

طرز تهیه مربای خرمالو

مربای خرمالو یکی از خوشمزه ترین مربا ها می باشد که همزمان با رسیدن خرمالو تهیه می شود. این مربا به راحتی تهیه می شود و گزینه بسیار مناسبی برای دوست دارن این میوه خوشمزه و خوش رنگ است.

این مربا اصلا گس نیست و سعی کنید حتما از خرمالو های رسیده استفاده کنید شما می توانید به دلخواه مربای خرمالو را با گوشت کوب یا غذاساز میکس کنید تا مارمالاد خرمالو داشته باشید شما در هر مقدار که خرمالو دارید هم وزن آن باید شکر اضافه کنید حرارت در حین پخت باید کم باشد.

مواد لازم برای تهیه مربای خرمالو رسیده و ساده

- خرمالو ۱ کیلوگرم
- شکر ۱ کیلوگرم
- آب لیمو ۱ ق غذا خوری

مرحله اول: آماده سازی خرمالو

خرمالو ها را ۴ قسمت کنید و پوست خرمالو را جدا کنید سپس خود خرمالو را به اندازه دلخواه برش بزنید (حتما از خرمالو رسیده استفاده کنید خرمالو نارس برای این مربا مناسب نیست و اگر نارس بود کمی در محیط قرار دهید تا برسد).

مرحله دوم: پخت مربای خرمالو رسیده

خرمالو خرد شده را به همراه شکر داخل قابلمه ریخته و کمی هم بزنید سپس روی حرارت خیلی کم قرار دهید و صبر کنید تا خرمالو ها پخته و نرم شوند این مربا به اندازه کافی خودش در حین پخت آب می اندازد پس نیازی به ریختن آب نیست.

مرحله سوم: افزودن آب لیمو

حدودا برای پخت این مربا ۳۰ الی ۴۰ دقیقه کافی می باشد در انتهای پخت آب لیمو را اضافه کنید و کمی که به غلظت مورد نظر رسید از روی حرارت بردارید و یا می توانید با گوشت کوب میکس کنید. بعد از

خنک شدن داخل ظرف های تمیز ریخته و در یخچال نگهداری کنید. نوش
جان