

طرز تهیه مربای توت سفید

22 اردیبهشت 1405

مربای توت سفید یکی از انواع مرباهای خوشرنگ و خوشمزه ایرانی است که مانند دیگر مرباها به عنوان صبحانه سرو می شود.

مواد لازم مربای توت سفید

توت سفید ۱ کیلوگرم
شکر ۱ کیلوگرم
آب ۱ لیوان
آب لیمو ترش ۲ قاشق غذاخوری
وانیل ۱ پنس
خلال پسته برای تزیین

دستور تهیه مربای توت سفید

برای تهیه مربای توت سفید خوشمزه و مخصوص بهتر است از توت های درشت و نیمه رسیده استفاده شود، زیرا اگر از توت های رسیده استفاده کنید پس از پخت له می شود. ابتدا توت های را تمیز می کنیم و می شوئیم.

در این مرحله توت ها را آبکشی می کنیم و اجازه می دهیم آب اضافی شان به طور کامل برود. در ادامه توت ها را به صورت لایه ای داخل یک قابلمه مناسب و جادار می ریزیم و بین هر لایه توت مقداری شکر به صورت پخش می پاشیم.

مرکز مشاوره حال خوب
دکتر رویا درویش پیشه
متخصص روانشناسی
استاد دانشگاه و ۳۱ سال سابقه مشاوره
خانواده و امور نوجوانان و جوانان در مدارس
پانچویز سابق ۱۳۹۸م و روانشناسی
و وزارت ورزش و جوانان
مشاوره تلفنی
پیش از ازدواج
ازدواج
زوج درمانی
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

سپس در ب قابلمه را می گذاریم یا روی آن یک بشقاب قرار می دهیم، سپس قابلمه را به مدت ۱۲ ساعت در یخچال قرار می دهیم تا توت ها آب بیندازند. پس از گذشت ۱۲ ساعت که توت ها آب انداخت، قابلمه را از یخچال خارج می کنیم.

در مرحله بعدی ۱ لیوان آب اضافه می کنیم و قابلمه را روی حرارت زیاد قرار می دهیم تا آب سریعتر به جوش بیاید، سپس حرارت را ملایم می کنیم و کف های روی آب را جمع می کنیم و دور می ریزیم تا مربا در پایان پخت شفاف شود.

صبر می کنیم تا مربا به غلظت کافی برسد سپس آب لیمو ترش را اضافه می کنیم. برای اینکه متوجه شویم مربا قوام امده است باید غلظت آن پس از سرد شدن شبیه به عسل باشد و وقتی یک قطره از شهد مربای خنک شده را بین دو انگشت قرار می دهیم کش بیاید.

پس از اینکه غلظت مربا به حد کافی رسید وانیل را اضافه کرده و حرارت زیر مربا را خاموش می کنیم. اجازه می دهیم مربا به مدت ۱۲ ساعت در دمای محیط خنک شود سپس در ظرف شیشه ای ریخته و در یخچال نگهداری می کنیم.