

طرز تهیه شله زرد

شله زرد هم مانند فرنی و حلوا، یکی از دسرهای سنتی ایرانی است که بین ما ایرانی‌ها بسیار محبوب است و معمولاً در مراسم‌های مختلفی مثل ماه رمضان و در **سفره افطار** و یا در مناسبت‌های مذهبی به عنوان نذری پخته میشود. یکی از دلایلی که شله زرد به عنوان نذری پخته میشود، طرز تهیه آسان آن است. اما جدای از آسانی پختن شله زرد، فوت و فنی دارد که اگر رعایت شود نتیجه کار بدون عیب و نقص خواهد بود!

شله زرد به دلیل زعفران و گلابی که دارد بو و رنگ و سوسه انگیزی دارد. شله زرد را در ماه رمضان و محرم بیشتر درست میکنند. بنابراین با توجه به اینکه این یک دسر سنتی ایرانی است و اجبه هر خانم کدبانوی ایرانی طرز تهیه شله زرد را بداند.

مواد لازم :

۱ پیمانه	برنج
۷ پیمانه	آب
۲ پیمانه	شکر
یک چهارم پیمانه	گلاب
۵۰ گرم یا یک چهارم پیمانه	خلال بادام
به مقدار لازم برای تزیین	خلال پسته و گل محمدی
به مقدار لازم	هل (اختیاری)
۵ قاشق سوپ خوری	زعفران

مراحل تهیه شله زرد:

۱- برنج رو پاک کنید و به خوبی بشویید تا کاملاً تمیز بشه و با ۷ پیمانه آب خیس کنید. (به مدت بیست و چهار ساعت یا حداقل دوازده ساعت)

۲- بعد از گذشت این زمان، برنج رو با همون آبی که خیس کردین داخل ظرف مناسب روی حرارت متوسط رو به بالا قرار بدین تا به جوش بیاد و بعد حرارت رو کم کنید (اگه کف کرد حتما کف روی آب رو جمع کنید) و

اجازه بدین آروم بجوشه تا برنج ها شکفته بشن.

توی این مرحله بهتره اصلا شله زرد رو هم نزنین و قاشق داخل ظرف نبرین و بذارین به حال خودش باشه و بجوشه چون هم زدن در این مرحله باعث میشه ته بگیره و به کف قابلمه بچسبه.

۳- وقتی نصف آب برنج کشیده شد، زعفران دم کرده غلیظ رو اضافه میکنیم و هم میزنیم.

بیشتر مواقع زعفران بعد از اضافه کردن شکر افزوده میشه؛ اما تجربه به من ثابت کرده وقتی زعفران قبل از شکر به برنج اضافه میشه رنگ بهتری به شله زرد میده و برنج به خوبی رنگ میگیره!

۴- بعد از اضافه کردن زعفران، هم میزنیم (از این به بعد هم زدن ایرادی نداره) و اجازه میدیم بجوشه و به خوبی رنگ بده!

- اجازه بدین به آرومی بجوشه و هر از گاهی هم بزنین تا به غلظت مورد نظرتون برسه و بعد شکر رو اضافه و مخلوط کنین. توجه کنین که بعد از اضافه کردن شکر، شله زرد کمی رقیق و شل میشه. بنابراین قبل از اضافه کردن شکر، کمی غلیظ تر از حالت دلخواهتون بردارین تا با اضافه کردن شکر به غلظت دلخواه برسه.

توجه کنین تا قبل از اضافه کردن شکر، برنج باید کاملا شکفته شده باشه و مغز پخت و نرم باشه چون بعد از اضافه کردن شکر برنج دیگه نمپزه!

۶- بعد از اضافه کردن شکر بهتره مدام شله زرد رو هم بزنین؛ اجازه بدین کمی با حرارت کم بجوشه (حدود ده دقیقه الی یک ربع) و در آخر خلال بادام رو اضافه کنید.

بهتره خلال بادام رو از قبل با کمی گلاب خیس کنید! این کار باعث طعم گرفتن و نرم شدن خلال ها میشه؛ اما اگه از بادام تازه خلال شده استفاده میکنید نیازی به اینکار نیست.

۷- **هلها** رو از هنگام شروع کار بشکنید و با مقدار کمی آب جوش خیس کنید. در مرحله آخر گلاب رو به همراه عصاره هلی که از صافی رد کردیم، اضافه کنید و به خوبی هم بزنید.

۸- در آخر روی شعله کم گاز شعله پخش کن قرار بدین و شله زرد رو به مدت ده دقیقه به همراه دم کنی دم بذارید و بعد حرارت رو خاموش

کنید. شله زرد رو به صورت داغ داخل ظرفها بکشین چون شله زرد اگه خنک بشه سفت تر میشه و رویه میبندد. اجازه بدین داخل ظرف ها خنک بشه بعد به دلخواه با دارچین و گل محمدی و خلال پسته و... تزیین کنید.

نکات مهم در پخت شله زرد:

- در صورت دلخواه از سی گرم کره هم میتونید داخل شله زرد استفاده کنید. میتونید کره رو به همون صورت یا به صورت آب شده به شله زرد اضافه کنید و خوب مخلوط کنید.
- برنجی که برای شله زرد استفاده میکنید، باید برنج معطر ایرانی باشه و برنج دودی برای شله زرد مناسب نیست. معمولا از برنج نیم دانه برای پخت شله زرد استفاده میشه.
- داخل شله زرد از عصاره هل استفاده میکنیم تا **عطر خوبی** بهش بده. اما استفاده از پودر هل توصیه نمیشه چون باعث کدر شدن رنگ شله زرد میشه.
- زعفران رو هیچ وقت به صورت مستقیم داخل شله زرد نریزید و حتما از زعفران دمکرده استفاده کنید. بهتره زعفران غلیظ دم بشه.
- اندازه شکر و در واقع شیرین بودن طعم شله زرد به ذائقه افراد بستگی داره؛ ولی به طور معمول اندازه شکر تقریبا دو برابر اندازه برنج در نظر گرفته می شه.
- اگه از برنج کامل به جای برنج نیم دانه برای شله زرد استفاده میکنید، باید بدونید زمان پخت شله زرد زیاد میشه و برنج ها از وسط نصف میشن و ظاهر خوبی به شله زرد نمیدن پس بهتره به این صورت عمل کنید. برنج رو بعد از شستن با مقداری آب به مدت ۱۲ الی ۲۴ ساعت خیس کنید بعد برنج رو آبکش کنید و روی پارچه تمیزی به مدت ۱۲ ساعت در معرض آفتاب پهن کنید تا کاملا خشک بشن بعد برنج رو ما بین پارچه قرار بدین و با ورونه روی پارچه و برنج ها بکوبید تا برنج ها خرد بشن یا اینکه با دست خرد کنید (فقط خرد بشن نباید پودر بشه) حالا برنج نیم دانه شما آمادهست میتونین مراحل رو از اول کار طی کنید.
- بعضی افراد موقع خیس کردن برنج زعفران و گلاب رو هم برنج اضافه میکنن تا کاملا طعم و رنگ بگیره. اما چون برنج قراره مدت زیادی روی حرارت بجوشه این عطر با جوشیدن از بین میره! بنابراین اگه این کار رو انجام میدین مقدار کمی از زعفران

رو اضافه کنید و مقدار بیشتر رو هنگام پخت اضافه کنید تا
عطرش از بین نره.