

# مربای به چگونه درست میشود

مربای به معمولا در فصل پاییز و زمستان که میوه به در بازار به وفور یافت می شود طبخ می شود و به همین علت باید نکاتی را در طرز تهیه ی مربا به رعایت کنید تا ماندگاری آن حدود یک سال یا بیشتر باشد.

## مواد لازم طرز تهیه مربای به

مواد لازم	میزان لازم
میوه به	500 گرم
شکر	500 گرم
هل	2 حبه
آب لیمو ترش	1 قاشق غذاخوری

## طرز تهیه مربا به

### مرحله اول :

برای تهیه مربای به ابتدا به ها را شسته سپس پوست آن ها را بگیرید. در ادامه به های پوست گرفته شده را به صورت مربع های متوسط خرد کنید.

### مرحله دوم :

به های خرد شده را در یک قابلمه لعابی بریزید.

### مرحله سوم :

شکر را به همراه آب به، به ها اضافه کنید و روی حرارت ملایم بگذارید و درب قابلمه را ببندید تا زمانی که به غلظت برسد.

### مرحله چهارم :

زمانی که به ها کمی نرم تر شدند هل را به مربا اضافه کنید.

### مرحله پنجم :

در اواسط پخت مربای به ، درب قابلمه را دم کنی ببندید، تا مربای شما قرمزتر و خوش رنگ تر شود.

#### **مرحله ششم :**

پس از اینکه مربا به غلظت رسید آبلیمو را به آن اضافه کنید و هم بزنید و بگذارید حدود 3 یا 4 دقیقه با مربا بجوشد.

#### **مرحله هفتم :**

مربا را در دمای محیط قرار دهید تا خنک شود. پس از خنک شدن مربا را در ظرف های شیشه ای بریزید و در یخچال نگهداری کنید.