

نکات طلایی پخت شله زرد

نکات مهم برای طبخ بهتر شله زرد نذری :

در پخت شله زرد شکر را حتما بعد از پخته شدن کامل برنج به آن اضافه کنید. مقدار آب بستگی به نوع برنج دارد. اگر مقدار آب کم بود می توانید به برنج آب اضافه کنید، و اگر مقدار آب زیاد بود صبر کنید تا آب به خوبی بخار شود. قبل از اضافه کردن شکر هرگز به آن آب اضافه نکنید، زیرا شکر در هنگام مواجهه با حرارت کمی آب می اندازد. میزان غلظت این غذا باید به اندازه ای باشد، که وقتی آن را در درون سینی می ریزید، به طور کامل پخش نشود و تا حدودی قوام داشته باشد. در طرز تهیه شله زرد نذری میزان شکر باید دو برابر برنج باشد، و هم چنین آب نیز باید ۵ برابر برنج باشد. برنج را بهتر است از شب قبل خیس کنید. می توانید خلال بادام و خلال پسته را باهم مخلوط کنید. و در ۱۰ دقیقه آخر آن ها را در درون قابلمه بریزید. لازم به ذکر است در اینجا منظور از برنج همان نیم دانه برنج است.