳۰ دقیقه پخته شوند بعد از مدت زمان ذکر شده شکر را به مربا اضافه کنید و اجازه دهید تا مربا به مدت ۱۵ دقیقه دیگر به همراه شکر پخته شود و قوام بیاید. در مرحله آخر در انتهای پخت وانیل را به مربا اضافه کنید و مربا را هم بزنید تا با وانیل مخلوط شود و بعد از چند دقیقه شعله گاز را خاموش کنید و گلاب و آبلیمو را به مربا اضافه کنید.

نکات طلایی برای پخت بهتر مربا لبو

۱. در صورت تمایل می توانید میزان گلاب مربا را افزایش و یا کاهش دهید.
۲. اگر می خواهید برای پخت مربا لبو از لبوی رنده شده استفاده

کنید باید میزان آب را برای پخت مربا کاهش دهید.
۳. از اضافه کردن آبلیمو به مقدار زیاد به مربا لبو خودداری کنید.

۴. بعد از پختن اجازه دهید مربا سرد شود و سپس آن را در ظرف شیشه ای مناسبی بریزید و شیشه مربا را در جای خشک و خنک نگهداری کنید.

۵. توجه داشته باشید که در تمام مراحل پخت مربا باید درب قابلمه باز باشد.