

বাসমতি চাউল রান্নার পদ্ধতি:

১. প্রথমে বাসমতি চাল কমপক্ষে তিনবার ভালোভাবে ধুতে হবে।
২. ধোয়া শেষে ১৫-৩০ মিনিট চালের দেড়গুণ পরিমাণ পানি দ্বারা চাল ভিজিয়ে রাখতে হবে।
৩. এরপর হাড়িতে নিয়ে চাল এর দ্বিগুণ পরিমাণ পানি দিয়ে ফুটানো শুরু করতে হবে। তবে প্রয়োজন হলে সামান্য অধিক পানি ব্যবহার করা যাবে। চাল এর সাথে পানিতে কাপপ্রতি চালে ১/৪ চামচ লবন এবং ১/৪ চামচ তেল দিতে হবে।
৪. পানি ফোটা শুরু করলে গ্যাসের জোড় কিছুটা কমাতে হবে এবং হাড়ি ঢাকনা দিয়ে ঢাকতে হবে। প্রায় ১১ মিনিট পর চাল রান্না সম্পন্ন হবে। তবে সময় সামান্য কম-বেশি হতে পারে। মোটকথা ১১ মিনিট এর আগে হাড়ির ঢাকনা খোলা যাবে না।
৫. ১১ মিনিট পর তাপ দেওয়া বন্ধ করতে হবে এবং পাত্রের মুখ বন্ধ অবস্থায় কমপক্ষে ১০ মিনিট রাখতে হবে।

বিঃদ্রঃ শুধুমাত্র গ্যাস এবং হাড়িতে রান্নার ক্ষেত্রে প্রযোজ্য।