

# تهیه مربای زردآلو

مدت زمان آماده‌سازی مواد: ۱۰ دقیقه

مدت زمان پخت مربای زردآلو: ۳۰ دقیقه

میزان کالری در ۱۰۰ گرم مربای زردآلو: ۲۴۲ کالری

## مواد لازم برای تهیه مربای زردآلو

- زردآلو: ۱ کیلوگرم
- شکر: ۹۰۰ گرم
- آبلیمو: ۱ قاشق غذاخوری
- وانیل: نوک قاشق چای‌خوری
- زعفران دم کرده غلیظ: ۱ قاشق غذاخوری

## مراحل طرز تهیه مربای زردآلو

برای تهیه مربای زردآلو، از زردآلوهای تازه، شیرین و بدون زدگی استفاده کنید. با دنبال کردن روش زیر، مربای زردآلو نرم و براق را در خانه تهیه کنید.

### مرحله اول؛ آماده کردن زردآلوه‌ها

در اولین مرحله از طرز تهیه مربای زردآلوی تازه باید زردآلوه‌ها را بشورید و هسته آن‌ها را جدا کنید. می‌توانید زردآلوه‌ها را به دو نصف یا چهار قاچ یا بیشتر تقسیم کنید. در یک قابلمه لایه لایه مثل سایر انواع مربا، زردآلو و شکر بریزید و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال بگذارید تا خوب آب بیندازند.

### مرحله دوم؛ درست کردن مربای زردآلو

بعد از ۲۴ ساعت قابلمه را روی شعله متوسط گاز بگذارید و صبر کنید تا شکر حل شود و مربا شروع به جوشیدن کند. در این حین مرتب کف روی مربا را جمع کنید و دور بریزید و مراقب باشید مربا سر نرود. اگر می‌خواهید یک مربای زردآلو براق و کریستالی داشته باشید باید کف روی مربا را حتما جمع کنید و دور بریزید.

## مرحله سوم؛ وانیل و زعفران را اضافه کنید

وقتی شیره مربا غلیظ شد و قوام پیدا کرد، وانیل و زعفران را اضافه کنید. ۱ دقیقه بعد آبلیمو را هم اضافه کنید و سپس شعله گاز را خاموش کنید. صبر کنید تا مربای زردآلو در همان قابلمه خنک شود و سپس در شیشه تمیز و خشک بریزید و درب شیشه‌ها را محکم ببندید.