

طرز تهیه شله زرد دسر خوشمزه و سنتی

شاید خیلی از شماها هم مثل من شله زرد رو سرد دوست داشته باشید. در هر صورت طعم و عطر بی نظیری داره. در این مطلب طرز تهیه شله زرد رو با نسبت های مناسبی میگم خدمتون که برای هر مقدار که خواستید میتونید همین نسبت ها رو چند برابر کنید.

شله زرد به عنوان یک دسر خوشمزه

[شله زرد](#) یکی از مناسب ترین انتخاب ها برای دسر هست. البته کمی سنگینه و بهتره به مقدار کم سرو بشه. ولی از نظر موادی که در اون به کار میره مثل زعفران و خلال بادام و پسته بسیار مغذی هست و همچنین طعم فوق العاده ای داره.

شله زرد

مواد لازم برای تهیه شله زرد

- برنج 1 پیمانه
- آب 6 پیمانه
- شکر 2 پیمانه
- خلال بادام $1/4$ پیمانه
- کره 50 گرم
- زعفران آسیاب شده و دم شده نصف استکان
- گلاب $1/2$ پیمانه
- هل ساییده $1/4$ قاشق چایخوری
- دارچین و خلال پسته و بادام به مقدار دلخواه

© 2013 All Rights Reserved. | 4 |

مراحل تهیه شله زرد

شله زرد رو عموماً به یک روش درست میکنند. فقط نکات خاصی وجود دارد که عرض میکنم خدمتون. برنج شله زرد بهتره نیم دونه و حتما ایرانی باشه ولی میتونید از برنج کامل هم استفاده کنید فقط کمی زمان پختش بیشتر میشه و حدود یکی دو پیمانه آب بیشتری میبره. من نیم دونه نداشتم و از برنج کامل استفاده کردم. فقط برنجتون ایرانی باشه تا کیفیت بهتری داشته باشین.

1- برنجی رو که از شب قبل خیس کردیم با مقدار آبی که گفتیم روی حرارت قرار میدیم تا بپزه. حرارت رو بعد از به جوش اومدن ملایم کنید تا برنج به آرومی بپزه و خودش رو باز کنه. خیلی مهمه که کاملاً پخته بشه و وا بره. بعد از حدود یک ساعت که برنج کاملاً پخت، شکر رو اضافه میکنیم.

2- بعد کره و زعفران و هل رو که از قبل آماده کردیم اضافه میکنیم و باز فرصت میدیم شله زردمون جا بیفته. در این حین باید شله زرد رو هم بزیند که ته نگیره و همچنان حرارت باید ملایم باشه.

3- کل مراحل پخت برای این مقدار حدود دو تا سه ساعت طول میکشه. وقتی که حس کردید غلظتش کافیه میتونید گلاب و هل رو اضافه کنید و بعد از پنج دقیقه شله زرد رو از روی شعله بردارید.

4- در مرحله ی آخر خلال بادام هایی که از قبل خیس کردید هم اضافه کنید. البته میتونید خلال بادوم رو فقط برای تزیین استفاده کنید.

فوت و فن های تهیه شله زرد

- نکته برای پخت شله زرد اینه که شکر رو حتما بعد از پختن برنج اضافه کنید.
- در آخرین مراحل احساس کردید آبش کمه میتونید مقداری آب بهش اضافه کنید و اگر هم رقیق بود بذارید تا آب اضافیش بخار بشه. ولی اگه حرارت ملایم باشه در طول پخت، این مقدار آب مناسبه.
- از اونجایی که شکر با حرارت دیدن کمی آب میندازه بلا فاصله بعد از اضافه کردن شکر مقداری از آب شله زرد بیشتر میشه، پس این نکته هم حتما در نظر داشته باشید و قبلش آب اضافه

نکنید.

- میزان غلظت شله زرد باید انقد باشه که اگر مقدار کمی ازش توی بشقاب ریختید کاملا پخش نشه و کمی قوام داشته باشه.
- وقتی شله زرد رو برای دسر استفاده میکنید بهتره سرد سرو بشه.

نکات شله زرد نذری

موضوع اینه که این طرز پخت برای شله زرد هایی با مقدار کم مناسبه ولی برای شله زرد های با مقدار زیاد و به عبارتی برای نذری بهتره اولاً نسبتها به این صورت زیاد میشه که شکر دو برابر برنج میشه و آب پنج برابرش. حالا هر مقداری که بخواید درست کنید. نکته بعدی اینه که اگر مقدارش زیاده باید برنج رو از قبل خیس داده باشیم. حد اقل برنج رو سه چهار ساعت خیس بدیدو حتی برای مقدار کم هم شله زرد بهتری بهتون میده. برای نذری هم معمولا از شب قبل برنج رو خیس میدن.



تزئین شله زرد

برای تزئین شله زرد میتونید از پرک یا خلال بادام و پسته و دارچین و همچنین گل سرخ استفاده کنید. چون طبع کلی شله زرد به خاطر برنج سرده، گرمای دارچین معتدلش میکنه. نوش جان.

منبع: 2 نقره