

# طرز تهیه مربای گلابی کال

به دنبال یک طعم خاص و جدید برای تابستان خود هستید؟ مربای گلابی کال را امتحان کنید!

این مربا با ظاهری زیبا و طعمی منحصر به فرد می‌تواند یک گزینه عالی برای پذیرایی از مهمانان یا سرو در کنار صبحانه و عصرانه باشد.

## مواد لازم برای تهیه مربای گلابی کال

- گلابی کوچک یا بزرگ کال یک کیلو
- شکر یک کیلو
- آب ۲/۵ لیوان
- زعفران، زنجبیل و دارچین به مقدار لازم
- آب لیمو ۲ قاشق غذاخوری

## طرز تهیه مربای گلابی کال

### ۱. آماده کردن گلابی کال

اولین مرحله از طرز تهیه مربای گلابی کال درست مثل طرز تهیه مربای سیب این است که میوه، یعنی گلابی‌ها را خوب بشویید و پوست بگیرید و بعد به صورت نگینی خرد کنید.

### ۲. تهیه شربت

اکنون در این مرحله در قابلمه‌ای مناسب، آب و شکر را با هم مخلوط کنید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر به طور کامل حل شود بعد از اینکه شربت به جوش آمد، گلابی‌های خرد شده را به آن اضافه کنید و حرارت را زیاد کنید.

مرکز مشاوره

حال خوب  
مشاوره تلفنی

ازدواج ، خانواده

دکتر رویا درویش پیشه

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸



مرکز مشاوره حال خوب

دکتر رویا درویش پیشه

### ۳. پخت مربای گلابی

بعد از اینکه مربا به جوش آمد، حرارت را کم کنید و به آرامی هم بزنید تا گلابی‌ها له نشوند. زعفران، گلاب و آبلیمو (در صورت تمایل) را به مربا اضافه کنید و به پخت ادامه دهید تا مربا به قوام دلخواه شما برسد. بعد از اینکه مربا قوام پیدا کرد، از روی حرارت بردارید و بگذارید خنک شود. مربای خنک شده را در شیشه‌های تمیز و استریل شده بریزید و در یخچال نگهداری کنید.