



آشپزخانه

# پارس ار

۷

مژده مظہری  
روزنامہ نگار

جام جم

۹۰۸ شماره ۱۴۰۰ • ۲۲ شهریور



۱۰۰ دقیقه



کمتر از



رب انار که در تهیه انواع غذاها از قبیل فستنچان، اکبر جوجه، انواع کباب یا خوراک و... استفاده می‌شود، خواص بسیار بالایی دارد و برای درمان یا پیشگیری از ابتلا به بسیاری از بیماری‌ها مانند فشارخون، قندخون و تقویت قلب و عروق و کبد موثر است. در عین حال خیلی راحت در خانه تهیه شده و احتیاج به مواد و لوازم خاصی ندارد.

طرز تهیه رب انار خانگی

## ترش و پر خاصیت

طرز تهیه



مواد لازم



انارها را شسته و دانه‌هایش را جدا می‌کنیم. فقط نباید پوست سفید آن مخلوط دانه‌هاشود. یک لیوان آب و دانه‌های انار را در قابلمه مناسبی ریخته و روی حرارت زیاد می‌گذاریم تا جوشد و وقتی به جوش آمد حرارت را کم کرده و چند دقیقه یکبار آن راهنمایی باشید و غلظت شود؛ البته باشد انار را له می‌کنیم. وقتی آب دانه‌های انار درآمد قابلمه را از روی حرارت برداشته و آب انار را از صافی ردمی‌کنیم.

دانه‌های اناری که آب آنها کامل در نیامده را در باره در قابلمه ریخته و با کمی آب می‌جوشانیم. آب انار به دست آمده را در قابلمه ریخته و روی حرارت کم می‌گذاریم تا جوشیده و غلظت شود؛ البته باشد چند دقیقه یکبار آن راهنمایی نگیرد و در نهایت نمک را به آن اضافه کرده و کمی هم می‌زنیم سپس رب انار را از روی حرارت برمی‌داریم و وقتی خنک شد آن را در طرف شیشه‌ای ریخته و در یخچال نگهداری کرده و برای تهیه غذاهای مختلف از آن استفاده می‌کنیم.

- ❶ دانه انار: هلیوان
- ❷ آب: یک لیوان
- ❸ نمک: نصف قاشق غذاخوری

نکات آشپزی



می‌توانیم دانه‌های انار را در چرخ‌گوشت ریخته و آب آن را بگیریم که باعث سرعت کار می‌شود. مزه رب انار بستگی به طعم انار دارد که ترش، شیرین یا ملس باشد و اضافه کردن شکر باعث زود خراب شدن آن می‌شود.

### آراستگی پوشش کارمندان خود را به ماسارید

پوشак فرم

اولین ارائه دهنده تخصصی پوشاك ادارات



آدرس فروشگاه: تقاطع خیابان ولی‌عصر و طالقانی، مجتمع تجاری نور تهران، طبقه سوم تجاری، شماره ۹۰۶۷

تلفن: ۰۹۱۲۷۰۱۵۱۲۲ - ۰۸۸۲۲۶۰۳۵-۶

@form1

manto\_uniform

www.form1.ir

formiran@yahoo.com



برگ سبز و سند کمپانی خودرو پرابد هاج بک ۱۱۱  
مدل ۱۳۸۹ به رنگ سفید روغنی شماره انتظامی  
ایران ۵۳-۵۲۳-۵۸ شماره موتور ۳۶۰۶۱۰۳  
شماره شناسی ۵۵۴۳۰۰۸۹۰۲۶۰۵۰ بمنام حسین  
دادوند مفقود گردیده و فاقد اعتبار است.

شماره تلفن های  
پذیرش

۴۹۱۰۵۰۰۰

۲۳۰۰۴۰۳۲

امور آنلاینی روزنامه جام جم