

طريقة عمل دبس الرمان في المنزل

وقت التحضير: 15 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

المقادير:

- 4 ½ كوب عصير رمان طبيعي
- 2 ملعقة كبيرة سكر بني
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

طريقة التحضير:

1. يفرط 8 حبات رمان وتخلط في الخلاط الكهربائي. تصفى في مصفاة للحصول على العصير.
2. يوضع العصير والسكر على نار مرتفعة حتى الغليان ثم يضاف عصير الليمون.
3. يترك المزيج على نار متوسطة - هادئة لحوالي ساعة و15 دقيقة مع التحريك كل 10 دقائق، ليتكاثف العصير ويصبح سميك.
4. يرفع المزيج عن النار ويترك ليبرد ثم يوضع في زجاجة وتغلق بإحكام.
5. توضع الزجاجة في الثلاجة لوقت الإستخدام.