

طرز تهیه کمپوت آلو

30 مرداد 1405

کمپوت آلو یکی از انواع کمپوت های تابستانی است که با آلو زرد یا می توانید با آلو قرمز آن را تهیه کنید و روش تهیه هر دو به یک صورت می باشد و فرق ندارد.

مواد لازم برای تهیه کمپوت آلو زرد و قرمز

آلو ۱ کیلوگرم
شکر ۱/۲ پیمانه
آب به مقدار لازم

طرز تهیه کمپوت آلو خانگی در شیشه

مرحله اول: آماده سازی آلو

شما می توانید از مخلوط آلو زرد و قرمز و سیاه در این کمپوت استفاده کنید و چون آلو با پوست کمپوت می شود دقت کنید حتما آلو ها را با فرچه آشپرخانه بشوید تا تمیز شود سپس بگذارید تا خشک شوند.

مرحله دوم: پخت آلو

در ادامه آلوها را داخل قابلمه ریخته و به آن آب بریزید به طوری که روی آلوها را بگیرید سپس روی حرارت قرار دهید و بگذارید بجوشد از وقتی اولین جوش را خورد شکر را اضافه کنید میزان افزودن شکر کاملاً دلخواه است می توانید کمتر بریزید و بسته به میزان ترشی و شیرینی آلوها شکر را تغییر دهید و حالا بگذارید برای ۱۵ الی ۲۰ دقیقه دیگر بجوشد ولی نباید آلو ها تغییر ظاهر دهند و له شوند.

مرحله سوم: هواگیری

در ادامه قابلمه را از روی حرارت بردارید و همان طور که داغ است داخل شیشه ها بریزید و آن ها را پر کنید و درب فلزی شیشه ها را خوب بسته و به صورت ورانه روی یک پارچه نخی قرار دهید تا ساعت ها که خنک و هواگیری در آن انجام شود.

مرحله چهارم: تهیه کمپوت آلو زرد و قرمز

وقتی شیشه ها خنک شدند و عمل پلمب شدن در آنها صورت گرفت کمپوت ها را با خیال راحت به مدت یکسال در یخچال نگهداری کنید البته می توانید در کابینت نیز قرار دهید تهیه ترکیبی آلوها با هم بسیار خوشمزه می باشد و این کمپوت گزینه خوبی برای پذیرایی می باشد.