

دستور تهیه شربت گلاب

شربت گلاب یکی از انواع شربت های خوشمزه و سنتی ایرانی است که برای رفع عطش روزهای گرم تابستان بسیار مناسب است.

مواد لازم شربت گلاب	
گلاب	۱ پیمانه
شکر	۱ کیلوگرم
آب	۲ پیمانه
زعفران سا بیده شده	۱ قاشق چایخوری

دستور تهیه شربت گلاب

مرحله اول

ابتدا آب را داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت زیاد قرار می دهیم تا سریعتر به جوش بیاید، پس از اینکه آب به جوش آمد حرارت زیر قابلمه را خاموش می کنیم و زعفران سا بیده شده را به قابلمه اضافه می کنیم.

مرحله دوم

با یک قاشق مناسب زعفران را به خوبی مخلوط می کنیم تا با آب کاملاً یکدست شود. سپس درب قابلمه را می گذاریم و به مدت ۲۰ دقیقه صبر می کنیم تا زعفران دم بکشد و رنگ بیندازد. در ادامه شکر و گلاب را اضافه می کنیم.

مرحله سوم

شعله زیر قابلمه را به صورت کاملاً ملایم روشن می کنیم و شربت را به صورت مداوم هم می زنیم تا شکر به طور کامل حل شود. پس از اینکه شکر حل شد، حرارت زیر قابلمه را بیشتر می کنیم تا شربت به دمای جوش برسد.

مرحله چهارم

حالا باید صبر کنیم تا شربت به قوام کافی برسد، حدود ۷ تا ۱۲ دقیقه زمان نیاز است تا شربت به غلظت مناسب برسد. زمانی که شربت

در حال جوشیدن هست حتما کف های روی شربت را با یک قاشق می گیریم تا رنگ شربت در پایان کدر نشود.

مرحله پنجم

گرفتن کف های روی شربت باعث می شود که شربت ما خوشرنگ تر و شفاف تر شود. پس از اینکه شربت به غلظت مناسب رسید درب قابلمه را می گذاریم تا دیواره های قابلمه عرق کند، این کار باعث می شود که شربت ما شکرک نزنند.

مرحله ششم

در پایان شربت را داخل یک ظرف شیشه ای درب دار می ریزیم و در یخچال نگهداری می کنیم. برای سرو این شربت به اندازه یک پنجم یا یک ششم لیوان را شربت و باقی لیوان را با آب سرد پر می کنیم و پس از مخلوط کردن سرو می کنیم.