کد خبر: ۴۰۷۷۵۴
چهارشنبه ۵ مرداد ۱۴۰۱ ۱۲:۴۴

ترفند و روش تهیه برگ زردآلو در منزل به روش سنتی

افراد برگ زردآلو را از خود آن بیشتر دوست دارند و به عنوان تنقلات سالم بهترین انتخاب است. با درست کردن برگ زردآلو بازاری می توان آن را در هر فصل از سال میل کرد.<;br&#۴۷>

به گزارش سایت خبری پرسون، برگ زردآلو، بهترین جایگزین برای تنقلات مضر است. همچنین از برگ زردآلو می توان به عنوان چاشنی و طعم دهنده غذاهای سنتی استفاده کرد.

مواد لازم برگه زردآلو

مواد لازم
میزان لازم

برگ زردآلو تازه
۲ کیلوگرم

جوهر لیمو
۱ قاشق غذاخوری

آب
۵ لیوان

شکر
۲ لیوان

طرز تهیه برگ زردآلو

زردآلوها را تمیز بشویید و خشک کنید و هسته های آن را خارج کنید.

درون ظرفی پنج لیوان آب را به همراه دو لیوان شکر بریزید.

قابلمه را روی حرارت قرار دهید تا آب به جوش آید.

پس از اینکه آب به نقطه جوش رسید، یک قاشق چایخوری جوهر لیمو اضافه کنید و اجازه دهید ۵ دقیقه بجوشد.

زرد آلو هایی که هسته آنها را جدا نموده اید، را داخل شربت بریزید و یک دقیقه زمان دهید و بعد از ۱ دقیقه حرارت را خاموش کنید.

دو دقیقه اجازه دهید که زرد آلوها داخل شربت بماند و بعد از ۲ دقیقه آنها را داخل آبکش بریزید تا شهد اضافه خارج شود.

داخل یک سینی بزرگ را نایلون بیاندازید.

پس از اینکه شربت اضافی برگه های زردآلو خارج شد، زردآلوهای خنک شده را داخل سینی بچینید و جلوی نور خورشید قرار دهید تا آماده شوند.

برگه های زردآلو را بعد از خشک شدن بسته بندی کرده و درون یخچال قراردهید.

نکات مهم

از زردآلوهای با کیفیت استفاده کنید.

از زردآلو های سفت استفاده کنید تا موقع جوشیدن، فرم خود را حفظ کنند، اگر زردآلوها بیش از حد رسیده باشند باعث می شود در پایان برگه های زردالو له شوند.

در زمانی که برگه های زردآلو را زیر آفتاب قرار می دهید، کامل مراقب باشید تا بیش از حد خشک نشوند.

اگر می خواهید برگه های زردآلو را به مدت طولانی نگهداری کنید، بهتر است به اندازه هر بار مصرف درون پلاستیک فریزر قرار دهید و درون فریزر نگهداری کنید.