

طرز تهیه مربا گیلاس زرد با زعفران

مربای گیلاس زرد یکی از مربا های بسیار خوشمزه و ساده است که شما می توانید زمانی که گیلاس زرد به بازار می آید این مربای خوشرنگ و عالی را با با طعم و مزه بهشت تهیه کنید.

این مربا به دلیل کم شیرین بودن خود گیلاس از شکر بیشتری استفاده می شود البته باز بستگی به شیرینی گیلاس های شما دارد و می توانید به دلخواه تنظیم کنید.

مواد لازم

گیلاس زرد	3 کیلوگرم
شکر	1.5 تا 2 کیلوگرم
هل	3 عدد یا ۱/۸ ق چای خوری و انیل
زعفران	1 ق سوپ خوری
آبلیمو	۱ ق چای خوری یا ۱/۸ ق چای خوری

طرز تهیه مربا گیلاس زرد

1مرحله اول: آماده سازی

ابتدا باید گیلاس زرد را خوب بشوید و دم آن را جدا کنید و بعد به کمک یک نی پلاستیکی یا آهنی یا هسته گیر مخصوص هسته های گیلاس را خارج کنید بهتر است از نی آهنی استفاده کنید تا به راحتی هسته خارج شود.

2مرحله دوم: استراحت

در ادامه وقتی همه گیلاس ها را هسته گیری کردید داخل قابلمه ای مورد نظر به صورت لایه ی با شکر بریزید به طوری که در انتها کاملا روی گیلاس ها را شکر بپوشاند و بعد برای 12 الی 24 ساعت در یخچال قرار دهید تا استراحت کند و آب بی اندازد.

3مرحله سوم: پخت مربا

در ادامه قابلمه را روی حرارت قرار دهید و برای 15 الی 20 دقیقه روی شعله متوسط قرار دهید تا بجوش بیاید و بعد کف روی گیلان ها را بگیرید تا در انتها مربای شفافی داشته باشید، بعد از این زمان آبلیمو و زعفران دم کرده و هل را اضافه کنید و برای 20 دقیقه زمان دهید.

4مرحله چهارم: پخت مربای گیلان زرد

زمان دهید تا مربا غلیظ شود و از روی حرارت بردارید و داخل شیشه تمیز بریزید و در یخچال نگهداری کنید. نوش جان