

# تهیه مربای خرمالو خوشمزه و براق

مربای خرمالو یکی از انواع مرباهای خانگی است که طرز تهیه ساده‌ای دارد. مربای خرمالو به روشهای مختلف درست میشود. برخی مربای خرمالو را به همراه سیب می‌پزند و برخی دیگر برای پخت آن یک روز زمان می‌گذارند. اما در ساده‌ترین حالت میتوان مربای خرمالو را به سادگی و در عرض یک ساعت آماده کرد و از خواص خرمالو بهره برد.

## مواد لازم برای تهیه مربای خرمالو ساده

مواد اولیه	مقدار مورد نیاز
خرمالو تازه و رسیده	۱ کیلوگرم
شکر	۵۰۰ گرم
آبلیمو	۲ قاشق غذاخوری

مدت زمان آماده‌سازی مواد: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت مربای خرمالو: ۴۰ دقیقه

## مراحل تهیه مربای خرمالو ساده

ای درست کردن مربای خرمالو، باید خرمالو را له کنید و در قابلمه به آرامی بپزید. این روش از تهیه مربای خرمالو، حدود ۴۰ دقیقه زمان می‌برد و باید اجازه بدهید کاملاً شهد آن غلیظ شود. برای درست کردن مربای خرمالو از آب استفاده نمیشود. برای درست کردن این مدل مربای خرمالو روش زیر را دنبال کنید.

### مرحله اول: خرمالوها را آماده کنید و بپزید

در مرحله اول از طرز تهیه مربای خرمالو به شیوه ساده، خرمالوهای شسته شده را پوست کنده و ریز خرد کنید. سپس خرمالوهای خرد شده را با چاقو له کنید و در یک قابلمه بریزید. شعله زیر قابلمه را کم کنید.

### مرحله دوم: شکر را اضافه کنید

در مرحله دوم از طرز تهیه مربای خرمالو، شکر را آرام آرام به

مخلوط خرمالو در قابلمه اضافه کنید و با خرمالوها کاملاً هم بزنید. بعد از این که شکر و خرمالوها کاملاً با هم مخلوط شدند، آبلیمو را به محتوای قابلمه اضافه کنید.

### **مرحله سوم: مربای خرمالو را بپزید**

در مرحله آخر از طرز تهیه مربای خرمالو کافیست تا کمی شعله گاز را روی حالت متوسط بگذارید و ۴۰ دقیقه زمان دهید تا شکر و آبلیمو به خورد خرمالوهای له شده بروند و شهد خرمالو غلیظ شود. شعله گاز را خاموش کنید و صبر کنید تا **مربای خرمالو** شما خنک شود. شما می‌توانید بعد از خنک شدن مربا آن را در شیشه‌های خشک و تمیز ریخته و در یخچال نگهداری کنید.