

طرز تهیه مربای هویج

طرز تهیه مربای هویج در شهر های متنوع با یکدیگر متفاوت اند. اصولی ترین روش تهیه مربای هویج رنده شده می باشد. در صورتی که بخواهید مربای هویج را به صورت مجلسی درست کنید، می توانید هویج را به صورت خالی خرد کنید و یا به حالت ورقه ای برش بزنید و سعی کنید آن ها را به شکل گل در بیاورید.

مواد لازم مربای هویج

هویج ۵۰۰ گرم
شکر ۵۰۰ گرم
خلال پسته و بادام (تزنین) ۱ قاشق غذاخوری
زعفران دم کرده ۱ قاشق غذاخوری
گلاب ۲ قاشق غذاخوری
آبلیمو ۱ قاشق غذاخوری
هل ۲ حبه
آب ۲ پیمانه

نکته : استفاده از شکر را متناسب با هویج مصرف شده قرار دهید.

طرز تهیه مربای هویج

مرحله اول: برای تهیه مربای هویج ابتدا هویج ها را شسته ، سپس پوست بگیرید و در ادامه برای تمیز شدن هویج ها دوباره اقدام به شست و شوی هویج ها بکنید.

مرحله دوم: در ادامه هویج های شسته شده را با دندان متوسط رنده هویج ها را رنده کنید.

مرحله سوم: در یک قابلمه مناسب با حجم مواد هویج ها را بدون روغن حدود ۳ دقیقه تفت دهید تا رنگ خامی هویج گرفته شود.

مرحله چهارم: ۲ پیمانه آب را به هویج های در حال تفت اضافه کنید تا زمانی که هویج ها کمی نرم شوند.

مرحله پنجم: شکر را به هویج های پخته شده اضافه کنید و هم بزنید تا زمانی که شکر ها آب شده و تبدیل به شهد شوند.

مرحله ششم: در این مرحله باید زعفرانی را که از قبل دم کرده اید را به مواد بالا اضافه کنید.

مرحله هفتم: دو حبه هل را به همراه دو قاشق غذاخوری گلاب به مواد مربا اضافه کنید و هم بزنید تا عطر و طعم گلاب و هل بگیرد.

مرحله هشتم: یک قاشق غذاخوری آبلیمو را به مربای هویج اضافه کرده و شروع به هم زدن کنید تا مواد با هم ترکیب شوند.

در نهایت مربا را پس از آنکه مقداری خنک شد درون ظرف های مناسب بریزید و در صورت تمایل با خلال های گفته شده تزئین و در یخچال نگهداری نمایید.

نکته : میتوانید خلال ها را به مواد مربا اضافه کنید.