

نان برنجی یزد

در تهیه این شیرینی که شهرت خاصی در میان ایرانیان دارد از آرد برنج، آرد گندم، پودر شکر، روغن جامد، تخم مرغ، گلاب و هل استفاده می‌شود. نان برنجی انواع گوناگونی نیز دارد که از آن میان می‌توان به نان برنجی ساده و نان برنجی زعفرانی اشاره کرد. در شهر یزد نیز نان برنجی در قنادی های قدیمی و بزرگ تهیه می‌شود که هر کدام با شیوه و ابتکار خاصی به تهیه آن همت می‌گمارند. در بنگاه حاج خلیفه علی رهبر این شیرینی با برنج اعلا و روغن حیوانی درست می‌شود که باعث اقبال عمومی شد ه است. بر روی نان برنجی اشکالی مانند گل ایجاد می‌شود و روی آن دانه های خرفه سیاه رنگ ریخته می‌شود که باعث زیبایی و خوشمزگی آن می‌شود.

