

طرز تهیه قنبر پلو ؛ سحری معروف شیرازی‌ها

6 اردیبهشت 1401

قنبر پلو غذایی خوشمزه است که شیرازی‌ها آن را برای سحری درست می‌کنند. در ادامه با طرز تهیه قنبر پلو آشنا می‌شوید.

در شیراز قدیم، غلامانی با پوست‌های تیره‌تر را قنبر می‌نامیدند. نخستین بار که آشپز یکی از اربابان معروف شیراز، پلوی مخلوطی با کشمش و رب انار پخت و آن را نزد ارباب خود برد، ارباب تعجب کرد و گفت که این قنبر پلو دیگر چیست که تو پخته‌ای؟! منظور ارباب از قنبر پلو، تیرگی رنگ برنج به دلیل وجود کشمش و رب انار در آن بود. از آنجا که ارباب، این پلوی مخلوط را پسندید، از آن پس نام قنبر پلو برای این غذای سنتی و اصیل شیراز، انتخاب شد. برای درست‌کردنش چی لازم داریم؟

مواد لازم برای ۴ نفر

برنج: ۳ پیمانه

آب: ۴ و نیم پیمانه

گوشت چرخ‌کرده: ۳۰۰ گرم

پیاز متوسط: ۲ عدد

گردوی خردشده: یک چهارم لیوان

کشمش پلویی: نصف لیوان

زعفران دم‌کرده: ۲ قاشق غذاخوری

نمک: به میزان لازم

فلفل سیاه: نصف قاشق چای‌خوری

زردچوبه: نصف قاشق چای‌خوری

روغن: ۳ قاشق غذاخوری

رب انار ملس: ۲ قاشق غذاخوری سرخالی



طرز تهیه قنبر پلو شیرازی

۱. برنج را حدود ۲ ساعت در آب ولرم خیس کنید.
۲. تا برنج خیس می‌خورد، مواد میانی قنبر پلو را آماده کنید.
۳. گوشت چرخ‌کرده، نصف قاشق چای‌خوری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه را با هم ورز بدهید.
۴. با گوشت، توپک‌های کوچکی به اندازه یک فندق درست کنید.
۵. گوشت‌های قل‌قلی را در روغن داغ سرخ کنید.
۶. گوشت‌ها که کاملاً سرخ شدند، آنها را از تابه خارج کنید.
۷. پیازها را به صورت خلال‌های نازک خرد کنید.
۸. پیازهای خلالی را داخل همان تابه گوشت تفت بدهید تا کمی طلایی‌رنگ بشوند.
۹. پیازها که طلایی شدند، گردوها را هم داخل تابه بریزید و با پیاز، کمی تفت بدهید. حالا می‌توانید گوشت‌های قل‌قلی سرخ‌شده را به تابه برگردانید و همه مواد را با همدیگر، تفت بدهید.
۱۰. در این مرحله، کشمش، رب انار و زعفران را هم داخل تابه بریزید و بعد از ۲ دقیقه که تمام مواد میانی را تفت دادید، حرارت را خاموش کنید.
۱۱. آب برنج که کاملاً کشیده شد، داخل یک قابلمه مناسب، ته‌دیگ بچینید. سپس یک لایه برنج و یک لایه از مواد گوشتی را داخل قابلمه بریزید و این کار را لایه به لایه تکرار کنید تا برنج و مایه گوشتی، تمام بشود.

۱۲. اجازه بدهید تا قنبرپلو حدود ۴۵ دقیقه با حرارت ملایم دم بکشد و تمام، غذای شما آماده است.

۱۳. در صورت تمایل کمی شیر به مایه گوشتی اضافه کنید.