

# طرز تهیه شکرپلو ؛ غذای مخصوص شیرازی‌ها

25 مهر 1403

احتمالا اگر از یک شیرازی بخواهید که غذاهای مخصوص شیرازی‌ها را برای‌تان اسم ببرد، اول از همه شکرپلو است و بعد از آن، نوبت به کلم‌پلو و کوفته سبزی، آش انار، دم‌پختک و دوپیازه و غذاهای دیگر می‌رسد. البته این پلوی خوشمزه زردرنگ و شیرین به تنهایی خورده نمی‌شود و شیرازی‌ها عادت دارند که آن را همراه با یکی از معمول‌ترین خورش‌های ایرانی یعنی خورش قیمه سر سفره بیاورند.

کدبانوهای شیرازی عادت دارند وقتی این پلوی خوش‌رنگ آماده شد، آن را با خلال پسته و نارنگی تزئین کنند. شاید پخت خود شکرپلو چندان وقت‌گیر نباشد، اما آماده کردن خورشی که قرار است همراه با آن صرف شود، کمی وقت‌گیر است. خورش قیمه همراه همیشگی این پلو در شهر شیراز است، اما شما می‌توانید به سلیقه خودتان آن را با مرغ یا خورش‌های دیگری میل کنید.

## هفت‌خوان شیرین

با آنکه شکرپلو یکی از غذاهای اصیل شیرازی است، اما در بیش‌تر غذاخوری‌های این شهر از آن خبری نیست.

شکر پلو در چند مرحله

مواد لازم شکرپلو برای ۶ تا ۸ نفر

برنج شش پیمانه

مواد لازم شیره شکر:

روغن ۳ قاشق غذاخوری، شکر ۵ پیمانه، آب ۲ پیمانه و زعفران دم‌کرده به میزان لازم

طرز تهیه شیره شکر

شکر و آب را داخل ظرفی بریزید و روی حرارت هم بزنید تا شکر حل شود و بعد از ۱۰ دقیقه زعفران و روغن را به آن اضافه کنید.

## طرز تهیه شکرپلو

به تناسب برنجی که دارید، آب در قابلمه بریزید تا جوش بیاید، حالا برنجی را که قبلا خیس کرده‌اید، به آن اضافه کنید تا بجوشد. دقت کنید که در شکرپلو باید دانه برنج را زنده‌تر از برنج معمولی برداشت. در

وقت مناسب برنج را آبکش کنید. سپس کف ظرفی را که می‌خواهید برنج را در آن دم کنید با کمی روغن چرب کنید و برنج را درون آن بریزید و بگذارید که برنج حدود یک ساعت دم بکشد. بعد از آنکه برنج‌تان تقریباً دم کشید، شیره شکر را روی آن بریزید و شعله را خاموش کنید. در ظرف را دوباره بگذارید تا حدود ۱۵ دقیقه در همان حالت بماند.

در مرحله بعد، یک کاسه زیر صافی گذاشته و برنج را در صافی بریزید تا شیره اضافی آن کاملاً خارج شود. دقت کنید که نباید در این مرحله از کار برنج را بشویید. پس از آنکه شیره کاملاً خارج شد، مواد را خوب با هم قاطی کنید و دوباره پلو را به قابلمه برگردانید، البته می‌توانید پیش از ریختن برنج، یک تکه نان هم کف قابلمه بگذارید. اگر احساس کردید برنج برای دم کشیدن کامل نیاز به آب دارد، به جای آب می‌توانید از همان شیره شکر که در کاسه زیر صافی به جا مانده استفاده کنید. به این دلیل که شیره شکر سریع می‌سوزد، شعله را خیلی کم کنید و بگذارید دم بکشد. بعد از آنکه پلو را در ظرف کشیدید، می‌توانید با خلال نارنگی و پسته، آن را تزئین کنید.