# طرز تهیه مربای سیب

14 دی 1400

فوت و فن "مادران و دختران" : مربا سیب یکی از انواع مرباهای پر طرفدار و بسیار خوشمزه در کشورمان است که مانند انواع مرباها به عنوان صبحانه یا عصرانه سرو می شود. مربا سیب را می توانید به همراه خامه صبحانه ، کره یا انواع پنکیک ها سرو کنید.

با مقدار موادی که در این دستور قرار گرفته است می توانید یک شیشه مربا تهیه کنید. در صورتی که می خواهید مقدار کمتر یا بیشتری مربای سیب تهیه کنید کافیست مقدار مواد را ضرب یا تقسیم کنید.

**مواد لازم برای ۱ شیشه**

- شکر ۱ کیلوگرم
- سیب ۱ کیلوگرم
- گلاب ۴ قاشق غذاخوری
- آب لیمو ترش ۳ قاشق غذاخوری
- زعفران دم کرده ۱ قاشق غذاخوری

**طرز تهیه مربا سیب**

برای تهیه مربای سیب خانگی ابتدا سیب ها را تمیز می شوییم و پوست آن ها را می گیریم و از وسط نصف می کنیم و هسته های آن ها را با چاقو می گیریم و روی تخته آشپزخانه به صورت مکعب های بزرگ یا با استفاده از قالب آن ها را به هر مدلی که تمایل داریم

برش می دهیم و در کاسه ای بزرگ سیب ها را می ریزیم و ۱ لیوان آب را با ابلیمو مخلوط می کنیم و روی سیب ها می ریزیم(تا سیب ها تیره نشود) سپس در قابلمه ای ۴ لیوان آب می ریزیم و روی حرارت نسبتا زیاد قرار می دهیم

و شکر را به آب اضافه می کنیم و کمی با قاشق شکر را در آب هم می زنیم تا زودتر حل شود و شربت به جوش بیاید.سیب ها را در آبکش می ریزیم و بعد از به جوش آمدن شربت سیب ها را اضافه می کنیم و حرارت را ملایم می کنیم

تا مربا به غلظت مطلوب برسد و زعفران دم کرده را نیز به شربت می افزاییم و اجازه می دهیم تا مربا پخته شود.پس از گذشت ۲۰ دقیقه به مربا سر می زنیم،از سیب ها کمی تست می کنیم ،اگر نرم تر شده بودند و شربت مربا به غلظت مطلوب رسیده بود

پس از سرد شدن شربت مربا سفت تر می شود) گلاب را اضافه می کنیم و با قاشق آرام در مربا مخلوط می کنیم و قابلمه را از روی حرارت بر می داریم و صبر می کنیم تا مربا خنک شود و در شیشه می ریزیم و درب آن ها را می بندیم و در یخچال مربا سیب را نگهداری می کنیم.نوش جان