طرز تهیه مربای آلوبخارا

9 شهریور 1404

برای تهیه مربای آلوبخارا، به مواد اولیه‌ای نیاز دارید که به راحتی در دسترس هستند. آلوبخارا از جمله میوه‌هایی است که در بیش تر خانه‌ها یافت می‌شود و خشک‌شده آن نیز در همه فصول موجود است. با این حال، کیفیت مواد اولیه تأثیر مستقیمی بر طعم و ماندگاری مربا دارد.

مواد لازم:

آلوبخارا خشک: ۵۰۰ گرم | ماده اصلی مربا که طعم ترش و شیرین منحصربه‌فردی دارد

شکر سفید: ۵۰۰ گرم | شیرینی مورد نیاز مربا را تأمین می‌کند و باعث قوام شربت می‌شود

آب: ۲ لیوان | برای نرم شدن و پخت اولیه آلوها

گلاب: ۲ قاشق غذاخوری | افزایش عطر و لطافت طعم مربا

هل ساییده: نصف قاشق چای‌خوری | ایجاد طعم گرم و معطر

زعفران دم‌کرده: ۱ قاشق غذاخوری | زیبایی رنگ و افزایش کیفیت طعم

آب‌لیمو تازه: ۱ قاشق غذاخوری | برای جلوگیری از شکرک‌زدن مربا

جایگزین‌ها: در صورت نبود زعفران، می‌توان از چوب دارچین یا مقداری وانیل استفاده کرد. همچنین به جای گلاب، استفاده از عرق هل یا عرق بهارنارنج نیز رایج است.

مراحل پخت مربای آلوبخارا به‌صورت مرحله‌به‌مرحله

مراحل پخت این مربا بسیار ساده است اما نیازمند رعایت چند نکته کلیدی است تا مربای شما بهترین طعم و بافت را پیدا کند.

۱. آماده‌سازی آلوبخارا: ابتدا آلوبخاراها را با دقت بشویید تا هرگونه گرد و غبار و ناخالصی از بین برود. سپس آن‌ها را به مدت ۵ تا ۸ ساعت در آب خنک بخیسانید. این کار باعث نرم‌شدن میوه‌ها و جذب بهتر شیره خواهد شد.

۲. پخت اولیه: آلوبخاراهای خیس‌خورده را همراه با همان آب در قابلمه بریزید. حرارت را ملایم کنید تا میوه‌ها به‌آرامی نیم‌پز شوند. این مرحله پایه‌ای برای ایجاد مربای خوش‌رنگ و خوشمزه است.

۳. افزودن شکر: پس از اینکه آلوها کمی نرم شدند، شکر را اضافه کنید. حرارت باید همچنان ملایم باشد تا شکر به آرامی در آب حل شود و به خورد آلوها برود.

۴. تولید شربت: پس از چند دقیقه، مخلوط شما شروع به جوشیدن می‌کند. در این مرحله باید مرتب مربا را هم بزنید تا شکر ته‌نگیرد و مربا یکدست شود.

۵. افزودن طعم‌دهنده‌ها: زمانی که شربت غلیظ شد، گلاب، هل ساییده و زعفران دم‌کرده را به مربا اضافه کنید. این مرحله نقش مهمی در عطر و رنگ نهایی مربا دارد.

۶. پخت نهایی: شعله را بسیار کم کنید و اجازه دهید مربا حدود ۳۰ تا ۴۰ دقیقه به‌آرامی بجوشد. در این مدت، کف روی مربا را با قاشق بردارید تا شربت شفاف و زیبا باقی بماند.

۷. افزودن آب‌لیمو: در چند دقیقه پایانی، آب‌لیمو تازه را اضافه کنید تا از شکرک‌زدن مربا در آینده جلوگیری شود.

۸. خنک‌کردن و بسته‌بندی: پس از اطمینان از قوام مناسب، قابلمه را از روی حرارت بردارید. اجازه دهید مربا خنک شود و سپس آن را در ظرف شیشه‌ای تمیز و خشک بریزید. بهتر است مربا را در یخچال یا مکان خنک نگهداری کنید.

نکات کلیدی در طرز تهیه مربای آلوبخارا

تهیه مربای آلوبخارا نیازمند توجه به چند نکته مهم است که رعایت آن‌ها باعث می‌شود مربای شما خوشمزه‌تر و ماندگارتر شود.

همیشه از آلوبخارای باکیفیت و تازه استفاده کنید.
برای جلوگیری از له‌شدن میوه‌ها، از حرارت ملایم استفاده کنید.
اضافه‌کردن زعفران و هل در دقایق پایانی باعث ماندگاری بیشتر عطر آن‌ها می‌شود.
استفاده از قابلمه مسی یا استیل باعث می‌شود مربا رنگ بهتری پیدا کند.
اگر مربا بیش از حد سفت شد، می‌توانید مقدار کمی آب جوش به آن اضافه کنید و دوباره بجوشانید.
برای شفافیت شربت، کف روی مربا را در طول پخت مرتب بگیرید.