

فوت و فن‌های پخت شله زرد

6 فروردین 1402

شله زرد یکی از دسرهای محبوب ایرانی‌هاست که معمولاً برای افطار و مناسبت‌های مختلف به عنوان نذری پخته می‌شود و با آن از مهمانان پذیرایی می‌شود اما این دسر در ماه مبارک رمضان هم طرفداران بسیاری به ویژه برای افطار دارد.

پخت این دسر که به دو صورت سرد و گرم سرو می‌شود، نکات و فوت و فن‌هایی دارد که علاوه بر دستور پخت، به این نکات هم می‌پردازیم.

مواد لازم برای ۴ نفر

برنج نیم دانه: یک پیمانه

آب: ۷ پیمانه

شکر: دو پیمانه

گلاب: نصف پیمانه

کره: ۵۰ گرم

خلال بادام و پسته: یک چهارم پیمانه

عرق هل: یک قاشق غذاخوری

زعفران دم‌کرده غلیظ: نصف پیمانه

طرز تهیه شله زرد برای ۴ نفر

۱. قبل از شروع آشپزی خلال بادام و خلال پسته را داخل یک کاسه بریزید و نصف پیمانه [گلاب](#) به آن اضافه کنید. این کار باعث می‌شود که خلال پسته و بادام به خوبی خیس بخورند و نرم شوند.

۲. سپس باید برنج را از شب قبل درون یک قابلمه مناسب بریزید و به آن آب اضافه کنید؛ سطح آب ۲ بند انگشت بالاتر از سطح برنج باشد. برنج شله زرد باید چند ساعت قبل از طبخ بدون نمک خیس بخورد. بهتر است از برنج مرغوب ایرانی برای طبخ شله زرد استفاده کنید.

۳. برنج خیسانده شده را با آب روی حرارت متوسط قرار دهید تا بپزد. سپس زعفران را به آن اضافه کنید و بعد از ده دقیقه شکر را بریزید و اجازه دهید شکر خوب حل شود. بعد از اضافه کردن شکر شله زرد رقیق‌تر می‌شود، پس قبل از اضافه کردن شکر میزان غلظت را بنا به سلیقه خودتان امتحان کنید.



به این نکته توجه کنید که قبل از مغز پخت شدن برنج نباید شکر را به آن اضافه کنید، چون بعد از اضافه کردن شکر دیگر برنج مغز پخت نمی‌شود.

همچنین برای اینکه شله زردتان ته نگیرد بعد از اضافه کردن شکر باید دائماً شله زرد را هم بزنید.

۴. خلال‌ها را همراه با گلاب، عرق هل و کره اضافه کنید. خلال پسته و خلال بادام حتماً باید تازه باشد و نباید بوی نم یا بوی ماندگی بدهد، چون در مزه شله زرد تاثیر می‌گذارد.

نکات آب نینداختن شله زرد

اجازه دهید تا شله زرد خوب جا بیفتد. زمانی شله زرد جا افتاده است که نرم و روان باشد یا آب از برنج جدا نباشد.

بعد از آن زیر حرارت را خاموش کنید و روی در قابلمه دم کنی بگذارید. یک ربع اجازه دهید تا شله زرد با شعله خاموش و با حرارت خودش دم بکشد. این کار باعث می‌شود که شله زرد بعد از سرد شدن، روی آن ترک نخورد و آب نیندازد.

همچنین شله زرد بعد از سرد شدن غلیظ تر می‌شود پس بهتر است آن را خیلی سفت بر نداریم. سفت بودن شله زرد را با کمی آب جوش می‌توان حل کرد، ولی بعد از ریختن آب جوش حتماً باید شله زرد بجوشد.

در نهایت شله را در ظرف مناسب بکشید و تزیین کنید. حواستان باشد شله زرد باید داغ در ظرف کشیده شود در غیر این صورت شله زرد آب می‌اندازد.