

مربای به چگونه درست می‌شود ؟

23 آبان 1404

مربای به یکی از قدیمی‌ترین و خوش‌طعم‌ترین مرباهای ایرانی است که نه تنها عطر و طعمی خاص دارد، بلکه خواص فراوانی نیز برای بدن به همراه می‌آورد. رنگ قرمز و شفاف این مربا باعث می‌شود هر کسی با دیدنش اشتها پیدا کند.

درست کردن مربای به کمی صبر و دقت می‌خواهد، اما اگر مراحل را درست انجام دهید، نتیجه کار فوق‌العاده خواهد بود. در ادامه با آموزش کامل طرز تهیه مربای به مجلسی و خوش‌رنگ همراه باشید.

مواد لازم برای تهیه مربای به

میوه به تازه و سفت یک کیلوگرم

شکر ۸۰۰ گرم تا یک کیلوگرم

آب ۳ لیوان

آبلیمو تازه یک قاشق غذاخوری

هل، گلاب یا دارچین (اختیاری) به میزان دلخواه

طرز تهیه مربای به مرحله به مرحله

۱. آماده‌سازی به‌ها

به‌ها را بشویید، پوست بگیرید و به اندازه دلخواه خرد کنید. سعی کنید قطعات نه خیلی ریز و نه خیلی درشت باشند تا حین پخت له نشوند.

۲. جوشاندن اولیه

تکه‌های به را در قابلمه بریزید و آب را اضافه کنید. اجازه دهید حدود ۲۰ دقیقه با حرارت ملایم بجوشد تا کمی نرم شود.

۳. افزودن شکر

وقتی به‌ها نیم‌پز شدند، شکر را اضافه کنید و آرام هم بزنید تا شکر کاملاً حل شود. از این مرحله رنگ به‌ها به تدریج قرمز و شفاف می‌شود.

۴. پخت نهایی

در قابلمه را نیمه‌باز بگذارید و اجازه دهید مربا با شعله ملایم یک تا ۲ ساعت بجوشد تا قوام بیاید. هرگز در طول پخت زیاد هم نزنید تا مربا شکرک نزند.

۵. افزودن آب‌لیمو و ادویه

در پایان پخت، آب‌لیمو را برای جلوگیری از شکرک‌زدن اضافه کنید. در صورت تمایل می‌توانید کمی هل یا گلاب برای عطر بهتر بریزید.