

## شیرینی برنجک مازندران

یکی از شیرینی‌های معروف و خوشمزه مازندران، برنجک یا بادونه (بهاردانه) می‌باشد. اکثر اهالی مازندران، به خاطر طعم عالی و بافت ترد و عسلی این شیرینی آن را مخصوصاً برای سرو در شب یلدا، مهمانی‌های خانوادگی و فصل‌های سرد سال پخت می‌کنند. حتماً از نام این شیرینی متوجه شده‌اید که ماده اصلی برای تهیه آن برنج البته از نوع مرغوبش می‌باشد. در گذشته، برنجک را به همراه چند نوع شیرینی دیگر از جمله آب دندون و نان پنجره‌ای برای مراسم عروسی و پاتختی تهیه می‌کردند. مواد اصلی تشکیل دهنده این شیرینی برنج، آب، آبلیمو، شکر و روغن هستند. اما می‌توان به جای شکر از عسل نیز استفاده کرد. این‌گونه هم شیرینی خوش‌طعم‌تر می‌شود و هم ارزش غذایی آن بالاتر می‌رود. در این مطلب، دستور تهیه این شیرینی محلی خوشمزه را برای شما بیان می‌کنم. باشد که در کنار خانواده و دوستان از سرو این خوراکی خوشمزه نهایت لذت را ببرید.

مواد اولیه:

شکر: 2 لیوان.

آبلیمو: 1 قاشق غذاخوری.

روغن: به میزان لازم.

برنج: 5 لیوان.

دستورالعمل:

برای شروع پخت این شیرینی، برنج را از قبل به مدت 1 ساعت خیس کنید. بعد، آن را در قابلمه ریخته و به همراه چند لیوان آب روی شعله ملایم اجاق بجوشانید تا کاملاً نرم شود. (نرم‌تر از حد معمول). پس از آبکش کردن آن، اجازه دهید برنج یک ساعت در آبکش بماند تا آبش به طور کامل کشیده شود. در اینجا می‌توانید مقداری زعفران حل شده و یا رنگ خوراکی را به برنج بیفزایید. بعد از خنک شدن برنج، آن را داخل سینی بزرگی ریخته و پخشش کنید. سپس، سینی را در مقابل آفتاب و یا روی شوفاژ قرار دهید تا برنج کاملاً خشک شود. در مرحله بعد، داخل قابلمه‌ای گود به میزان لازم روغن ریخته و آن را روی حرارت متوسط قرار دهید تا داغ شود. سپس، کمی از برنج خشک شده را داخل صافی فلزی ریخته و صافی را درون روغن داغ شده فرو ببرید. بگذارید تا برنج‌ها سرخ شده و پف کنند. مابقی برنج‌ها را نیز به همین ترتیب سرخ کرده و با قرار دادن آن‌ها بر روی دستمال کاغذی روغن اضافی‌شان را بکشید.

جهت تهیه شربت این شیرینی، ابتدا آب و شکر را در قابلمه‌ای ریخته و صبر کنید تا روی حرارت اجاق به جوش بیاید. سپس، مرتب با قاشق آن را هم بزنید تا شکر به طور کامل حل شود. اجازه دهید که شربت به مدت 15 دقیقه بر روی شعله ملایم بجوشد. زمانی که شربت قوام آمد آبلیمو را اضافه کرده و شعله را خاموش کنید. برنج را داخل شیریه ریخته و به خوبی با یکدیگر مخلوط کرده و این مواد را بر روی سینی بزرگ چرب شده‌ای بریزید. بعد از گذشت 5 دقیقه شیرینی را با چاقو به شکل مربع یا لوزی برش زده و نوش‌جان کنید. این شیرینی را در کابینت نگهداری کنید و داخل یخچال نگذارید.



