طرز تهیه مربای پوست نارنج

17 آذر 1404

مربای پوست نارنج یکی از مرباهای بسیار خوش رنگ و معطر است که علاوه بر وعده صبحانه میتوانید از آن برای تزئین کیک و دسر و انواع شیرینی هم استفاده کنید.

تهیه مربای پوست نارنج بسیار ساده است ولی از آنجا که باید در ابتدا تلخی پوست نارنج را بگیرید کمی نیاز به صبر و حوصله دارد و زمان بر است.

در ادامه طرز تهیه انواع مربا پوست نارنج تازه را آموزش می دهیم.

مربا پوست نارنج تازه

مواد لازم مربا پوست نارنج تازه

پوست نارنج ۱۰۰گرم
شکر ۱ کیلو گرم
آب لیمو ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه مربا پوست نارنج تازه

پوست نارنج را خلالی خرد کنید و 3 ساعت در آب گرم بگذارید خیس بخورد. بهتر است چند بار آب را عوض کنید. مقداری آب در قابلمه بریزید و روی شعله قرار دهید تا به جوش بیاید سپس پوست نارنج را داخل قابلمه بریزید و 5 دقیقه بجوشانید و آبکش کنید. 4 – 5 بار این مرحله را تکرار کنید تا تلخی پوست نارنج از بین برود.

3 لیوان آب و شکر روی حرارت بگذارید و شعله را زیاد کنید تا به جوش آید سپس شعله را کم کنید و صبر کنید شکر حل شود و پوست نارنج را اضفه کنید.

زمانی که شربت به قوام رسید آبلیمو را اضافه کنید و بعد از 2 دقیقه حرارت را خاموش نمایید.