

طرز تهیه شربت انار

1 آذر 1404

شربت انار یکی از انواع شربت های خوشمزه و خوشرنگ فصل پاییز و زمستان است.

مواد لازم شربت انار

آب انار ۷ لیوان
شکر ۳ لیوان
آب لیمو ترش ۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه شربت انار

مرحله اول

برای تهیه شربت انار طبیعی و خوشمزه ابتدا باید آب انار طبیعی را آماده کنیم. برای این منظور انارها را به صورت کاملاً تمیز دان می کنیم و قسمت های سفید رنگ وسط انارها را به دقت جدا می کنیم.

مرحله دوم

در این مرحله انار دان شده را درون میکسر یا مخلوط کن می ریزیم و آنرا میکس می کنیم تا کاملاً یکدست شود. در ادامه انار میکس شده را درون یک پارچه توری می ریزیم و آنرا به طور کامل صاف می کنیم.

مرحله سوم

البته اگر بخواهیم شربت ما در پایان خوشرنگ تر شود، باید انارها را درون یک قابلمه بریزیم و کمی از شکر را لا به لای دانه های انار بریزیم، سپس قابلمه را به مدت چند ساعت در یخچال قرار دهیم تا انار به خوبی آب بیندازد.

مرحله چهارم

در این مرحله پس از اینکه انار آب انداخت، قابلمه را روی حرارت قرار می دهیم تا دانه های انار به طور کامل بپزند. در ادامه انار پخته شده را درون پارچه توری می ریزیم و به صورت یکدست صاف می کنیم.

مرحله پنجم

در این مرحله آب انار صاف شده را به همراه شکر داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت قرار می دهیم تا شربت به صورت ریز شروع به جوشیدن کند. در ادامه کف های روی سطح شربت را با قاشق جمع کرده و دور می ریزیم.

مرحله ششم

گرفتن کف ها، باعث می شود شربت شفاف تر شود. پس از گذشت حدودا یک ساعت که شربت غلیظ شد و حجم آن تقریبا نصف شد، شربت ما آماده است. در ادامه آب لیمو ترش را اضافه کرده و با شربت ترکیب می کنیم.

مرحله هفتم

در این مرحله پس از اینکه شربت به قوام رسید، قابلمه را از روی حرارت کنار می گذاریم و اجازه می دهیم در دمای محیط خنک شود. پس از اینکه شربت خنک شد، آنرا درون یک شیشه می ریزیم و در یخچال نگهداری می کنیم.