

طرز تهیه مربای گلابی ؛ یک مربای خوشمزه با ظاهر مجلسی

7 شهریور 1404

گلابی یک میوه خوشزه تابستانی با فواید بسیار زیادی برای بدن (بهبود عملکرد دستگاه گوارش، موثر در کاهش وزن، بهبود عملکرد سیستم گردش خون و ارگان‌های حیاتی همچون قلب و ...) است.

میوه‌ای که می‌توان از آن برای تهیه یک مربای خوشمزه با ظاهر مجلسی استفاده کرد و از آن را به عنوان بخشی از یک وعده صبحانه لاکچری سرو و نوش جان کرد.

مواد مورد نیاز برای تهیه مربای گلابی

برای تهیه مربای گلابی رنده شده و یا مربای خورد شده لازم است ابتدا لیستی از مواد مورد نیاز خود را تهیه کنید. به همین منظور لیستی از این مواد به همراه مقادیر مورد نیاز هر یک از آنها برای شما آورده شده است:

مواد مورد نیاز مقدار مورد نیاز

گلابی خورد شده ۲ پیمانه

جوهر لیمو 1/2 قاشق چای خوری

شکر ۱.۵ پیمانه

وانیل 1/4 قاشق چای خوری

زعفران به صورت دم کرده به مقدار کافی

آب ۴ پیمانه

دقت داشته باشید که برای تهیه مربای گلابی لازم است از گلابی‌های سالم و بدون لک و همچنین گلابی‌هایی که خیلی رسیده نیستند استفاده کنید.

طرز تهیه مربای گلابی

اگر به دنبال یاد گرفتن طرز تهیه مربای گلابی برای سرو انواع صبحانه خوشمزه هستید با ما همراه باشید تا مراحل تهیه این مربای خوشمزه را با یکدیگر مرور کنیم.

گام اول، شستشو و آماده سازی گلابی‌ها

در این مرحله لازم است ابتدا گلابی‌ها را شسته و خشک کنید و سپس پوست آنها را با استفاده از یک چاقوی بسیار نازک بکنید. دقت داشته باشید که شما می‌توانید از گلابی همراه با پوست نیز برای تهیه این مربا استفاده کنید هرچند که گلابی پوست گرفته شده ظاهر مجلسی و شکیل‌تری را به مربای خانگی شما

می‌بخشد. بعد از آن هم، گلابی‌های پوست گرفته شده را قطعه قطعه و خورد کنید. هرچند که می‌توانید گلابی را به صورت درسته برای تهیه مربا استفاده کنید. (در این صورت لازم است گلابی را پوست بکنید اما چوب آن را جدا نکنید.)

گام دوم، تهیه شربت برای گلابی

این مرحله یکی از مهم‌ترین مراحل طرز تهیه مربای هویچ، تهیه مربای گل محمدی، مربای گلابی و سایر انواع مرباهاست. در این مرحله تنها کافی است ۴ پیمانه آب را همراه با شکر درون یک قابلمه بریزید تا به جوش آید. بعد از به جوش آمدن مخلوط آب و شکر نوبت اضافه کردن گلابی‌هاست. گلابی‌ها را به قابلمه اضافه کنید و فرصت دهید تا خوب پخته و نرم شوند. دقت داشته باشید که شربت آب و شکر تهیه شده برای این مربا لازم است از قوام کافی برخوردار باشد تا به این وسیله مربای شما کپک نزد. برای اطلاع از قوام این شربت، کافی است مقداری از شربت را درون ظرفی بریزید و خطی با استفاده از یک قاشق روی آن ایجاد کنید و ببینید که سرعت محو شدن این خط بالاست یا پایین.

گام سوم، اضافه کردن دم کرده زعفران

بعد از گذشت مدت زمانی در حدود ۱۰ دقیقه که گلابی‌ها همراه با شربت جوشیدند نوبت آن رسیده که ابتدا دم کرده زعفران و سپس جوهر لیمو را به قابلمه اضافه کنید و فرصت دهید تا خوب همراه با دیگر مواد بجوشند.

گام چهارم، بررسی کردن قوام مربا و اضافه کردن وانیل

بعد از پخته شدن کامل گلابی‌ها و زمانیکه آب شربت نصف شد و شربت به غلظت کافی رسید نوبت آن است که وانیل را به قابلمه اضافه کنید. بعد از اضافه کردن وانیل نوبت آن رسیده قوام مربا را تست کنید اگر مربا به قوام کافی رسیده بود قابلمه را از روی حرارت بردارید و فرصت دهید تا مربا خنک شود. مربای شما آماده شده و می‌توانید آن را نوش جان کنید.