

پلو قشقایی؛ خوشمزه ترین پلو مخلوط به روش

سنتی ایل قشقایی

24 اردیبهشت 1404

پلو قشقایی نوعی پلو مخلوط سنتی و بسیار خوشمزه و مقوی است که از ترکیب برنج با گوشت، کشمش، زعفران و... تهیه می‌شود.

مواد لازم برای تهیه پلو قشقایی

برنج: ۵ پیمانه

گوشت گوسفندی: ۲۵۰ گرم

کشمش پلویی: سه چهارم پیمانه

زرشک: سه چهارم پیمانه

مغز گردو خرد شده: سه چهارم پیمانه

دانه انار: ۱ پیمانه

پیاز: ۳ عدد

سیب زمینی: ۱ عدد

نمک و زردچوبه: به میزان لازم

زعفران دم کرده غلیظ: به میزان لازم

چوب دارچین: ۱ عدد

روغن: به میزان لازم

طرز تهیه پلو قشقایی

برای درست کردن این پلوی خوشمزه ابتدا برنج را همراه با آب و کمی نمک خیس کنید و به مدت ۴ ساعت کنار بگذارید تا خیس بخورد.

در مرحله بعد، گوشت را همراه با ۱ عدد پیاز، چوب دارچین، کمی زردچوبه، ۱ قاشق زعفران دم کرده و نصف لیوان آب داخل یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا گوشت بپزد.

در مرحله بعد ۲ عدد پیاز را پوست و به صورت خردی خرد کنید و همراه با مقداری روغن داخل یک ماهی تابه مناسب بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا پیاز کمی نرم و طلایی شود. حالا کمی زردچوبه روی پیاز بریزید و کشمش پلویی خیس خورده، زرشک شسته و مغز گردو خرد شده را به آن اضافه کنید و مواد را هم بزنید تا با پیاز تفت بخورد.

در مرحله بعد کمی نمک روی مواد بریزید و زعفران و دانه‌های انار را اضافه کنید و مواد را هم بزنید و بعد اجاق گاز را خاموش کنید. برنج را آبکش کنید و سیب زمینی را خرد و همراه با روغن کف قابلمه قرار دهید. نیمی از برنج را داخل قابلمه بریزید و مایه‌ای که آماده کرده‌اید روی برنج بریزید، سپس گوشت پخته را روی مواد بچینید و مقداری زعفران و نمک روی گوشت بریزید. حالا بقیه برنج را روی مواد بریزید و دوباره کمی زعفران روی سطح برنج پخش کنید. حالا دمکنی بگذارید و برنج را به مدت ۴۵ دقیقه روی اجاق گاز قرار دهید تا برنج دم بکشد. بعد از این مدت زمان، پلو قشقای خوشمزه ما آماده سرو است.