

طرز تهیه مربای گلابی

21 تیر 1404

مربا گلابی یک نوع مربای شیرین و خوشمزه است که از گلابی‌های تازه تهیه می‌شود.

این مربا بافتی نرم و طعمی لطیف دارد و به دلیل طعم طبیعی و شیرینی ملایم گلابی، طرفداران زیادی دارد. مربای گلابی به عنوان یک صبحانه یا عصرانه در کنار نان و کره سرو می‌شود و به دلیل عطر و طعم خاص خود، می‌تواند تجربه‌ای لذت‌بخش از طعم میوه را به همراه داشته باشد.

مواد لازم برای پخت مربا گلابی به شرح زیر می باشد:

گلابی کوچک: یک کیلوگرم

شکر: یک کیلوگرم

آب: یک لیتر

دانه هل: ۴ عدد

دانه میخک: ۲ عدد

زعفران غلیظ: ۲ قاشق غذاخوری

گلاب: ۲ قاشق غذاخوری

آب لیمو تازه: ۱ عدد لیمو

طرز تهیه

گام اول:

ابتدا برای پخت مربا گلابی یک کیلوگرم گلابی کوچک و سالم که قسمت چوب آن وصل است را با احتیاط پوست می‌کنیم تا قسمت چوب گلابی کنده نشود و قسمت پایین گلابی را خالی می‌کنیم.

داخل یک کاسه یک لیتر آب سرد و آب یک عدد لیمو ترش را میریزیم و گلابی‌ها را بعد از پوست کندن داخل کاسه آب و لیمو قرار می‌دهیم تا گلابی‌ها سیاه نشوند.

گام دوم:

یک کیلوگرم شکر و یک لیتر آب را داخل قابلمه مسی یا لعابی میریزیم و قابلمه را روی حرارت کم قرار می‌دهیم تا شکر داخل آب به آرامی حل شود. بعد از حل شدن شکر ۴ عدد هل و دو عدد میخک اضافه

میکنیم و به محض جوشیدن میخک ها را خارج می کنیم.

بعد از جوشیدن شیره مربا، ۲ قاشق غذاخوری زعفران و ۲ قاشق غذاخوری گلاب اضافه میکنیم و گلابی ها را به شیره در حال جوشیدن اضافه میکنیم و اجازه میدهیم ۳۰ الی ۳۵ دقیقه مربا بپزد.
گام سوم:

برای اینکه مربای شفافی داشته باشیم با قاشق چوبی تمیز مدام کف روی مربا را برمیداریم.

در حین پخت، گلابی ها را داخل شیره با قاشق چوبی تکان میدهیم تا کاملاً به شیره آغشته شوند.
گام چهارم:

بعد از قوام آمدن شیره مربا حرارت را خاموش میکنیم.

حرارت را خاموش میکنیم.

مربا پخته شده را ۴ ساعت با در باز در فضا آشپزخانه قرار میدهیم و بعد از ۴ ساعت داخل ظرف شیشه ای میریزیم و در ظرف را میبندیم و داخل یخچال قرار میدهیم. موقع سرو با خلال پسته تزیین میکنیم.