

# طرز تهیه مربای خیار

مربای خیار از مرباهای قدیمی و خوشمزه ایرانی است که با دو روش با آهک و بدون آهک درست می شود.

مواد لازم مربای خیار	
خیار قلمی	۱ کیلو گرم
شکر	۱ کیلو گرم
آب	۴ لیوان
آهک بهداشتی	۳ قاشق غذاخوری
جوهر لیمو	۱ قاشق چایخوری
گلاب	$\frac{1}{2}$ فنجان
دانه هل (اختیاری)	به مقدار کافی

## طرز تهیه مربای خیار

### مرحله اول

برای تهیه مربای خیار خوشمزه ابتدای کار خیار را می شوئیم، سپس با دستمال حوله ای خشک می کنیم. در ادامه خیار را با کمک پوست کن به صورت نواری نازک برش می زنیم، سپس برش ها را به صورت گل رز می پیچانیم.

### مرحله دوم

حالا گل رز ها را با خلال دندان فیکس می کنیم. در ادامه ۲ لیتر آب را درون یک کاسه مناسب می ریزیم، سپس آهک را به صورت پخش درون آب می ریزیم و بدون هم زدن اجازه می دهیم آهک کاملا درون آب ته نشین شود.

### مرحله سوم

در این مرحله زمانی که آهک کاملا درون آب ته نشین شد، آب زلال را از آهک ته نشین شده جدا می کنیم، سپس آهک را دور می ریزیم. در ادامه گل رز ها را درون آب آهک می ریزیم، سپس اجازه می دهیم به مدت ۱۲ ساعت بماند.

## مرحله چهارم

حالا پس از گذشت این زمان گل رز ها را درون آبکش می ریزیم، سپس آبکشی می کنیم. در ادامه یک کاسه مناسب را پر از آب می کنیم، سپس گل رز ها را درون آب می ریزیم و اجازه می دهیم به مدت ۲۰ دقیقه درون آب بمانند.

## مرحله پنجم

در این مرحله پس از گذشت این زمان گل رز ها را درون آبکش می ریزیم، سپس این کار را ۳ تا ۴ مرتبه تکرار می کنیم تا آهک کاملا از روی خیار ها پاک شود. در ادامه آب را به همراه شکر درون یک قابلمه مناسب می ریزیم.

## مرحله ششم

حالا قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا شربت جوش بزند و شکر درون آب حل شود. در ادامه پس از گذشت ۱۵ دقیقه گل رز ها را درون شربت می ریزیم، سپس اجازه می دهیم به مدت ۱ ساعت بپزند و کاملا شفاف شوند.

## مرحله هفتم

در این مرحله پس از گذشت ۳۰ دقیقه گلاب و هل را درون مربا می ریزیم، سپس ۱۰ دقیقه آخر پخت جوهر لیمو را اضافه می کنیم تا مربا شکرک نزند. در ادامه زمانی که شربت مربا قوام پیدا کرد حرارت را خاموش می کنیم.

## مرحله هشتم

حالا روی درب قابلمه را با دم کنی می پوشانیم، سپس روی قابلمه قرار می دهیم و اجازه می دهیم مربا به مدت ۲۴ ساعت در دمای محیط بماند. در ادامه پس از گذشت این زمان یک ظرف شیشه ای درب دار انتخاب می کنیم.

## مرحله نهم

در نهایت خلال دندان ها را از گل رز ها جدا می کنیم و مربا را درون شیشه می ریزیم، سپس درب آن را محکم می بندیم و درون یخچال نگهداری می کنیم. در آخر مربای خیار را در وعده صبحانه به همراه کره و نان تازه سرو می کنیم. نوش جان.