

روش تهیه پسته پلو خوشمزه

8 مهر 1404

پسته پلو یکی از غذاهای برجسته و خوشمزه ایرانی است که ریشه در دل دامغان دارد.

دامغان ؛ این شهر با تاریخ غنی و فرهنگی پر بار، مهد طعم ها و عطرهایی است که در پسته پلو به اوج می رسد. با ترکیب لذت بخش پسته و عطر زعفران، این غذا نه تنها یک خوراک لذیذ بلکه نمادی از هویت و سنت های این دیار است.

مواد اولیه

برنج ۳ پیمانه
پسته تازه ۳۰۰ گرم
شوید تازه ۱ پیمانه
شوید خشک ۱/۲ پیمانه
ماهیچه گوسفند ۲ عدد
نمک ۱ قاشق سوپ خوری
پیاز داغ خالی ۱ پیمانه
زرشک ۳ قاشق سوپ خوری
کره ۵۰ گرم
زعفران ۲ قاشق سوپ خوری
پودر پیاز ۱ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه

انتخاب پسته برای این غذا بسیار مهم است. حتما باید پسته ها تازه باشند تا عطر و طعمی که ما به دنبالش هستیم را به غذا بدهند. دقت کنید هر چه پسته رسیده تر باشد شیرین تر و خوشمزه تر است. پس پسته های رسیده بخرید و هر دو پوست آن را جدا کنید. نیازی به گرفتن پوست مغز پسته نیست.

برنج را خیس کنید و قابلمه آب را روی حرارت بگذارید و وقتی آب جوش آمد برنج را داخل قابلمه بگذارید و اجازه دهید بجوشد. نمک اضافه کنید. زمانی که برنج به مرحله ای رسید که خواستید از روی حرارت بردارید و آبکش کنید پسته ها را اضافه کنید و با ملاقه یک بار هم بزنید و آب که مجدد جوش آمد برنج را آبکش کنید. حواستان باشد پسته را لحظه آخر بریزید.

شویدهای تازه را خرد کنید. شوید خشک را نیز دم دست تان بگذارید. برنج را لایه به لایه با شوید تازه، خشک، پیازداغ، دم کرده زعفران، پودر پیاز و گرد غوره مخلوط کنید و کمی روی برنج کره بگذارید و آن را دم بیندازید و زیر حرارت را بسیار کم کنید تا آرام آرام طبخ شود. حدود ۴۵ دقیقه زمان نیاز است تا برنج دم بکشد.

دامغانی ها همیشه در کنار این غذا ماهیچه گوسفندی درست می کنند و زمانی که برنج را سرو کردند کنار دیس ماهیچه می گذارند و یا با برنج مخلوط می کنند. آنها هرگز پسته پلو را با مرغ درست نمی کنند.

هنگامی که برنج دم کشید و ماهیچه شما پخت، زرشک را با کره و شکر تفت دهید و برای تزیین غذا از آن استفاده کنید.

اگر دلتان خواست می توانید از خلال بادام و پسته برای تزیین روی غذا استفاده کنید.