

सेब का मुरब्बा



सामग्री

सेब
1 कि.ग्रा.

चीनी
1 कि.ग्रा.

नमक
10 ग्राम

विधि

सेब को अच्छी तरह से धोकर छीलें। छीलने के बाद थोड़े से नमक मिले पानी से धोएं। इससे उनका रंग भूरा नहीं होगा

अब उनमें स्टेनलैस स्टील के कांटों से छेद करें। उबलते हुए पानी में छिदे हुए सेबों को 4-5 मिनट उबालें

सेब के बराबर चीनी सेब की तहों में डालकर रखें। दूसरे तथा तीसरे दिन चाशनी को 5 मिनट तक पकाएं तथा सेबों को उसमें डुबोएं। चौथे दिन फिर से चाशनी को इतना पकाएं कि चाशनी एक तार छोड़ना शुरू कर दे।

दो-तीन दिन बाद फिर से सेबों को चाशनी से निकालकर चाशनी को पकाएं।

दो तार की चाशनी बनने पर सेबों को चाशनी से डुबों दें। ठण्डा होने पर जारों में भर दें।