

مربای زردآلو

مواد لازم برای مقدار دو و نیم پیمانه..



مواد لازم برای مقدار دو و نیم پیمانه:

زردآلو دو نیم شده: حدود 3 پیمانه، هسته آن‌ها جدا شود.

شکر: یک پیمانه

آب لیمو: 2 قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

#8226& ابتدا کاسه‌ای را روی کاسه بزرگتری که حاوی آب یخ است قرار داده و کنار بگذارید.

#8226& در ظرفی زردآلوه‌ها، میوه و شکر را روی حرارت زیاد جوش آورید، سپس حرارت را روی متوسط قرار داده و مرتب مربا را هم بزنید و کف‌های ایجاد شده روی ظرف را جدا کرده، دور بریزید.

#8226& وقتی مربا کمی غلیظ شد (حدود 5 دقیقه پس از جوشاندن) آن را از روی حرارت برداشته و به اندازه نصف قاشق مرباخوری از آن را درون کاسه‌ای که روی ظرف آب یخ قرار داده‌اید بریزید و 30 ثانیه صبر کنید سپس کاسه را کمی مایل کنید و اگر مربا خیلی راحت روان شد دوباره ظرف مربا را روی حرارت قرار دهید و به مدت یک تا دو دقیقه دیگر آن را حرارت دهید ولی اگر در مرحله تست، مربا کمی سخت حرکت کرد، مربا آماده است و می‌توانید آن را از روی حرارت بردارید.

#8226& مقدار مربای مورد نیاز را برداشته و دمایی آن را به دمایی اتاق برسانید، سپس بقیه آن را درون ظرف مخصوص مربا که از قبل با آب جوش استریلیزه شده، بریزید و درب آن را محکم ببندید و درون یخچال قرار دهید.