

طرز تهیه مربای توت فرنگی و نکاتی برای تهیه آن

20 فروردین 1404

با تهیه ی مربای توت فرنگی می تواند علاوه بر مربا، مقداری شربت هم برای روزهای گرم در اختیارتان قرار دهد؛ فقط حواستان به نکات تهیه مربا باشد تا پس از مدتی که سراغ مربایتان رفتید با کپک یا شکرک مواجه نشوید.

مواد لازم برای تهیه ی مربا توت فرنگی:

توت فرنگی	1/5 کیلو
شکر	1/250 کیلو
آبلیمو	2 قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربا توت فرنگی:

ابتدا توت فرنگی ها را داخل ظرف بزرگی پر از آب بریزید تا اگر شنی به آن ها چسبیده باشد به ته ظرف ته نشین شوند. سپس توت فرنگی ها را از روی آب بگیرید و داخل سبد بریزید و دوباره با آب بشویید. برگ سر توت فرنگی ها را بگیرید.

توت فرنگی های ریز به صورت کامل تهیه کنید اما توت فرنگی های درشت را به 2 قسمت تقسیم کنید. بهتر است از توت فرنگی های یک اندازه مربا را تهیه کنید زیرا اگر به صورت کامل و نصف را با هم مخلوط کنید ظاهر زشتی پیدا می کند. سپس مقداری از توت فرنگی ها را داخل قابلمه لعابی بریزید و یک لایه شکر روی آن بریزید و باز لایه ای توت فرنگی و لایه ای شکر بریزید این کار را تکرار کنید تا شکر و توت فرنگی ها تمام شوند بعد در ظرف را بگذارید و مدت یک شبانه روز در یخچال قرار دهید تا آب بیندازد.

اگر آب ننداخته بود می توانید یک استکان کوچک آب به آن اضافه کنید اگر آب انداخته بود لازم نیست آب اضافه کنید.

مربا را روی حرارت ملایم بگذارید و حواستان به آن باشد تا سر نرود زیرا زود سر می رود. بعد از اینکه چند جوش زد مربا کف می کند، کف روی مربا را بگیرید و هم بزنید. آخرای پخت 2 قاشق غذاخوری آبلیمو به آن اضافه کنید و هم بزنید و صبر کنید تا مربا قوام بیاید.

زمان پخت مربا نیم ساعت زمان می برد زیرا اگر بیشتر بجوشد مربا تیره می شود و توت فرنگی ها له می شوند.

برای اینکه متوجه شوید مربا قوام آمده مقداری از آب آن را داخل بشقابی بریزید اگر سرد شد و سفت بود و به راحتی تکان نخورد مربا قوام آمد.

در قابلمه را نگذارید زیرا عرق می کند. بعد از سرد شدن مربا را داخل شیشه ای تمیز و خشک بریزید.

نکاتی برای تهیه ی مربا توت فرنگی:

- برای پختن مربای توت فرنگی از قابلمه لعابی در ابعاد و اندازه مناسب استفاده کنید.
- مهمترین نکته در پخت مربا، قوام آمدن شربت آن است که باید به آن دقت کنید.