

روش تهیه مربای نارنگی

21 دی 1401

مربای نارنگی یک مرباهای خوش عطر و طعمه. اگر طعم ترش و شیرین دوست دارید شکر کمتری استفاده کنید. از نارنگی مارمالاد هم میشه تهیه کرد.

زمان آماده سازی مواد اولیه این مربا حدودا ۱ ساعت و زمان پخت و انتظار آن در حدود ۳۰ دقیقه هست.

مارمالاد نارنگی را می توانید در وعده صبحانه یا به عنوان دسر سرو کنید.

مواد لازم برای تهیه مربای نارنگی :

شکر ۱ کیلو

نارنگی ۱ کیلو

زعفران دم کشیده نصف استکان

وانیل کمی

روش تهیه مربای نارنگی :

برای تهیه مربای نارنگی ابتدا نارنگی ها رو پوست گرفته و حبه حبه می کنیم.

آب و شکر را روی حرارت میذاریم تا به مرحله جوش برسه، بعد نارنگی ها رو ریخته تا بپزه و خوب غلیظ بشه.

فقط یادتون باشه آبش زیاد نباشه که ساعتها مجبور به جوش خوردن نشه چون تلخ میشه.

۱۰ دقیقه قبل خاموش کردن شعله زعفران و وانیل رو اضافه می کنیم.

مربای نارنگی را بعد سرد شدن داخل شیشه ای دربسته ریخته و در یخچال نگهداری می کنیم.