

طرز تهیه عدس پلو نذری

پخت عدس پلو در ماه محرم یکی از سنت‌های دوست‌داشتنی است که همیشه با شور و اشتیاق انجام می‌شود. در اینجا روش پخت عدس پلو برای ۲۰۰ نفر را معرفی می‌کنیم:

عدس پلوی نذری

مواد لازم:

برنج: ۳۰ کیلوگرم

عدس: ۱۲ کیلوگرم

پیاز: ۱۰ کیلوگرم

گوشت چرخ‌کرده: ۱۰ کیلوگرم (در صورت تمایل)

کشمش پلویی: ۱۰ کیلوگرم (در صورت تمایل)

زعفران دم‌کرده: به مقدار لازم

کره یا روغن: به مقدار لازم

نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین: به مقدار لازم

طرز تهیه عدس پلو نذری

آماده‌سازی عدس:

عدس‌ها را شب قبل شسته و خیس کنید. صبح روز بعد، آن‌ها را با مقداری آب و نمک روی حرارت ملایم بپزید تا نیم‌پز شوند. سپس آبکش کرده و کنار بگذارید.

پخت برنج:

برنج را چند ساعت قبل از پخت خیس کنید. برنج را در آب جوش ریخته و بگذارید نیم‌پز شود. وقتی دانه‌های برنج نرم ولی هنوز وسط آن‌ها کمی سفت است، برنج را آبکش کنید.

تهیه مواد گوشتی:

پیازها را نگینی خردکرده و در روغن یا کره تفت دهید تا طلایی شوند.

گوشت چرخ‌کرده را اضافه کرده و تفت دهید تا رنگ آن تغییر کند. نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین را به مخلوط گوشت و پیاز اضافه کرده و خوب تفت دهید.

ترکیب برنج و مواد:

ته قابلمه مقداری روغن یا کره بریزید و نان یا سیبزمینی برای ته‌دیگ قرار دهید. یک‌لایه برنج در قابلمه بریزید و روی آن مقداری از مخلوط عدس قرار دهید. این کار را تکرار کنید تا تمام شوند. در انتها کمی زعفران دم‌کرده روی برنج بریزید.

دم گذاشتن برنج:

قابلمه را روی حرارت ملایم قرار داده و بگذارید عدس‌پلو دم بکشد.