

مربای پرتقال مجلسی

مربای پرتقال یکی از مرباهای خوشمزه می باشد که به صورت مارمالاد نیز تهیه می شود و بسیار خوش طعم و خوش رنگ است و برای صبحانه و عصرانه و انواع شیرینی و کیک بسیار مناسب است. عطر و طعم و بوی این مربا عالی می باشد و بهتر است از پرتقال هایی استفاده کنید که بدون هسته و مغزدار باشند و زیاد آبدار نباشند شما می توانید آن را پوره کنید و یا به اندازه دلخواه خرد کنید. پرتقال نافی یا ناول یکی از پرتقال های مناسب تهیه این مربا می باشند.

پرتقال در میان مرکبات محبوب ترین میوه می باشد که ارزش غذایی بالایی دارد و بیش از ۶۰۰ گونه مختلف پرتقال وجود دارد. پرتقال سرشار از ویتامین C و منبع خوبی از بتا کاروتن و فیبر است.

مواد لازم برای تهیه مربای پرتقال مجلسی

- مغز پرتقال ۱ کیلوگرم
- شکر ۱ کیلوگرم

طرز تهیه مربای پرتقال مجلسی

طرز تهیه:

مرحله اول: آماده سازی پرتقال

ابتدا پرتقال ها را خوب بشورید زیرا قرار است هم با مغز و هم پوست آن به شما مربا آموزش دهیم. ابتدا پرتقال را ۴ قاچ کنید و پوست آن را جدا کنید پرده نازک سفید رنگ روی پرتقال ها را با دقت از گوشتش جدا کنید تا مغز سالم بماند.

مرحله دوم: جوشاندن

مغز پرتقال را به همراه شکر داخل قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا کم کم شروع به جوشیدن کند اگر در طول جوشیدن روی مربا کف کرد آن را بگیریید صبر کنید تا پرتقال پخته و خوب غلیظ شود.

مرحله سوم: تهیه مربا پرتقال مجلسی

در ادامه قابلمه را از روی حرارت بردارید و صبر کنید تا خنک شود سپس با گوشتکوب برقی یا داخل مخلوط کن بریزید و مواد را میکس

کنید و داخل شیشه تمیز بریزید تا مربای پوست پرتقال را تهیه کنید
و با هم ترکیب کنید.