

طرز پخت برنج قهوه ای

طرز پخت برنج قهوه ای کته روی گاز:

به ازای ۱ لیوان [برنج قهوه ای](#) به ۲ لیوان آب نیاز دارید. ابتدا برنج را شسته و اجازه دهید به مدت ۳۰ دقیقه در آب بماند و خیس بخورد. سپس قاشق چایخوری نمک به آن اضافه کنید و ۴۵ دقیقه تا ۱ ساعت روی حرارت کم قرار دهید. بعد از آنکه که برنج دم کشید از روی حرارت بردارید و بعد از ۱۵ دقیقه میل نمایید.

طرز پخت برنج قهوه ای در فر:

جهت پخت در فر ابتدا فر را با دمای ۱۸۰ درجه روشن کنید. لیوان برنج را با دو لیوان آب و قاشق چای خوری نمک و قاشق غذاخوری کره باهم مخلوط کنید و در قالب بریزید و روی قالب را با فویل بپوشانید. به مدت ۱ ساعت در طبقه وسط فر قرار دهید تا آماده شود. قالب را از فر بیرون بیاورید و بعد از ۱۰ دقیقه فویل را باز کنید و غذا را نوش جان نمایید.

طرز پخت برنج قهوه ای در پلوپز:

اگر میخواهید برنج قهوه ای را مانند برنج سفید با خورشت میل کنید بهتر است از نوع دانه بلند آن استفاده کنید زیرا نوع دانه کوتاه آن حالت چسبندگی دارد و بیشتر برای پودینگ و پوره مورد استفاده قرار میگیرد. حال اگر میخواهید برنج قهوه ای را در پلوپز پخت کنید ۱ ساعت قبل از اینکه اقدام به پخت برنج کنید در آب بدون نمک بخیسانید. بعد به ازای هر ۱ لیوان برنج قهوه ای ۳ لیوان آب در پلوپز بریزید و قاشق چایخوری نمک به آن اضافه کنید و در پلوپز را بگذارید حدود ۴۵ دقیقه زمان لازم دارید تا برنج بپزد. بعد از آن میل کنید.