طرز تهیه مربا انجیر در خانه

10 شهریور 1405

در دنیای پر از مواد نگهدارنده و افزودنی‌های مصنوعی، تهیه مربای خانگی به معنای بازگشت به سلامت و اصالت است.

شما با تهیه مربا در خانه، نه‌تنها طعم واقعی میوه را حفظ می‌کنید، بلکه می‌توانید از شیرین‌کننده طبیعی، میزان شکر دلخواه و مواد افزودنی سالم‌تر استفاده کنید.

مواد لازم برای تهیه مربا انجیر

برای تهیه مربا انجیر به مواد زیر نیاز دارید:

انجیر سبز : 1 کیلوگرم
شکر: 1 کیلوگرم
هل: 2 عدد
چوب دارچین: به میزان کم
عصاره وانیل: 1/8 قاشق چای خوری
آبلیمو: 1 قاشق غذاخوری
زعفران دم کرده: ¼ قاشق غذاخوری
آب جوشیده شده: یک سوم پیمانه

مراحل تهیه مربای انجیر در خانه

1. **شستن و آماده‌سازی انجیر**
انجیرها را با دقت شسته و دم آن‌ها را جدا کنید. اگر انجیرها بزرگ هستند، می‌توانید آن‌ها را نصف کنید. انجیرهایی با بافت سفت و بدون له‌شدگی بهترین گزینه هستند.
2. **خواباندن در شکر**
انجیرها را به‌صورت لایه‌لایه با شکر در یک قابلمه لعابی یا پیرکس بریزید. این کار باعث می‌شود میوه‌ها آب بیندازند و طعم بهتری بگیرند. این ترکیب را حداقل ۶ تا ۸ ساعت یا یک شب در یخچال قرار دهید.
3. **پخت مربا**
قابلمه را روی حرارت ملایم بگذارید. پس از جوش آمدن، کف ایجادشده را بگیرید تا مربا شفاف بماند. پخت باید با حوصله انجام شود تا هم انجیر له نشود و هم شربت غلظت مناسب پیدا کند.
4. **افزودن طعم‌دهنده‌ها**
در دقایق پایانی، آب لیمو و در صورت تمایل گلاب یا هل را اضافه کنید. آب لیمو از شکرک

زدن مربا جلوگیری می‌کند و طعم آن را متعادل می‌سازد.

5. **تست قوام مربا**

برای تست قوام، یک قطره از شربت را روی بشقاب سرد بریزید. اگر پخش نشد و حالت چسبنده داشت، یعنی مربا آماده است.