

طرز تهیه ته دیگ مجلسی

امروزه ته دیگ یکی از چیزهایی است که در بین اعضای خانواده و مهمان ها طرفداران بسیاری دارد . ما در اینجا به شما آموزش میدهم که چطور ته دیگ رستورانی تهیه کنید تا در بین اعضای خانواده به ته دیگ هایتان معروف باشید . پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده ته دیگ را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) تهیه نمایید . همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#) .

ته دیگ زعفرانی

مواد لازم :

۲ پیمانه	برنج ایرانی
۴ پیمانه	آب
۵ قاشق غذاخوری	زعفران دم شده
۱ قاشق غذاخوری	کره
نصف قاشق غذاخوری	نمک
۳ قاشق غذاخوری	روغن

طرز تهیه :

جهت تهیه ته دیگ زعفرانی مجلسی ابتدا برنج را خیس کرده و به روش [آبکش](#) تهیه نمایید . قابلمه را روی حرارت قرار دهید و مقداری روغن بریزید تا داغ شود . سپس زعفران دم کشیده شده و کره را درون قابلمه ریخته و اجازه دهید کره آب شود . برنج را به آرامی درون قابلمه ریخته و ۴۵ دقیقه با حرارت ملایم دم کنید . ته دیگ شما آماده است .

ته دیگ سیب زمینی

ته دیگ سیب زمینی یکی از انواع ته دیگ هاست که تقریباً همه ی مردم آن را دوست دارند .

مواد لازم :

۲ پیمانه	برنج ایرانی
۴ لیوان	آب

۱ عدد
به مقدار لازم
به مقدار لازم
نصف قاشق غذاخوری

سیب زمینی
زعفران یا زردچوبه
کره
نمک

طرز تهیه :

جهت تهیه ته دیگ سیب زمینی ابتدا برنج را به روش [آبکش](#) تهیه نمایید . سیب زمینی را به صورت حلقه ای برش داده و کنار بگذارید . ته قابلمه مقداری روغن و کره ریخته و روی حرارت قرار میدهیم . مقداری زعفران و یا زردچوبه را به روغن اضافه میکنیم و اجازه میدهیم کاملا داغ شود. سیب زمینی ها را ته قابلمه میچینیم و بعد از اینکه سیب زمینی ها شروع به سرخ شدن کردند برنج را اضافه میکنیم . برنج را با کمک دم کنی به مدت ۴۵ دقیقه دم میکنیم . ته دیگ شما آماده است .