

مربای زردآلو، خوش طعم‌ترین مرباها

مربای زردآلو، یکی از خوش طعم‌ترین مرباهایی است که می‌توانید خودتان آن را درست کنید و از مزه‌ی خوبی که دارد، لذت ببرید. شما می‌توانید از این مربا در کنار صبحانه یا برای تزئین کیک و شیرینی استفاده کنید.

مواد لازم	مقدار مورد نیاز
زردآلو	۱ کیلوگرم
شکر	۶۰۰ گرم
زعفران دم کرده	۱ قاشق غذا خوری
آب لیمو ترش	۱ قاشق غذا خوری

طرز تهیه مربای زردآلو

با به کارگیری روش زیر می‌توانید به صورت مرحله به مرحله و بسیار راحت و آسان مربای زردآلو خوشمزه با رنگی جذاب و وسوسه انگیز درست کنید.

▪ مرحله‌ی اول: اولین کاری که برای درست کردن مربای زردآلو انجام می‌دهید این است که زردآلوها را به خوبی شسته و نصف کنید. البته بهتر است که برای درست کردن مربا، زردآلوهایی را خریداری کنید که خیلی رسیده و تا حدودی له شده‌اند. بعد از نصف کردن زردآلوها، هسته‌ی آن را خارج کنید.

▪ مرحله‌ی دوم: حالا زردآلوها را درون قابلمه بریزید و به صورت لایه‌ای شکر را اضافه کنید (یعنی یک لایه زرد آلو، یک لایه شکر و انجام این کار را تا جایی که زردآلو تمام شوند).

▪ مرحله‌ی سوم: حالا باید به مدت یک روز زردآلوها را در دمای اتاق بگذارید و اجازه دهید تا به خوبی آب بیاندازند.

▪ مرحله‌ی چهارم: بعد از گذشت زمان لازم و آب انداختن زردآلوها، یک قاشق غذا خوری آب لیمو ترش تازه را به محتویات داخل قابلمه اضافه کرده و روی حرارت ملایم قرار

کنید تا به آرامی بپزد و شکر از اطراف قابلمه شروع به جوشیدن کند.

مرکز مشاوره
حال خوب
مشاوره تلفنی
ازدواج ، خانواده
دکتر رویا درویش پیشه
۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

#دکتر رویا درویش پیشه

- مرحله‌ی پنجم: زمانی که شکر شروع به جوشیدن کرد، باید زرد آلوها را به آرامی درون قابلمه جا بجا کرد و کمی هم زد.
- مرحله‌ی ششم: بعد از انجام این کار، اجازه می‌دهیم تا مربا به پختن خود ادامه دهد و به غلظتی که مورد نظرمان است، برسد. فقط در نظر داشته باشید که مربای زردآلو به دلیل این که آب می‌اندازد، نیازی به اضافه کردن آب ندارد.
- مرحله‌ی هفتم: بعد از اتمام مدت پخت مربا برای این که غلظت آن را بسنجید، مقداری از شهد آن را درون یک بشقاب کوچک بریزید و درون یخچال قرار دهید. بعد از این که سرد شد، شهد مربا را با دو انگشت تست کنید. اگر شهد مربا حالت کشداری داشت، پس به غلظت مد نظر رسیده است.
- مرحله‌ی هشتم: نکته‌ای که باید بدانید این است که زمان پخت و درست کردن مربای زردآلو نسبت به سایر مرباها کمتر است و اگر مراقب نباشید و بیش از اندازه بجوشد، زردآلوها کاملاً له میشوند و تبدیل به مارمالاد زردآلو خواهد شد. برای خوشرنگ‌تر شدن مربا در دقایق آخر پخت، زعفران را به آن اضافه کنید.
- مرحله‌ی نهم: بعد از اتمام پخت مربا، زیر آن را خاموش کرده و اجازه دهید تا خنک شود. بعد از خنک شدن می‌توانید آن را در یک ظرف شیشه‌ای ریخته و در یخچال نگهداری و به همراه صبحانه یا عصرانه در کنار شیرینی و چای نوش جان کنید.