

طرز تهیه مربای انجیر

خوشمزه‌ترین مربای انجیر مربایی است که فوت و فن‌های لازم در تهیه آن رعایت شده باشد. فوت و فن مربای انجیر سیاه یا انجیر زرد و انجیر سبز تفاوت چندانی با هم ندارد.

*مواد لازم

- انجیر زرد یا سیاه و یا سبز به میزان لازم
- شکر
- گلاب
- هل
- خلال پسته
- پرک بادام
- لیمو تازه یا جوهر لیمو

قانون کلی برای تهیه شهد و شیرینی مربای انجیر اینگونه است که به ازای هر کیلو انجیر، همان مقدار هم شکر استفاده کنید. بنابراین طرز تهیه مربای انجیر با پیمانه هم به این صورت می‌شود که تعداد پیمانه‌ها را بر اساس وزن انجیرها در نظر بگیرید.

هل، گلاب، خلال پسته و پرک بادام هم به میزان لازم و تناسب عیار مربایی که تهیه می‌کنید، استفاده کنید. خلال پسته و پرک بادام برای رنگ و لعاب مربا است و هل و گلاب هم برای عطر و بوی آن.

برای تهیه مربا باید ابتدا انجیرها را تمیز بشوید و بعد از خشک شدن با خلال دندان 2 سوراخ روی آن ایجاد کنید، طوری که خلال از دو طرف انجیر بیرون بزند؛ با همین سوراخ‌های کوچک شکرها کاملاً جذب انجیرها می‌شوند.

اگر بخواهید مربای انجیر زیر دندان حالت سفتی داشته باشد، باید انجیرها را به همراه شکر و 2 پیمانه آب داخل ظرفی بریزید و به مدت یک روز داخل یخچال قرار دهید.

در غیر این صورت انجیرها را داخل قابلمه‌ای بریزید و بعد شکر را روی آن پخش کنید؛ اما در هر صورت از چند جا انجیرها را با سوزن سوراخ کنید تا هنگام پخت، شیره کاملاً داخل مربا برود و انجیرها حالت چروکیده پیدا نکنند.

قابلمه را روی حرارت بالا قرار دهید و 2 پیمانه آب را به همراه دانه‌های هل به آن اضافه کنید و بگذارید تا مربا به جوش بیاید. بعد از جوش آمدن، باید حرارت را کم کنید و در قابلمه را بگذارید تا مربا به مدت 45 دقیقه تا یک ساعت بپزد.

برای اطمینان از قوام مربا، مقداری از شیره مربا را در بین دو انگشت خود قرار دهید و بعد به آرامی انگشتانتان را از هم باز کنید تا شیره به صورت یک نخ دراز کشیده شود و پاره نشود.

در این صورت غلظت شهد مربا کافی است. برای اینکه مربا کپک نزند یک لیمو را از وسط برش دهید و هسته‌های آن را در بیاورید و از اول پخت مربا داخل قابلمه قرار دهید یا اواخر پخت مربا از مقداری جوهر لیمو استفاده کنید.