

طرز تهیه مربای هلو خانگی خوشمزه و مجلسی

مربای هلو از اون دسته مرباهایی است که خیلی کمتر اسمش به گوش می خوره ولی بی نهایت خوشمزه و خوش رنگ است. سعی کنید از هلو های خیلی رسیده استفاده نکنید در اون صورت بیشتر شبیه مارمالاد می شود و تا جایی که امکان دارد هلو ها را به قطعات کوچک خرد کنید و اگر تمایل داشتید وسط هلو را گرفته تا مربا تیره نشود. [مربای هلو](#) به واسطه داشتن هلو از خواص زیادی برخوردار است از جمله دارای ویتامین A و B3 است و همچنین هلو برای [سلامت قلب](#) و چشم نیز مفید است.

مواد اولیه مربای هلو

- هلو ۱.۵ کیلو
- شکر ۸۰۰ گرم
- وانیل و جوهر لیمو به مقدار لازم

مرحله اول : آماده سازی هلو

ابتدا هلو را شسته و خشک کنید سپس هلو ها را پوست گرفته بدین صورت که یک به علاوه در پایین هلو با چاقو ایجاد کنید و روش آبجوش ریخته ۳ دقیقه بماند سپس به راحتی پوست آن کنده می شود سپس هلو ها را به قطعات کوچک ولی با ضخامت بیشتر خرد کرده و بعد در قابلمه ریخته و شکر را روی آن می ریزیم و برای ۲ الی ۳ ساعت در یخچال گذاشته تا آب بیندازد.

مرحله دوم : پخت هلو

قابلمه مربا را روی حرارت گذاشته تا به جوش بیاد سپس زیر حرارت را کم کرده و مدام کف روی مربا را می گیریم این مرحله باید ۲۰ الی ۳۰ دقیقه طول بکشد وقتی تکه هلو توش حباب دیده شده مربای ما حاضر است در انتهای پخت کمی وانیل و جوهر لیمو زده و از روی حرارت بر میداریم و می گذاریم تا خنک شده و مربا شیره را به خود جذب کرده و خوش رنگ تر می شود سپس در ظرف شیشه ای کاملاً تمیز ریخته و در یخچال نگهداری کنید. نوش جان