

نکات مهم برای طرز تهیه ی مربای به

- بسیاری از افراد از گردو ریز شده نیز در طبخ مربا به استفاده می کنند. بدین منظور شما گردو ها را ریز ریز خرد کنید و نیم ساعت قبل از اینکه مربا کاملا آماده شود گردو ها را به مربا اضافه کنید.
- به همانند سیب خیلی سریع اکسید می شود شما می توانید ظرفی که می خواهید برای نگهداری موقت به از آن استفاده کنید کمی آب در آن بریزید به های خرد شده را فوری در آن بریزید.
- وقتی می خواهید به، را برای مربا انتخاب باید به ی انتخاب کنید که رنگ زرد کامل باشد اگر کمی سبز باشد مناسب نمی باشد.
- مربای به را کمی رقیقتر از دیگر مرباها از روی حرارت بردارید. زیرا بعد از پخت حالت ژلاتینی پیدا می کند.
- مربا را به صورت مداوم چک کنید در صورتی که شربت مربا غلیظ شد به آن آب اضافه کنید.
- می توانید علاوه بر هل و آبلیمو از یک تکه چوب دارچین نیز برای طعم دهی بیشتر مربای به استفاده کنید.
- آبی که روی به ها می ریزید باید تا روی به ها بیاید به صورتی که لب به لب به ها باشد.
- فرم خرد کردن به کاملا سلیقه ای می باشد شما می توانید حتی به ها را رنده کنید.
- میتوانید از کمی زعفران دم کرده برای خوشرنگ شدن مربا استفاده کنید.
- می توانید از دانه های به برای به دانه استفاده کنید.