

# 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.