

طرز تهیه مربای هویج

گروه فوت و فن مادران و دختران / مربای هویج یکی از انواع مرباهای پر مصرف و محبوب در سراسر جهان است که مانند دیگر مرباها بیشتر به عنوان صبحانه استفاده می شود. مربای هویج یکی از پر مصرف ترین مرباها در سراسر جهان است و در کشور ما نیز مربای هویج به همراه مرباهایی مثل مربای به و بالنگ از محبوب ترین مرباها محسوب می شود. مربای هویج با دستورهای متنوعی تهیه می شود و معمول ترین روش تهیه این مربا با هویج رنده شده می باشد. البته در صورتی که بخواهیم مربای هویج را به صورت مجلسی تر درست کنیم، می توانیم هویج را به صورت خالی خرد کنیم، یا به سلیقه خود از کاترهای کوچک برای خرد کردن هویج استفاده کنیم.

مواد لازم برای ۱ شیشه کوچک

هویج ۵۰۰ گرم

شکر ۵۰۰ گرم

گلاب ۲ قاشق غذاخوری

آب لیمو ترش ۱ قاشق غذاخوری

آب لیوان

زعفران ۱ قاشق چایخوری

پودر هل یک پنس

طرز تهیه مربای هویج

مرحله اول

برای تهیه مربای هویج خانگی ابتدا سر و ته هویج ها را با چاقو می گیریم و با پوست کن یا چاقو پوست هویج را می گیریم، سپس هویج ها را داخل آبکش می ریزیم و به خوبی می شویم. در ادامه هویج ها را کنار می گذاریم تا آب اضافی شان خارج شود.

مرحله دوم

در این مرحله هویج ها را با رنده ریز یا درشت که بستگی به سلیقه شما دارد هویج ها را رنده می کنیم و داخل قابلمه ای ترجیحا مسی می ریزیم. سپس روی شعله می گذاریم و با حرارت ملایم اجازه می دهیم تا کمی هویج ها نرم شوند.

مرحله سوم

سپس هویج رنده شده را به صورت مداوم تفت می دهیم تا کمی رنگ هویج ها تغییر کند و بعد ۲ لیوان آب را اضافه می کنیم و شکر را کم کم به هویج اضافه می کنیم و با قاشق مخلوط می کنیم تا در آب کاملا حل شود.

مرحله چهارم

درب قابلمه را می گذاریم و شعله پخش کن را روی شعله می گذاریم و قابلمه را روی آن قرار می دهیم و اجازه می دهیم تا مربا بپزد و قوام یابد. هر از گاهی به مربا باید سر بزنییم تا زمان مناسب آن را از روی حرارت برداریم.

مرحله پنجم

برای اینکه مطمئن شویم که مربا به غلظت مورد نظرمان رسیده یا نه می توانید کمی از شهد مربا برداریم و داخل یک لیوان آب سرد بریزیم. اگر شهد مربا به صورت سالم در آب سرد ته نشین شد و متلاشی نشد یعنی مربا آماده شده است.

مرحله ششم

اما در صورتی که شهد متلاشی شد، یعنی هنوز باید به مربا زمان داد تا بپزد و به غلظت مناسب برسد. مربا که به قوام مطلوب رسید هل را به همراه آبلیمو و گلاب به آن می افزاییم و با قاشق همگی مواد را آرام مخلوط می کنیم.

مرحله هفتم

بعد از ۲ الی ۳ دقیقه بعد مربا را از روی حرارت برداریم و کنار می گذاریم تا سرد شود و در شیشه مورد نظر می ریزیم و درب آن را می گذاریم و در یخچال نگهداری می کنیم و برای صبحانه این مربا هویج خوشمزه را نوش جان کنید.