طرز تهیه مربای گلابی خوشرنگ

22 مرداد 1403

گلابی یکی از میوه های بسیار خوشمزه است که سرشار از ویتامین های E C کلسیم، منیزیم و آهن است و همان طور که می‌دانید با همه میوه ها می‌توان مربا تهیه کرد. اگر تا به حال از این میوه خوشمزه مربا درست نکرده اید، توصیه می کنیم حتما یکبار امتحان کنید.

مربای گلابی بسیار خوش طعم و لذیذ است. برای طرز تهیه این مربای بی نظیر نکاتی را باید رعایت کنید که با انجام آن‌ها نه مربای شما کپک می‌زند و نه شکرک.

مواد لازم برای تهیه مربای گلابی

شکر:۱ کیلو
گلابی تازه:۱ کیلو
آب :به مقدار لازم

طرز تهیه مربای خوش طعم گلابی

مرحله اول: برای درست کردن مربای گلابی ابتدا گلابی ها را پوست گرفته و خرد کنید.

مرحله دوم: سپس گلابی های خرد شده را در ظرف مناسبی به همراه شکر و آب روی حرارت بگذارید تا چند ساعت بجوشد و شهد آن غلیظ شود و رنگ آن تغییر کند.

رنگ گلابی باید قرمز شود. این مربا بسیار خوش طعم است.

مرحله سوم: بعد از اینکه مربا خنک شد آن را در ظرف های شیشه ای دربسته نگهداری کنید و در یخچال قرار دهید.