

طرز تهیه شله زرد نذری

9 تیر 1404

اگر به دنبال یک دستور دقیق، امتحان شده و سنتی برای تهیه شله زرد نذری هستید، این آموزش مرحله به مرحله به شما کمک می‌کند تا با استفاده از ۱ کیلو برنج، یک شله زرد خوش‌رنگ، خوش‌عطر و کاملاً جا افتاده تهیه کنید که طعمش تا مدت‌ها زیر زبان مهمانان شما بماند.

مواد لازم برای تهیه شله زرد نذری با ۱ کیلو برنج

برنج ایرانی (ترجیحاً نیم‌دانه یا شکسته) ۱ کیلوگرم
شکر ۲ تا ۲/۵ کیلوگرم (بسته به میزان شیرینی دلخواه)
گلاب ۲ لیوان
زعفران دم‌کرده غلیظ ۱ لیوان
کره یا روغن حیوانی ۱۵۰ گرم
خلال بادام ۱۵۰ گرم
پودر هل ۱ قاشق غذاخوری
دارچین و خلال پسته (برای تزیین) به مقدار لازم
نمک یک پنس (نوک قاشق)

مراحل تهیه شله زرد نذری

۱. آماده‌سازی اولیه برنج

برنج را از شب قبل با آب ولرم خیس کنید. (در صورت امکان، چند بار آب آن را عوض کنید تا لعاب اضافه گرفته شود.)

۲. پخت برنج

در یک قابلمه بزرگ، حدود ۱۰ تا ۱۲ لیتر آب بریزید و برنج خیس‌خورده را داخل آن بریزید. حرارت را زیاد کنید تا آب به جوش بیاید. کف‌های روی برنج را بگیرید. سپس حرارت را متوسط کنید و اجازه دهید برنج کاملاً بپزد و دانه‌های آن باز شود.



۳. له شدن و غلیظ شدن

وقتی دانه‌های برنج کاملاً له شد و به شکل حریره درآمد، شعله را کم کنید و مدام هم بزنید تا ته نگیرد. این مرحله حدود ۱ تا ۱/۵ ساعت زمان می‌برد.

۴. افزودن شکر

شکر را کم‌کم اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً حل شود. بعد از اضافه کردن شکر، دوباره شله زرد کمی رقیق می‌شود؛ اجازه دهید دوباره غلیظ شود.

۵. اضافه کردن زعفران، گلاب، هل و کره

زعفران دم‌کرده، گلاب، پودر هل و کره را به شله زرد اضافه کنید. خلال بادام را هم که از قبل با گلاب خیس کرده‌اید، به مخلوط اضافه کنید.

این مرحله، عطر نهایی شله زرد را می‌سازد. ۲۰ تا ۳۰ دقیقه با حرارت ملایم بپزید تا مواد کاملاً با هم ترکیب شوند.

۶. تست غلظت نهایی

یک قاشق از شله زرد را روی نعلبکی بریزید؛ اگر بعد از چند ثانیه آب نینداخت، یعنی غلظت آن مناسب است.

۷. سرو و تزیین

شله زرد را در ظرف‌های مخصوص نذری یا مجلسی بریزید و وقتی کمی از حرارت افتاد، با دارچین، خلال پسته، بادام و گل محمدی خشک تزیین کنید.