طرز تهیه مربای شلیل

19 مرداد 1401

مواد لازم:

- شلیل 1کیلو
- شکر يك كيلو
- آب نصف پیمانه (در صورت سفت بودن شلیل ها)
- جوهرلیمو نصف قاشق چای خوری

طرز تهیه:

هسته شلیل ها رو جدا کرده و خلال خلال کنید

توجه: برای پخت دو حالت وجود دارد اگه از شلیل نرم و رسیده استفاده مي كنيد نیازی به اضافه کردن آب نیست، ولی اگر از شلیل هاي سفت استفاده میکنید حتما آب اضافه کنید.

آب و شکر را روي حرارت بگذارید تا جوش بیاید، چند تا جوش که زد شلیل ها را به آن اضافه کنید.

5 تا ده دقیقه بعد میزان قوام شربت مربا را تست کنید، اگر دلخواه بود جوهر لیمو را اضافه کنید و يك جوش که زد از روی حرارت بردارید.

توجه: دقت کنید که شلیل زود میپزه ، مواظب باشید له نشود.

اگه از شلیل سفت استفاده کردید زمان پخت بیشتر میشود ولی در عوض خلالهای شکیل تری خواهید داشت.
مربا را بگذارید تا خنک شود بعد به ظرف مورد نظر منتقل کنید

نکات تهیه مربا :

● علت کپک زدن و ترش شدن مربا

این حالت در صورتی در مربا و شربت به وجود می آید که مربا یا شربت به حد کافی قوام نیامده باشد.
اگر در یکی دو روز اول متوجه رقیق شدن شربت یا مربا شدید آن را دوباره بجوشانید تا قوام بیاید.

● علت شکرک زدن مربا

این حالت در زمانی به وجود می آید که شربت و مربا با حرارت تند جوشیده باشد و آب آن سریع تبخیر شده باشد. در چنین حالتی کمی آب جوش اضافه کنید و شربت را دوباره بجوشانید یا ممکن است میزان شیرینی شربت یا مربا زیاد باشد که بهتر است برای مرباها و شربت های شیرین از کمی آبلیموی تازه استفاده شود.