

تهیه مربای شلیل

17 شهریور 1405

مربای شلیل یکی از انواع مرباهای خوشمزه و شکیل تابستانی است که می‌توانید از آن برای تزیین کیک و دسر هم استفاده کنید.

مربا یکی از خوراکی‌های خوشمزه و پرطرفداری است که از دیرباز روش مناسبی برای نگهداری طولانی مدت میوه بوده است. مربا در سفره صبحانه جایگاه ویژه‌ای دارد که معمولاً همراه با کره یا خامه سرو می‌شود. مرباها انواع گوناگونی دارند که از ترکیب شکر با میوه‌های گوناگون تهیه می‌شوند.

مربای شلیل یکی از انواع مرباهای میوه‌ای است که با فرارسیدن فصل تابستان و آمدن میوه زردآلو به بازار می‌توانید آن را درست کنید. این مربا علاوه بر طعم عالی دارای ظاهر بسیار زیبایی است و می‌توانید از آن هم برای سرو صبحانه در کنار کره و هم برای تزیین کیک و دسر استفاده کنید.

مواد لازم برای تهیه مربای شلیل

شلیل: ۱ کیلوگرم

شکر: ۸۰۰ گرم

طرز تهیه مربای شلیل

برای درست کردن این مربای خوشمزه ابتدا شلیل‌ها را بشویید و کاملاً خشک کنید، سپس شلیل‌ها را پوست بگیرید و به صورت خالای درشت برش بزنید.

یک قابلمه مناسب انتخاب کنید و شلیل‌های برش خورده و شکر را به صورت لایه به لایه داخل قابلمه بریزید. درب قابلمه را ببندید و آن را به مدت ۲۴ ساعت داخل یخچال بگذارید تا آب ببندازد. بعد از این مدت زمان قابلمه را روی اجاق گاز قرار دهید و حرارت را زیاد کنید تا مربا جوش بیاید، سپس حرارت را متوسط کنید.

کف روی مربا را بگیرید و اجازه بدهید مربا با حرارت ملایم کم کم بجوشد و به قوام بیاید. بعد از اینکه مربا نیم ساعت جوشید و تغییر رنگ داد و شربت به قوام رسید، اجاق گاز را خاموش کنید و اجازه بدهید مربا به مدت یک شبانه روز داخل همان قابلمه و در فضای محیط بماند، سپس مربا را داخل شیشه‌های خشک و تمیز بریزید و در یخچال نگهداری کنید، نوش جان.