

طرز تهیه مربای توت سفید

22 خرداد 1404

اگر می‌خواهید طعم شیرین توت سفید را در تمام فصول سال در قالب مربا تجربه کنید، دستور زیر یک راهنمای کامل برای شما است. با استفاده از این دستور می‌توانید یک مربای سالم در خانه تهیه کنید و از طعم بی‌نظیر آن لذت ببرید. در ادامه مواد لازم و طرز تهیه مربای توت سفید به صورت مرحله‌به‌مرحله آورده شده است.

مواد لازم

توت سفید یک کیلوگرم
شکر 750 گرم
آبلیمو یک قاشق غذاخوری
آب 2 لیوان
وانیل نصف قاشق غذاخوری
زعفران حل‌کرده 2 قاشق غذاخوری

مرحله‌ی اول: آماده‌سازی توت‌ها

مانند طرز تهیه مربای شاه‌توت خانگی، توت‌های سفید را به دقت پاک کرده و دم آن‌ها را جدا کنید. سپس آن‌ها را با ملایمت بشویید تا بافت لطیف‌شان آسیب نبیند. پس از شست‌وشو اجازه دهید آب اضافی توت‌ها خارج شود. سپس میوه‌ها را داخل قابلمه ریخته و روی آن‌ها شکر و آب بریزید. قابلمه را روی شعله‌ی متوسط قرار دهید تا مربا به آرامی بپزد.

مرحله‌ی دوم: افزودن زعفران و وانیل

پس از 20 دقیقه که توت‌ها کمی نرم‌تر شدند، زعفران را به آن‌ها بیفزایید. در این مرحله می‌توانید از کمی وانیل یا در صورت تمایل چند دانه هل هم برای بهبود طعم استفاده کنید. اکنون شعله را کم کرده و اجازه دهید مربا به آرامی جا بیفتد. این فرآیند معمولاً بین 30 تا 60 دقیقه طول می‌کشد.

مرحله‌ی سوم: اضافه کردن آبلیمو

چند دقیقه مانده به پایان پخت، یک قاشق غذاخوری آبلیمو به مربا اضافه کرده و شعله را بعد از 2 تا سه دقیقه خاموش کنید. اجازه دهید مربا در همان قابلمه خنک شود.

مرحله‌ی چهارم: بسته‌بندی و نگهداری

پس از خنک شدن کامل مربا، آن را در شیشه‌های تمیز و خشک بریزید و درب شیشه‌ها را محکم ببندید. مربا را در یک جای خنک بگذارید تا ماندگاری و کیفیت آن حفظ شود.