

طرز تهیه مربای گلابی کال

به دنبال یک طعم خاص و جدید برای تابستان خود هستید؟ مربای گلابی کال را امتحان کنید!

این مربا با ظاهری زیبا و طعمی منحصر به فرد می‌تواند یک گزینه عالی برای پذیرایی از مهمانان یا سرو در کنار صبحانه و عصرانه باشد.

مواد لازم برای تهیه مربای گلابی کال

- گلابی کوچک یا بزرگ کال یک کیلو
- شکر یک کیلو
- آب ۲/۵ لیوان
- زعفران، زنجبیل و دارچین به مقدار لازم
- آب لیمو ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربای گلابی کال

۱. آماده کردن گلابی کال

اولین مرحله از طرز تهیه مربای گلابی کال درست مثل طرز تهیه مربای سیب این است که میوه، یعنی گلابی‌ها را خوب بشویید و پوست بگیرید و بعد به صورت نگینی خرد کنید.

۲. تهیه شربت

اکنون در این مرحله در قابلمه‌ای مناسب، آب و شکر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر به طور کامل حل شود بعد از اینکه شربت به جوش آمد، گلابی‌های خرد شده را به آن اضافه کنید و حرارت را زیاد کنید.

مرکز مشاوره

حال خوب
مشاوره تلفنی

ازدواج ، خانواده

دکتر رویا درویش پیشه

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸



مرکز مشاوره حال خوب

دکتر رویا درویش پیشه

۳. پخت مربای گلابی

بعد از اینکه مربا به جوش آمد، حرارت را کم کنید و به آرامی هم بزنید تا گلابی‌ها له نشوند. زعفران، گلاب و آبلیمو (در صورت تمایل) را به مربا اضافه کنید و به پخت ادامه دهید تا مربا به قوام دلخواه شما برسد. بعد از اینکه مربا قوام پیدا کرد، از روی حرارت بردارید و بگذارید خنک شود. مربای خنک شده را در شیشه‌های تمیز و استریل شده بریزید و در یخچال نگهداری کنید.