

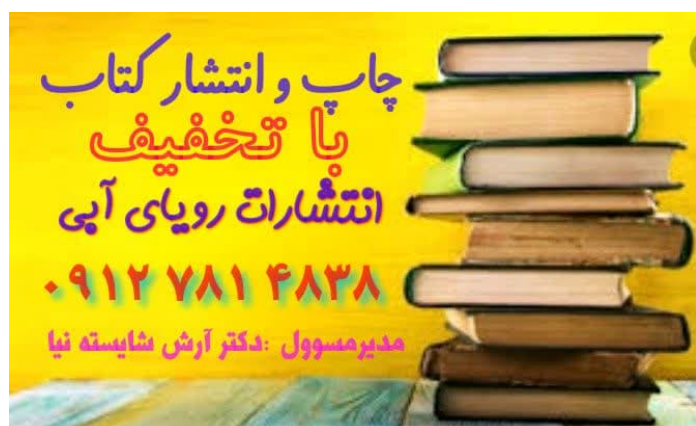
طرز تهیه قنبرپلو غذای محلی شیرازی

11 فروردین 1402

قنبرپلو یکی از انواع غذاهای محلی شیراز می‌باشد که یک پلو قاطی خوشمزه و جذاب شیرازی است این پلو به غم بر پلو هم معروف است، زیرا زمانی که این غذا را میل می‌کنید تمام غم و قصه هایتان فراموش می‌شود. قنبرپلو از غذاهای محلی و معروف شیراز است. قنبر پلو مزه‌ی ملس دارد و در شیراز از کوفته‌های ریز استفاده می‌شود.

طرز تهیه قنبر پلو غذای خوشمزه شیرازی‌ها

مواد لازم: برنج ۳ پیمانه
گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم
پیاز متوسط رنده شده ۱ عدد
پیاز بزرگ نگینی سرخ شده ۱ عدد
گردو خرد شده ۱۰۰ گرم
رب انار ۲ ق غ
کشمش صدگرم
روغن به میزان لازم
زعفران ۳ ق غ
زردچوبه یک ق چ
آرد نخود چی یک ق غ
فلفل سیاه و نمک به میزان لازم



طرز تهیه قنبرپلو:

ابتدا گوشت چرخ کرده را به همراه پیاز رنده شده آب گرفته شده، زردچوبه، نمک، فلفل و آرد نخودچی خوب ورز می‌دهیم تا حالت چسبندگی پیدا کند کمی داخل یخچال استراحت می‌دهیم سپس داخل کمی روغن و آب تفت می‌دهیم در حدی که رنگ گوشت عوض شود کنار می‌گذاریم.

سپس پیاز نگینی را سرخ میکنیم و گردو خرد شده را اضافه میکنیم مقداری که تفت دادیم رب انار را با مقداری آب رقیق کرده به همراه شیره انگور اضافه میکنیم و در آخر کشمش شسته شده را به مواد اضافه میکنیم حرارت را پایین میاوریم تا نسوزد وقتی به روغن نشست کوفته قلقلی‌ها را اضافه میکنیم و مخلوط میکنیم. برنج را پخته و آبکش میکنیم و دم میکنیم و موقع سرو از مایه گوشت لابه لای برنج میدهیم.

نکات مهم برای تهیه قنبرپلو:

● اگر رب انارتان ترش بود می‌توانید مقداری شیره انگور بریزید اگر رب انارتان شیرین بود نیازی به شیره نیست. اما قنبرپلو شیرازی اصل رب انار ندارد.

- مراقب باشید، هنگام تهیه سس و مواد قنبرپلو، کشمش‌ها نسوزند.
- گوشت قلقلی‌ها را زیاد سرخ نکنید. زیرا در هنگام پخت عطر خوبی به برنج نمی‌دهد.
- حتی در مناطقی از شیراز این سس را به صورت خورشت استفاده می‌کنند.
- می‌توانید میزان گوشت و کشمش را به سلیقه‌ی خود کم و یا زیاد کنید.
- بعضی افراد به مواد گوشت قلقلی آرد نخودچی می‌زنند که وا نرود که این سلیقه‌ای است. می‌توانید آب پیاز را بگیرید تا گوشت‌ها وا نروند.