

طرز تهیه مربای به خانگی خوشرنگ

مواد لازم برای طرز تهیه مربای به شفاف و خوشرنگ

طرز تهیه مربای به یکی از آسان‌ترین دستور پخت‌های تهیه مربا در خانه است. این مربا یکی از مرباهای محبوب و پرطرفدار می‌باشد که معمولاً در فصل پاییز بسیار استفاده می‌شود. قبل از هر چیز بهتر است در تهیه این مربا از میوه به سالم استفاده کنید، میوه کپک زده یا له شده یا شل و پوسیده موجب خراب شدن و کپک زدن مربا می‌شود.

میوه به حاوی قند، فیبر، پروتئین و مواد معدنی مانند منیزیم، آهن، کلسیم، انواع ویتامین‌های A، C، D و گروه ویتامین‌های B است. به خام ضد اسهال است و دراز خواص مربای به می‌توان به رفع یبوست و نفخ شکم اشاره کرد. برای پخت مربای به و مواد مورد نیاز آن با ما همراه باشید.

- میوه به 500 گرم
- شکر 500 گرم
- هل 2 عدد
- آبلیمو 1 قاشق غذاخوری
- زعفران دم کرده 1 قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربای به خوشمزه بدون پوست

اولین مرحله برای دانستن اینکه چطور مربای درست کنیم این است که از بین دستورالعمل‌های زیادی که برای تهیه این مربا وجود دارد، بهترین و کامل‌ترین دستورالعمل را انتخاب کرده و بر اساس آن جلو برویم.

مرحله اول، شستن و پوست کندن به‌ها

اولین قدم برای تهیه یک مربای به عالی، شستن و پوست گرفتن به‌هاست. توجه داشته باشید که پوست گرفتن به‌ها امری سلیقه‌ای است و اگر به‌ها را به خوبی بشویید می‌توانید مربای به با پوست نیز تهیه

کنید که بسیار خوشمزه و پُرطرفدار است. این امر بیشتر به سلیقه شما بستگی دارد و البته به اینکه شما قصد دارید یک مربای به ساده و یا یک مربای به مجلسی درست کنید. پس از شستن به ها، آن ها را روی تخته آشپزخانه قرار داده و بعد از نصف کردن هسته‌های آن ها را جدا کرده و کنار بگذارید.

مرحله دوم، خرد کردن نگینی به‌ها و پخت آن

در این مرحله زمان آن رسیده تا به ها را با چاقو خرد کنید. در این مرحله نیز به سلیقه خودتان می‌توانید مربای به نگینی یا مربای به رنده شده را برای پخت انتخاب کنید. بعد از خرد شدن به ها، آن ها را درون قابلمه بریزید. 6 لیوان آب به همراه شکر به قابلمه اضافه کرده، درب قابلمه را می‌بندیم و اجازه می‌دهیم تا روی حرارت بالا به جوش بیایید. می‌توانید برای بهبود کیفیت مربا از قابلمه مسی نیز استفاده کنید. ناگفته نماند که مربای به بدون شکر مثل مربای به با شیره انگور و مربای به با عسل از انواع دیگر این مربا هستند که می‌توانید آنها را تهیه کنید.

مرحله سوم، دم کردن به تا به غلظت دلخواه رسیدن مربا

بعد از جوش آمدن حرارت را کم کرده و روی درب قابلمه یک دم می‌گذاریم. بعد از این کار اجازه می‌دهیم تا مربا به مدت یک ساعت پخته شود و به غلظت کافی برسد. گذاشتن دم روی در قابلمه باعث می‌شود تا مربای به شما قرمز رنگ و درخشان شود. توجه داشته باشید که معمولا مربا بعد از خنک شدن سفت تر می‌شود پس نباید آن را زیاد روی حرارت بگذارید.



مرحله چهارم، افزودن چاشنی‌های مورد علاقه

بعد از گذشت حدود 30 دقیقه، پوست هل‌ها را جدا کنید و دانه‌های آن را به همراه زعفران دم کرده به مربا اضافه کنید. در این مرحله قوام مربا را امتحان کنید و اگر به میزان دلخواه رسیده بود مربا را از روی حرارت بردارید. برای امتحان کردن قوام مربا، یک مقدار از شهد مربا را درون یک لیوان آب سرد بریزید و اگر شهر بدون اینکه متلاشی شود به ته لیوان رسید یعنی مربا قوام کافی را پیدا کرده است؛ در غیر اینصورت مربا احتیاج دارد بیشتر روی حرارت بماند.

مرحله ششم، کشیدن مربا در ظرف مناسب

بعد از آماده شدن مربا، در قابلمه را برمی‌داریم و منتظر می‌مانیم تا مربا خنک شود. پس از خنک شدن مربا آن را درون ظرف شیشه‌ای دلخواه ریخته و درون یخچال نگهداری می‌کنیم. نکته مهمی که باید در پخت مربا به آن توجه کنید اینست که پس از قرار دادن دانه‌های روی قابلمه، حتماً حرارت را کم کنید و قابلمه را روی شعله پخش‌کن قرار دهید تا مربا به آرامی و برای یکی دو ساعت بپزد. در این مدت ممکن است شهد مربا تبخیر شود، به منظور کم نشدن شربت مربا هر 30 دقیقه یک بار لازم است تا مربا را چک کنید و در صورتی که شربت آن بیش از

حد غلیظ شده بود کمی آب جوش به آن اضافه کنید.

خوش رنگ و قرمز شدن مربای به

برای داشتن مربای به خوش رنگ و باب سلیقه‌تان باید پس از گذشت 30 دقیقه از پخت مربا یک دم کنی بر روی در آن بگذارید و حرارت را کم کنید. اگر در منزل شعله پخش کن دارید حتما شعله پخش کن را بر روی حرارت کم قرار داده و قابلمه را بر روی آن بگذارید و اجازه بدهید مربای به خوشمزه‌تان با دمای پایین و آرام آرام بپزد و خوش رنگ شود.

حین پخت مربا هر نیم ساعت حتما در آن را باز کنید و غلظت و رنگ آن را ببینید، اگر رنگ مربا به رنگ دلخواه‌تان نزدیک نبود و غلظت آن زیاد شده بود می‌توانید یک لیوان آب جوش به آن اضافه نمایید و مجددا در قابلمه را بگذارید تا نیم ساعت بعدی و رسیدن مربا به رنگ دلخواه.