

تهیه مربای خرمالو خوشمزه و براق

مربای خرمالو یکی از انواع مرباهای خانگی است که طرز تهیه ساده‌ای دارد. مربای خرمالو به روشهای مختلف درست میشود. برخی مربای خرمالو را به همراه سیب می‌پزند و برخی دیگر برای پخت آن یک روز زمان می‌گذارند. اما در ساده‌ترین حالت میتوان مربای خرمالو را به سادگی و در عرض یک ساعت آماده کرد و از خواص خرمالو بهره برد.

مواد لازم برای تهیه مربای خرمالو ساده

مقدار مورد نیاز	مواد اولیه
۱ کیلوگرم	خرمالو تازه و رسیده
۵۰۰ گرم	شکر
۲ قاشق غذاخوری	آبلیمو

مدت زمان آماده‌سازی مواد: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت مربای خرمالو: ۴۰ دقیقه

مراحل تهیه مربای خرمالو ساده

ای درست کردن مربای خرمالو، باید خرمالو را له کنید و در قابلمه به آرامی بپزید. این روش از تهیه مربای خرمالو، حدود ۴۰ دقیقه زمان می‌برد و باید اجازه بدهید کاملاً شهد آن غلیظ شود. برای درست کردن مربای خرمالو از آب استفاده نمیشود. برای درست کردن این مدل مربای خرمالو روش زیر را دنبال کنید.

مرحله اول: خرمالوها را آماده کنید و بپزید

در مرحله اول از طرز تهیه مربای خرمالو به شیوه ساده، خرمالوهای شسته شده را پوست کنده و ریز خرد کنید. سپس خرمالوهای خرد شده را با چاقو له کنید و در یک قابلمه بریزید. شعله زیر قابلمه را کم کنید.

مرحله دوم: شکر را اضافه کنید

در مرحله دوم از طرز تهیه مربای خرمالو، شکر را آرام آرام به

مخلوط خرمالو در قابلمه اضافه کنید و با خرمالوها کاملاً هم بزنید. بعد از این که شکر و خرمالوها کاملاً با هم مخلوط شدند، آبلیمو را به محتوای قابلمه اضافه کنید.

مرحله سوم: مربای خرمالو را بپزید

در مرحله آخر از طرز تهیه مربای خرمالو کافیست تا کمی شعله گاز را روی حالت متوسط بگذارید و ۴۰ دقیقه زمان دهید تا شکر و آبلیمو به خورد خرمالوهای له شده بروند و شهد خرمالو غلیظ شود. شعله گاز را خاموش کنید و صبر کنید تا **مربای خرمالو** شما خنک شود. شما می‌توانید بعد از خنک شدن مربا آن را در شیشه‌های خشک و تمیز ریخته و در یخچال نگهداری کنید.