

طرز تهیه شربت گلاب مجلسی

مواد لازم برای تهیه شربت گلاب ساده

- آب: ۳ لیوان دسته‌دار فرانسوی
- شکر: ۶ لیوان دسته‌دار فرانسوی
- گلاب: ۱ لیوان دسته‌دار فرانسوی
- برگ خشک گل محمدی: به میزان دلخواه (برای تزیین)

مراحل تهیه شربت گلاب ساده

برای تهیه شربت گلاب به روش ساده، تنها از عصاره گل محمدی، شکر و آب استفاده می‌شود و در صورت دلخواه می‌توانید برای تزیین یا ظاهر زیباتر، چند برگ گل محمدی را هم روی شربت قرار دهید.

مرحله اول: شکر و آب را بجوشانید

در ابتدای کار، شکر و آب را در یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت قرار دهید. اجازه دهید آب شروع به جوشیدن کند و دانه‌های شکر حل شوند. سپس حرارت را کم کنید و صبر کنید تا محلول به دست آمده، غلظت کافی پیدا کند. میزان غلظت به سلیقه شما بستگی دارد.

مرحله دوم: گلاب را به شیره شکر اضافه کنید

بعد از قوام پیدا کردن شیره شکر، گلاب را به محلول بیفزایید و دوباره مواد را حرارت دهید تا وقتی که مایع شروع به جوشیدن کند. در صورت دلخواه می‌توانید مقداری رنگ خوراکی (از هر نوع و رنگی) را به شربت اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه از زمان جوشیدن، حرارت را خاموش کنید و اجازه دهید از دما بیفتد. **شربت گلاب** را بعد از سرد شدن، در بطری‌های شیشه‌ای بریزید و در جای خنک نگهداری کنید.

مرحله سوم: شربت گلاب را درست کنید

برای درست کردن شربت گلاب، این محلول را با مقداری آب سرد مخلوط کرده و روی آن را با برگ‌های گل محمدی تزیین کنید. برای خوشطعم و خوشرنگ شدن هم می‌توانید از آب میوه‌های مختلف مثل آب پرتقال، آب آلبالو، زعفران و ... استفاده کنید. ترکیب ۱/۳ از حجم لیوان با شربت گلاب و ۲/۳ از حجم آن با آب، می‌تواند شربت دلچسبی را بسازد.