

طرز تهیه شله زرد ؛ ویژه ماه مبارک رمضان

[شله زرد](#) یکی از دسرهای سنتی و محبوب ایرانیان است و خوردن شله زرد در ماه مبارک رمضان و برای وعده افطار بسیار مرسوم است و می‌توان گفت پایه ثابت تمام سفره‌های افطاری است. پخت یک شله زرد خوشمزه، خوشرنگ، معطر و جا افتاده مستلزم به کار بردن دستورات و توجه به نکات خاصی است.

مواد لازم برای تهیه شله زرد

- برنج نیم دانه: یک لیوان
- شکر: یک و نیم لیوان
- گلاب: نصف لیوان
- زعفران دم کرده غلیظ: نصف فنجان
- آب: حدود ۸ لیوان
- پودر هل: یک قاشق چای‌خوری
- خلال بادام: یک فنجان
- کره: ۵۰ گرم

نکات مربوط به مواد اولیه

زعفران

همیشه سعی کنید از زعفران دم کرده غلیظ استفاده کنید؛ چون هرچقدر زعفران را با آب بیشتری دم کنید، کم‌رنگ‌تر می‌شود و مجبور می‌شوید برای به دست آوردن رنگ دلخواه‌تان از زعفران بیشتری استفاده کنید؛ بنابراین نحوه دم کردن [زعفران](#) بسیار مهم است.

برای دم کردن زعفران ابتدا زعفران را بدون اضافه کردن شکر یا قند کاملاً پودر کنید. بعد به ازای یک قاشق چای‌خوری زعفران ۲ قاشق سوپ‌خوری آب جوش و ۲ تکه یخ به آن اضافه کنید. افزودن یخ باعث می‌شود به زعفران شوک وارد شود و رنگ بیشتری پس بدهد.

گلاب

همانطور که می‌دانیم گلاب عصاره خوشبوی گل محمدی است که مرغوب‌ترین نوع آن در شهرهای کاشان و میمند فارس تهیه می‌شود. امروز در همه فروشگاه‌ها و سوپر مارکت‌ها شیشه‌های [گلاب](#) را در اشکال و با نام‌های

تجاری گوناگون می‌بینیم که بسیاری از آن‌ها خالص نیستند و عطر و بوی گلاب اصیل را ندارند.

گلاب اصل بوی گل محمدی می‌دهد و شما بوی ترشیدگی از آن استشمام نمی‌کنید. رنگ گلاب اصل شفاف، روشن و بدون رسوب است. گلاب اصل همچنین طعمی سنگین و مایل به تلخی دارد؛ پس هنگام خرید گلاب به این نکات توجه داشته باشید.

هل

برای تهیه شیرینی و دسر حتماً از پودر هل سبز استفاده کنید؛ زیرا نسبت به هل سفید عطر بیشتری دارد و برای تهیه دسر و شیرینی مناسب‌تر است.

برای تهیه شله زرد همچنین می‌توانید از یک قاشق چای‌خوری عرق هل به جای پودر هل استفاده کنید که عطر و بوی بیشتری دارد.

طرز تهیه شله زرد

- برای اینکه شله زرد نرم و لطیفی داشته باشید، بهتر است حدود ده ساعت قبل از پخت، برنج را خیس کنید.
- برای شروع پخت ابتدا آب را داخل قابلمه بریزید و آن را روی شعله اجاق گاز قرار بدهید تا آب جوش بیاید؛ سپس برنج را به آن اضافه کنید. شعله اجاق را کم کنید و اجازه بدهید برنج داخل آب کم کم بپزد. حتما کف روی برنج را بردارید تا رنگ شله زرد شما شفاف شود.
- یکی از نشانه‌های پخت برنج این است که آب قابلمه کم شده و برنج شروع به شکوفه زدن می‌کند، به عبارت دیگر برنج قل قل می‌جوشد. در این مرحله زعفران دم کرده غلیظ را به برنج اضافه کنید و خوب هم بزنید. پنج تا ده دقیقه صبر کنید تا زعفران رنگ باز کند؛ سپس شکر را به قابلمه اضافه کنید.



- حدود پانزده دقیقه بعد وقتی شکر کاملاً در شله زرد آب شد، خلال بادام و گلاب را که از یک ساعت قبل با هم خیسانده‌اید، به قابلمه شله زرد اضافه کنید و بعد کره و پودر هل را داخل قابلمه بریزید و خوب هم بزنید.
- در مرحله آخر روی در قابلمه دم کنی بگذارید و شله زرد را با شعله کم حدود پانزده دقیقه دم کنید تا حسابی غلیظ و جا افتاده شود. بعد از این مدت زمان دم کنی را بردارید و شله زرد را داخل ظرف مورد نظر سرو بکشید و روی ظرف را با خلال پسته و پودر دارچین تزیین کنید.

نکات مهم برای پخت شله زرد

- بهتر است برای پخت شله زرد از برنج نیم دانه استفاده کنید. اگر برنج نیم دانه در دسترس ندارید و از برنج درسته استفاده می‌کنید، میزان آب برنج را بیشتر کنید تا دانه‌های برنج کاملاً له شوند و درشت نباشند.
- در زمان پخت برنج اگر احساس کردید که آب برنج کم شده و برنج هنوز کال است، حتماً آب جوش به برنج اضافه کنید و از اضافه کردن آب سرد خودداری کنید.
- توجه داشته باشید که شکر و زعفران را حتماً زمانی به برنج

اضافه کنید که کاملاً پخته و له شده باشد، در غیر این صورت
شله زرد شما جا افتاده و خوشرنگ نخواهد شد.