

<https://recettesfood.com>

## طريقة عمل مربى القرع



### المكوّنات

- **قرع**
- **مقشّر ومشور كيلوغرام،**
- **سكر**
- **[سكر \(/ingredient/1457583\)](/ingredient/1457583) [سكر]**
- **عصير ليمون حامض**
- **ملعقة كبيرة ونصف**
- **حبهان**
- **[حبهان \(/ingredient/1457387\)](/ingredient/1457387) أي [هيل]**

|

## طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي القرع والسكر. أتركي الوعاء جانباً ليلة كاملة.
- 2
- في اليوم التالي، ضعي مزيج القرع في قدر على نار متوسطة. عند الغليان، أضيفي عصير الليمون الحامض. أتركي المزيج على النار لـ 20 دقيقة واحرصي على إزالة الرغوة البيضاء باستمرار.
- 3
- خففي النار. أتركي القدر على النار لـ 15 دقيقة ثم أطفئي النار. أضيفي الهيل وقلبي المكونات.
- 4
- وزي المرابي في برطمانات زجاجية. احتفظي بها في زاوية باردة وجافة.

## طريقة مربى باذنجان



### المكوّنات

- باذنجان
- حجم صغير 650 غرام
- سكر
- غرام 500
- كلس - ملعقة كبيرة
- حامض الليمون

- ربع ملعقة صغيرة
- جوز
- بحسب الرغبة

|

## طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي 3 أكواب من الماء والكلس. حرّكي حتى يذوب هذا الأخير.
- 2
- قشّري حبة باذنجان بالكامل. بواسطة في جهة من X سكين، إصنعي شكل الباذنجان. ضعيها في مزيج الماء والكلس. كرّري العملية حتى انتهاء الكمية.
- 3
- غطّي الوعاء واتركيه جانباً لساعتين.
- 4
- صفّي الباذنجان من مزيج الكلس. إغسله جيداً بالماء الساخن.

- 5
- في قدر على نار متوسطة، ضعي 4 أكواب من الماء ثم أضيفي السكر. حرّكي جيداً حتى يذوب السكر.
- 6
- عند غليان مزيج السكر، أضيفي الباذنجان وخفّفي النار. زيدي الجوز واطركي القدر على النار لساعة ونصف تقريباً حتى يصبح لون الباذنجان ذهبي. اتركي القدر على النار حوالي 15 دقيقة إضافية.
- 7
- ضعي مربى الباذنجان في برطمان زجاجي وأغلقيه بإحكام.
- 8
- !قدّمي المربى على الفطور. ألف صحة

## طريقة عمل مربى الخوخ



### المكوّنات

- خوخ
- مقشّر منزوع النواة كيلو غرام
- سكر
- نصف كيلو غرام
- عصير ليمون حامض
- 2

## طريقة التحضير

- 1
- في قدر، ضعي الخوخ والسكر على نار قوية وقلبي حتى يذوب ويبدأ بالغليان ثم خففي النار.
- 2
- أتركي المكونات على نار متوسطة تغلي لعشر دقائق ليصبح الخوخ طري مع التقليب من وقت لآخر.
- 3
- اهرسي الخوخ بواسطة الخلاط الكهربائي واتركي المربي تغلي على نار هادئة مدة 25 دقيقة.
- 4
- أزيل الرغوة التي تشكلت على الوجه نتيجة الغليان.
- 5

- أضيفي عصير الليمون الحامض وحركي واتركي المزيج يغلي على النار مدة 15 دقيقة.
- 6
- أسكبي مربى الخوخ في برطمانات ، احكمي اغلاقها وادخليها الى الثلاجة.



## مربى الورد



### المكوّنات

ورد جورى، مغسول ومصفّى - 500 غرام

ورد جورى مجفف - ربع كوب

ماء - 3 أكواب

- عصير ليمون حامض
- ربع كوب
- بكتين - 3 غرام
- سكر
- أكواب 5

## طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي الورد المجفف وأضيفي الماء. اتركي الوعاء جانباً لـ 10 دقائق.
- 2
- في وعاءٍ ثانٍ، ضعي الورد وعصير الليمون الحامض. بواسطة يدك، أفركي المزيج لاستخراج العصير من الورد. اتركي الوعاء جانباً.
- 3
- في قدر على نار هادئة، ضعي البكتين ومزيج الماء والورد. عندما يغلي المزيج، أتركي القدر على النار لـ 10 دقائق.
- 4
- أضيفي السكر وحركي حتى يذوب هذا الأخير. عندما يغلي المزيج، إرفعي القدر عن النار.
- 5

- أضيفي مزيج الورد وعصير الليمون الحامض. حرّكي جيداً ثمّ ضعي القدر في وعاء مملوء بالماء المثلج حتى تحفظي لون المربى.
- 6
- ضعي المربى في برطمان زجاجي وأغلقه بإحكام. إحتفظي بالمربى في الثلاجة

