

طرز تهیه مربای طالبی خوش عطر و عالی

فصل تابستان، فصل میوه‌های آبدار و خوشمزه و پر خاصیت است که شما می‌توانید با تهیه کمپوت و یا مربا، از عطر، طعم و خواص بی‌نظیر این میوه‌ها در تمام فصول سال بهره ببرید. مربای طالبی هم مانند مربا هلو انجیری و مربای به دارای عطری قوی بوده و برای وعده صبحانه گزینه بسیار مناسبی است.

مربای طالبی یک مربای بی‌نظیر است که شما به راحتی می‌توانید آن را در منزل تهیه کرده و از عطر خوش آن لذت ببرید.

مربای طالبی

مواد لازم	
طالبی	۵۰۰ گرم
آب	۲ پیمانه
شکر	۴ پیمانه

دستور تهیه

1. طالبی‌ها را بشویید، پوست و تخمه‌های آن را جدا کنید. (بهتر است طالبی‌های سفت و کوچک را برای تهیه این مربا انتخاب کنید.)
2. سپس آن‌ها را به قطعات کوچک‌تر در اندازه و فرم دلخواه برش بزنید.
3. اکنون شکر و آب را در یک ظرف بریزید، آن را روی حرارت بگذارید تا شکرها حل شوند و شربت قوام بگیرد.
4. زمانی که شربت قوام گرفت، طالبی‌ها را به شربت مربا اضافه کنید. (طالبی به جوشیدن زیاد احتیاج ندارد، پس بعد از مدتی کوتاه آن را از روی حرارت بردارید.)
5. پس از اینکه مربا خنک شد، آن را در ظرف شیشه‌ای در دار بریزید و در یخچال نگهداری کنید.