

شله زرد آبش زیاد شده چیکار کنم؟

19 تیر 1405

اگر شله زرد شما شل و آبکی شده، نگران نباشید. با چند ترفند ساده می‌توانید قوام آن را برگردانید.

اگر شله زرد شما آبکی از آب درآمده، این روش‌ها را امتحان کنید:

۱. حرارت را زیاد کنید تا آب اضافی تبخیر شود

دمای اجاق را افزایش دهید و با هم زدن مداوم، اجازه دهید آب اضافی تبخیر شود تا شله زرد غلیظ شود. این روش ساده اما مؤثر است، فقط مراقب باشید ته نگیرد.

۲. از آرد برنج استفاده کنید

کمی آرد برنج را در آب سرد حل کنید و به شله زرد در حال جوش اضافه کنید تا قوام بیاید. این کار مثل یک چسبنده طبیعی عمل می‌کند و شله زرد را سفت می‌کند.

۳. صبر کنید تا شله زرد خنک شود

اگر شله زرد هنوز داغ است، نگران نباشید! با خنک شدن، خودش کمی سفت‌تر می‌شود. پس قبل از هر تصمیمی، کمی صبر کنید.

۴. شله زرد را داغ بکشید

شله زرد را زمانی که هنوز داغ است در ظرف بکشید و اجازه دهید در همان ظرف خنک شود، در غیر این صورت ممکن است آب بیندازد.