



دیگچه



مرجان اسماعیلی

یکی از نذری‌های معروف شهر ما در ماه‌های محرم و صفر پخت دیگچه است. دیگچه یک دسر قدیمی و سنتی است. این دسر بیشتر در روزهای عزاداری و شهادت امامان معصوم [ع] درست می‌شود. امروز می‌خواهیم با هم طرز تهیه‌ی دیگچه را یاد بگیریم.

ابتدا برنج را می‌شوئیم و می‌گذاریم سه ساعت در آب خیس بخورد. بعد، آن‌ها را از آب می‌کشیم و در قابلمه می‌ریزیم. دو پیمانه آب اضافه می‌کنیم تا بپزند. وقتی آب برنج خشک شد، شیر را کم‌کم به برنج اضافه می‌کنیم. یادتان باشد مرتب این مخلوط را هم بزنید که ته نگیرد. بعد از اینکه شیر با برنج کامل مخلوط شد، شکر، هل بودر شده و کره را اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. گلاب را هم اضافه می‌کنیم تا دیگچه عطر و طعم خوبی داشته باشد. می‌توانیم مقداری زعفران هم به دیگچه اضافه کنیم. سپس، مواد باید حدود نیم ساعت دم بکشند. دیگچه که آماده شد، آن را داخل ظرف می‌ریزیم. می‌توانیم روی آن را با خلال پسته یا دارچین تزئین کنیم.

امیدواریم نذر همه در این ایام قبول باشد!



چی لازم داریم؟

برنج نیم‌دانه ۲ پیمانه

شیر ۸ پیمانه

شکر یک پیمانه

کره ۲ قاشق غذاخوری

آب ۲ پیمانه

گلاب نصف پیمانه

زعفران به میزان لازم

هل بودر شده به میزان لازم