

مدل تزئین شله زرد مجلسی با هرآن چه در خانه دارید

28 اسفند 1403

شله زرد یکی از غذاهای سنتی و قدیمی ایرانی است که به عنوان دسر یا پیش غذا نیز شناخته می شود. شله زرد ترکیبی از برنج، زعفران، گلاب، شکر و دارچین است که با دستورات مختلفی تهیه می شود و در مناسبت هایی چون محرم، ماه رمضان به عنوان نذری پخش می گردد.

پس از پخت نهایی، شله زرد را در کاسه ها یا ظرف های سرو ریخته و تزئین می کنند. برای تزئین روی شله زرد، تزئین شله زرد در ظرف مستطیل، تزئین شله زرد تک نفره، تزئین آش شله زرد و... ایده های زیادی وجود دارد.

تزئین شله زرد با دارچین و نارگیل

گردِ دارچین و پودر نارگیل در تزئین ساده شله زرد کاربرد فراوانی دارد. در تزئین شله زرد با پودر نارگیل و دارچین چند تکه مغز پسته یا بادام بر روی آن قرار دهید تا ظاهری زیبا و جذاب پیدا کند.

تزئین شله زرد با دارچین و گل محمدی

برای تزئین شله زرد مجلسی جدید می توانید همراه دارچین از گل محمدی نیز استفاده کنید. گل محمدی علاوه بر زیبایی، طعم فوق العاده ای به شله زرد می دهد. برای تزئین شله زرد با گل محمدی، پودر پسته و گل محمدی را با هم ترکیب کرده و بر روی شعله زرد بریزید و طرح روی شله زرد را زیباتر کنید.