

طرز تهیه کمپوت سیب خانگی

9 مرداد 1405

کمپوت سیب یکی از انواع کمپوت های بسیار خوشمزه و پرفرمدار است که با سیب تهیه می شود.

این کمپوت خوشمزه را علاوه بر اینکه می توانیم برای میان وعده استفاده کنیم، می توانیم برای تزیین و خوشمزه تر شدن انواع شیرینی، کیک و دسر نیز استفاده کنیم.

مواد لازم

سیب ۱۰ عدد
شکر ۶ قاشق غذاخوری
آب ۳ لیوان
گلاب ۱ قاشق غذاخوری
آب لیمو ترش ۱ قاشق مرباخوری

طرز تهیه

سیب های تازه چیده شده و ترکیب آن با شکر و کمی چاشنی تنها چیزی است که شما برای تهیه یک کمپوت فوق العاده خوشمزه به آن نیاز دارید. البته اینکه دستورالعمل های مختلفی برای تهیه این کمپوت وجود دارد، چیزی نیست که بخواهیم از آن چشم پوشی کنیم. ولی به طور کلی مواد اولیه اصلی بین همه دستورها یک چیز است و آن هم ترکیب سیب با شکر است.

برای تهیه کمپوت خانگی سیب ابتدا سیب ها را به آرامی پوست می گیریم و به شکل دلخواه برش می زنیم. توصیه می شود به خاطر اینکه سیب ها پس از پخت له نشوند و ظاهر کمپوت خراب نشود آنها را به صورت درشت خرد کنید.

مثلا اگر بخواهیم به صورت کمپوت کارخانه ای سیب ها را خرد کنیم، همین که سیب ها را از وسط نصف کنیم کافی است. یا اینکه در صورتی که تمایل دارید آنها را به صورت کوچکتر خرد کنید، می توانید سیب ها را به صورت ۴ قاچ خرد کنید.



انتشارات رویای آبی

پس از اینکه سیب ها را تمیز کردیم و برش دادیم، می شوئیم و در آبکش قرار می دهیم تا آب اضافی شان برود، سپس آب و شکر را داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت متوسط قرار می دهیم تا آب به جوش بیاید.

در ادامه گلاب و آب لیمو ترش را اضافه می کنیم و پس از کمی مخلوط کردن سیب ها را به قابلمه اضافه می کنیم و اجازه می دهیم سیب ها بپزند. حالا باید صبر کنیم تا شربت کمپوت قوام یابد و به غلظت مناسب برسد.

نکته مهم در این مرحله این است که هر زمان سیب ها پختند باید آنها را از قابلمه خارج کنیم چون اگر بیش از حد بپزند له می شوند. اگر سیب ها پخته بودند و شربت کمپوت هنوز نیاز به جوشیدن داشته سیب ها را از قابلمه خارج می کنیم.

سپس اجازه می دهیم شربت به تنهایی روی حرارت بماند تا به قوام برسد. پس از اینکه شربت و سیب ها آماده شدند اجازه می دهیم در دمای محیط بمانند تا کاملاً خنک شوند سپس در ظرف در بسته در یخچال نگهداری می کنیم.

در تهیه کمپوت سیب، شکر را می‌توانید بسته به سلیقه و نوع سیب‌ها تنظیم کنید. آگه سیب‌ها شیرین باشند، شکر کمتری بریزید تا کمپوت بیش از حد شیرین نشود.

آگه دوست دارید کمپوت سیب طعم‌های خاص‌تری داشته باشد، می‌توانید به آن کمی دارچین، وانیل یا حتی جوز هندی اضافه کنید. این طعم‌ها کمپوت را خوش‌عطرتر و خاص‌تر می‌کنند.