مربى البلح

المقادير:

- 1 كغ بلح حلو منزوع النواة
- 250 غ سكر
- 2 عودان قرفة
- ½ حبة ليمون حامض

طريقة التحضير:

- في وعاء، ضعي البلح مع السكر لليلة كاملة.
- في اليوم التالي، ضعي الوعاء على نار عالية وحرّكي حتى يذوب السكر ثم ضعي عودي القرفة وخففي حرارة النار حتى ينضج البلح تماما.
- أسكبي عصير الليمون الحامض واتركي الخليط يغلي لـ5 دقائق ثم إرفعي المربى عن النار واتركيه جانبا ليبرد قليلاً.
- ضعي المزيج في الخلاط الكهربائي واطحنيه ليصبح ناعماً.
- إملئي المربى في برطمانات معقمة ثمّ استخدميه عند الحاجة.

الف صحة!