

طرز تهیه مربای آلبالو

11 خرداد 1401

مربای آلبالو یکی از انواع مرباهای خوشرنگ و خوشمزه ایرانی است که مانند دیگر مرباها به عنوان صبحانه سرو میشود. طعم مربای آلبالو به دلیل اینکه این میوه طعمی ترش دارد ملس می باشد و به کسانی که عاشق طعم ترش و شیرین هستند توصیه می شود.

مواد لازم مربای آلبالو	
آلبالو	۱ کیلوگرم
شکر	۱ کیلوگرم
آب لیمو ترش	۱ قاشق غذاخوری
وانیل (اختیاری)	۱ پنس

دستور تهیه مربای آلبالو

مرحله اول

ابتدا هسته های آلبالوها را به وسیله دستگاه هسته گیر یا خلال دندان خارج می کنیم و آنها را به صورت لایه ای داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم. به این صورت که روی هر لایه آلبالو مقداری شکر می پاشیم تا آلبالوها آب بیندازند.

مرحله دوم

در ادامه هسته های آلبالو را داخل یک لیوان آب جوش می ریزیم، سپس آب جوش را صاف می کنیم و به قابلمه حاوی آلبالوها اضافه می کنیم. حالا قابلمه حاوی آلبالو را به مدت ۲۴ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا آلبالوها به خوبی آب بیندازند.

مرحله سوم

پس از گذشت این زمان قابلمه را روی حرارت قرار می دهیم تا جوش بیاید و روی آلبالوها کف کند. حالا با قاشق یا کفگیر کف روی آلبالوها را جمع می کنیم و دور می ریزیم. این کار را حتما انجام دهید تا مربای شفاف شفاف و درخشان شود.

مرحله چهارم

حرارت زیر قابلمه را نیز نیست کم و زیاد کنید چون باعث می شود رنگ مربا سیاه شود. حدود ۳۰

دقیقه زمان نیاز است تا مربا قوام بیاید، اگر مربا بیشتر از ۳۰ دقیقه روی حرارت بماند کیفیتش افت می کند و رنگش تیره می شود.

مرحله پنجم

اگر پس از ۳۰ دقیقه دیدید که مربا قوام نیامده است آلبالوها را خارج کنید و فقط اجزه دهید شربت مربا روی حرارت بماند تا به قوام برسد و حالتی کشدار پیدا کند. در آخر مقداری آبلیمو و در صورت تمایل وانیل اضافه می کنیم.

مرحله ششم

البته احتمال شکرک زدن این مربا خیلی کم است و می توانید آبلیمو را هم حذف کنید. حالا اجازه می دهیم مربا به مدت ۱۲ ساعت در دمای محیط خنک شود، سپس آنرا داخل ظرف شیشه ای می ریزیم و داخل یخچال نگهداری می کنیم.