# مربى الرمان



## المكوّنات

- رمان
- حب كويان
- ماء - ربع كوب
- سكر
- كوب
- عصير ليمون حامض
- ملعقة صغيرة
- ماء ورد
- لى ملعقة كبيرة

## طريقة التحضير

- 1
- في قدر، ضعي الرمان والماء واتركي المزيج على النار حتى يغلي.
- 2
- أضيفي السكر وعصير الليمون الحامض وقلبي الخليط حتى يذوب السكر تماماً.
- 3
- أتركي المزيج على النار حتى يثخن مع التحريك من وقت إلى آخر.
- 4
- أضيفي ماء الورد وحرّكي.
- 5
- أتركي المربى حتى تبرد قليلاً ثمّ أسكبيها في برطمانات معقّمة واغلقها بإحكام.
- 6
- احتفظي بالمربى بالثلاجة.

## مربى البلح باللوز



### المكوّنات

- بلح
- سماني 3 كيلو غرامات
- سكر
- كيلو غرام

- قرنفل
- كبش 4
- لوز
- مقشّر ومحمّص 300 غرام
- ماء - 5 أكواب
- ليمون حامض
- معصور 1

## طريقة التحضير

- 1
- إغسلي البلح جيّد جداً وقشّريه بواسطة مقشرة الخضار (التي تسهّل جداً عملية التقشير وتوفّر الوقت إذ أنّ الكمية كبيرة لتقشيرها بسكين). احتفظي بقشر البلح جانباً.
- 2
- إنزعي رأس البلحة واتركي النواة للمرحلة الثانية.

- 3
- ضعي البلح في قدر واغمريه بالماء واتركيه لمدة ربع ساعة لسلقه مع تقلبيه من وقت لآخر.
- 4
- صفي البلح من ماء السلق. احتفظي بالماء جانباً.
- 5
- أسكبي ماء السلق في قدر، واسلقي فيها قشر البلح لمدة ربع ساعة.
- 6
- صفي القشر من الماء واحتفظي مجدداً بماء السلق.
- 7
- إنزعي نواة البلح بواسطة عود خشبيّ وذلك للمحافظة على شكل البلحة.
- 8



- ضعي مكان النواة حبة لوز محمصة. 9-
- ضعي فوق ماء السلق السكر وحبتي كبش القرنفل وعصير الليمون الحامض.
- 9
- حرّكي المزيج حتى يذوب السكر تماماً وتحصلي على المربى.
- 10
- ضعي قشر البلح في قدر آخر.
- 11
- أسكبي عليه الماء الساخن وأضيفي القليل من السكر.
- 12
- ضعي القدر على النار مع حبتي القرنفل المتبقيتين وحرّكي حتى يغلي المزيج غلوتين.
- 13

- أسكبي هذا المزيج فوق المربى وضعي القدر من جديد على النار حتى يغلي لمدة 10 دقائق.
- **14**
- خففي النار ثمّ ضعني في القدر حبّات البلح المحشوة برفق كي لا تخرج حبّات اللوز.
- **15**
- حرّكي بروية كلّ 5 دقائق من تحت إلى فوق حتى يتكاثف المزيج. أثناء التحريك، غطي كلّ بلحة بصلصة المربى الموجودة في القدر.
- **16**
- أتركي المزيج يبرد تماماً ثمّ احفظيه في علب معقمة وضعيه في الثلاجة لحين استخدامه وصحة وهنا

## مربى العنب



### المكوّنات

- عنب
- [عنب \(/ingredient/1458442\]](/ingredient/1458442)
- سكر
- غرام 800
- عصير ليمون حامض
- ملعقتان كيرتان

### طريقة التحضير

- 1

- إختاري حبات العنب الكبيرة الناضجة الخالية من العيوب. إفصلي الحبات عن العناقيد واغسليها جيداً بالماء ثمّ صفيها.
- 2
- أهرسي العنب جيداً في الخلاط الكهربائي.
- 3
- ضعي العنب المهروس مع السكر في قدر واغمريهما بالماء.
- 4
- إرفعي القدر على نار متوسطة واتركي المزيج حتى يغلي مع تحريكه من حين لآخر بواسطة ملعقة خشبية.
- 5
- خففي النار وأضيفي عصير الليمون الحامض وازيلي الرغوة وبذور العنب التي تطفو على سطح المربى.
- 6

- كَرِّي العملية لعدّة مرات حتى ينضج المرَبى.
- 7
- أتركِي المرَبى ليبرد تماماً ثمَّ اسكبيه في أوعية زجاجية (برطمانات) مقاومة للحرارة ومعقّمة وأغلقها جيداً.
- 8
- إحفظي البرطمانات في مكان بعيد عن الضوء، الحرارة والرطوبة.