

طرز تهیه مربای آلو زرد خانگی

28 تیر 1404

مواد لازم جهت تهیه مربای آلو زرد:

آلو زرد: ۲ کیلو

شکر: ۱.۵ تا ۲ کیلو

مراحل تهیه مربای آلو زرد:

ظرفی را آب کنید و روی حرارت قرار دهید تا آب به جوش بیاید. آلوها را پس از شستن برای مدت زمان کوتاهی در آب جوش بریزید، پس از آنکه پوست آلوها ترک خورد، آنها را در آبکش بریزید و پوست آن را بگیرید.

آلوهای آماده شده را در ظرف لعابی بریزید و بین آن را شکر بپاشید و به مدت یکشب درون یخچال قرار دهید، بعد آلوها را از شکرها خارج کنید و ۲ لیوان آب به شکرها اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید تا بجوشد و شربت قوام بیاید. سپس آلوها را درون قابلمه بریزید تا چند جوش بزند.

در صورتیکه آلوها پخته شدند ولی شربت مربا رقیق بود آلوها را با کفگیر از شربت خارج کنید و شربت را مجدداً روی حرارت قرار دهید تا قوام بیاید. پس از دو الی سه جوش مربا را از روی شعله بردارید.

به هنگام تهیه مربای آلو زرد از آلوهای درشت و سالم که کمی سفت هستند استفاده کنید. برای بررسی میزان قوام شربت مربا کمی از آن را در قاشق بریزید اگر شربت به سختی از قاشق بریزد، شربت شما به قوام رسیده است.

برای داشتن مربای خوشرنگ درب ظرف را به هنگام پخت باز بگذارید. اگر پس از مدتی مربای آلو زرد شما کپک زد علت این است که شکر مربا به اندازه کافی نبوده و شربت مربا به اندازه کافی غلیظ نشده است.

در صورتی که مربا بعد از مدتی شکرک زد علت آن جوشیدن بیش از اندازه است، در این صورت به مربا کمی آبجوش و مقداری آبلیمو اضافه کنید و روی حرارت قرار دهید تا دو الی سه جوش بزند.