شله خرمایی

شله خرمایی یکی از دسرها و میان وعده های خوشمزه و سالم ایرانی است که اصالت آن متعلق به استان های جنوبی کشورمان می باشد. طبع این [دسر](https://parsiday.com/cat/cooking/dessert/) گرم می باشد و به همین دلیل بیشتر در فصل های پاییز و زمستان تهیه و سرو می شود.

با مقدار موادی که در این دستور قرار گرفته است می توانید برای ۴ نفر شله خرمایی تهیه کنید. در صورتی که می خواهید مقداری کمتر یا بیشتری شله خرمایی تهیه کنید کافیست مقدار مواد را ضرب یا تقسیم کنید. با آموزش شله خرمایی با [پورتال پارسی دی](https://parsiday.com/) همراه باشید.

مواد لازم برای ۴ نفر

مواد لازم شله خرمایی

* خرما ۱ لیوان
* آرد سبوس دار ۱ لیوان
* گلاب ۲ قاشق غذاخوری
* روغن مایع ۳ قاشق غذاخوری

دستور پخت

طرز تهیه شله خرمایی

برای تهیه [شله خرمایی](https://parsiday.com/3724-shole-khorma/) ابتدا هسته خرماها را می گیریم و در قابلمه ای می ریزیم و ۳ لیوان آب جوش به آن اضافه می کنیم و درب قابلمه را می گذاریم و روی حرارت کم می گذاریم تا خرماها نرم شوند و قابلمه را از روی حرارت بر می داریم

و خرماهای له شده را در پارچ مخلوط کن می ریزیم و اجازه می دهیم تا در مخلوط کن کاملا پوره شوند.بعد آرد سبوس دار را در تابه ای می ریزیم و روی حرارت کم قرار می دهیم و مداوم تفت می دهیم تا به رنگ نخودی در بیاید.

بعد پوره خرما را به آن می افزاییم و مداوم هم می زنیم و اگر تمایل داشتید ۳ قاشق روغن مایع نیز به این ترکیب اضافه کنید و ۲ قاشق گلاب نیز می افزاییم و بلافاصله مواد را هم می زنیم تا به غلظت فرنی برسد و سفت نشود،

ولی اگر سفت شد کمی آب جوش به مواد اضافه می کنیم و از روی حرارت تابه را بر می داریم و در ظرف مورد نظر شله خرمایی را می ریزیم و نوش جان کنید.