

איך עושים את זה ?

כולנו יודעים שאורז מלא בריא יותר מאורז רגיל. אלא שלא יודעים, מוזמנים לקרוא בנושא. הבעיה היא, שלרבים מאתנו זה הרבה פחות טעים מהאורז הלבן. משום מה יש באורז המלא איזה מין טעם לוואי, ואפילו קצת ריח לא הכי מזמין. הדרך להפטר מהריח וטעם הלוואי היא להשרות את האורז במים במשך לילה שלם לפני הבישול. למחרת, שופכים את המים, רוחצים את האורז היטב, מסננים אותו וממשיכים בבישול לפי המתכון. מתקבל אורז רך וטעים, ללא שמץ של ריח או טעם לא טובים.