

چگونه شربت انجیر درست کنیم؟

10 شهریور 1405

مواد لازم برای درست کردن شربت انجیر عبارتند از:

انجیر خرد شده تازه: 2 فنجان

شکر: 1 فنجان

آبلیمو: 1 قاشق چای خوری

وانیل: 1 قاشق چایخوری

برای تهیه شربت انجیر خانگی ابتدا باید انجیرهای خشک شده را با شکر، وانیل و آبلیمو درون یک قابلمه مناسب بریزید. سپس آن را روی حرارت ملایم قرار دهید. در گام بعدی حدود ۳۰ دقیقه صبر کنید تا انجیرها به همراه سایر مواد جوشیده شده و نرم شوند. پس از این مدت شهد انجیرها خارج می‌شود. سپس می‌توانید شعله را خاموش کرده و قابلمه را کنار بگذارید تا شربت خنک شود. در مرحله بعدی باید شربت خنک شده را از یک صافی عبور دهید و آن را درون یک بطری شیشه‌ای ریخته و درون یخچال قرار دهید.

تهیه مربای انجیر در خانه، یک تجربه خوشمزه، سالم و لذت‌بخش است که به راحتی قابل انجام است. فقط کافی است مواد اولیه تازه، کمی زمان و دقت داشته باشید. استفاده از ظروف شیشه‌ای، پیرکس و انواع ظروف نگهداری استاندارد کمک می‌کند مربای شما برای مدت طولانی تازه، خوش‌عطر و سالم باقی بماند.