

طرز تهیه کلم پلو

25 آذر 1403

کلم پلو از غذاهای قدیمی و بسیار خوشمزه ایرانی است که در شهرهای مختلف کشورمان با روشهای متنوعی درست می‌شود که هریک طعم و مزه خاصی دارد.

مواد لازم برای ۴ نفر

برنج: ۴ پیمانه

کلم برگ کوچک: ۱ عدد

پیاز متوسط: ۲ عدد

گوشت چرخ کرده: ۳۰۰ گرم

سبزی پلویی: ۳۰۰ گرم

زعفران دم کرده: به مقدار کافی

نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به مقدار کافی

طرز تهیه کلم پلو

مرحله اول

برای تهیه کلم پلوی مجلسی در ابتدای کار گوشت را به تکه‌های کوچک تقسیم می‌کنیم، سپس درون چرخ می‌ریزیم و چرخ می‌کنیم. در ادامه کلم را به صورت نواری خرد می‌کنیم و می‌شوئیم، سپس درون آبکش قرار می‌دهیم.

مرحله دوم

حالا اجازه می‌دهیم آب اضافی کلم خارج شود. در ادامه سبزی پلویی (تره، ریحان، مرزه و ترخون) را می‌شوئیم، سپس درون آبکش قرار می‌دهیم و اجازه می‌دهیم آب اضافی خارج شود. در ادامه سبزی را روی تخته گوشت قرار می‌دهیم.

مرحله سوم

در این مرحله سبزی پلویی را به صورت ریز ساطوری می‌کنیم. در ادامه برنج را می‌شوئیم، سپس درون

یک قابلمه حاوی آب اضافه می‌کنیم و یک قاشق چایخوری نمک درون آن می‌ریزیم و اجازه می‌دهیم برنج درون آب بماند تا خیس بخورد.

مرحله چهارم

حالا پوست یک عدد پیاز را جدا می‌کنیم، سپس به صورت نگینی ریز خرد می‌کنیم. در ادامه یک تابه مناسب روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم و مقداری روغن مایع به آن اضافه می‌کنیم، سپس بلافاصله پیاز را درون آن می‌ریزیم.

مرحله پنجم

در این مرحله پیاز را تفت می‌دهیم تا سرخ و طلایی شود، سپس کلم را به آن اضافه می‌کنیم و به تفت دادن ادامه می‌دهیم تا کلم شیشه‌ای شود. در ادامه سبزی پلویی را به کلم اضافه می‌کنیم و تفت می‌دهیم.



مرحله ششم

حالا پوست پیاز باقی مانده را جدا می‌کنیم، سپس به صورت ریز رنده می‌کنیم و از صافی رد می‌کنیم تا آب اضافی‌اش خارج شود. در ادامه پیاز رنده شده را به گوشت چرخ کرده اضافه می‌کنیم و ورز می‌دهیم تا مواد یکدست شود.

مرحله هفتم

در این مرحله مقداری نمک و فلفل سیاه به گوشت چرخ کرده اضافه می‌کنیم و مجدداً خوب ورز می‌دهیم تا مواد ترکیب و یکدست شود. در ادامه مقداری از مواد گوشتی برمی‌داریم و در دست به صورت گرد فرم می‌دهیم.

مرحله هشتم

حالا یک تابه جداگانه روی حرارت ملایم قرار می‌دهیم، سپس مقداری روغن مایع درون آن می‌ریزیم و اجازه می‌دهیم روغن به خوبی گرم شود. در ادامه گوشت‌های قلقلی را درون تابه قرار می‌دهیم، سپس تفت می‌دهیم تا کاملاً سرخ شوند.

مرحله نهم

در این مرحله گوشت‌های قلقلی را به مخلوط سبزی پلویی اضافه می‌کنیم و مخلوط می‌کنیم تا مواد ترکیب و یکدست شود. در ادامه مقداری زردچوبه، نمک و فلفل سیاه به مواد میانی کلم پلو اضافه می‌کنیم و تفت می‌دهیم.

مرحله دهم

حالا زمانی که بوی خامی ادویه‌ها از بین رفت حرارت را خاموش می‌کنیم. در ادامه یک قابلمه را تا نیمه پر از آب می‌کنیم، سپس ۱ قاشق چایخوری نمک به آن اضافه می‌کنیم و قابلمه را روی حرارت زیاد قرار می‌دهیم.

مرحله یازدهم

در این مرحله اجازه می‌دهیم آب به نقطه جوش برسد، سپس برنج را درون آبکش می‌ریزیم تا آب اضافی‌اش خارج شود. در ادامه برنج را درون قابلمه حاوی آب جوش می‌ریزیم و اجازه می‌دهیم به مدت ۸ تا ۱۲ دقیقه درون آب جوش بماند.

مرحله دوازدهم

حالا زمانی که پخت اولیه برنج انجام شد، سپس اطراف برنج نرم و مغز آن کمی گیر داشت قابلمه را از روی حرارت برمی‌داریم و آبکشی می‌کنیم. در ادامه یک قابلمه مناسب انتخاب می‌کنیم و مقداری روغن مایع درون آن می‌ریزیم.

مرحله سیزدهم

در این مرحله ته دیگ دلخواه را درون قابلمه فیکس می‌کنیم، سپس یک لایه برنج درون قابلمه می‌ریزیم. در ادامه مقداری از مواد میانی به همراه زعفران دم‌کرده به صورت پخش روی برنج می‌ریزیم و به همین ترتیب ادامه می‌دهیم تا مواد تمام شود.

مرحله چهاردهم

حالا در قابلمه را با دم‌کنی می‌پوشانیم، سپس روی قابلمه قرار می‌دهیم. در ادامه روی حرارت ملایم شعله پخش کن قرار می‌دهیم، سپس قابلمه را روی آن می‌گذاریم و اجازه می‌دهیم کلم پلو به مدت ۴۵ دقیقه دم بکشد.

مرحله پانزدهم

در نهایت پس از گذشت این زمان حرارت را خاموش می‌کنیم و کلم پلو را مخلوط می‌کنیم تا مواد با هم ترکیب و یکدست شود، سپس کلم پلو شیرازی را درون ظرف مورد نظرمان می‌ریزیم و به همراه ماست سرو می‌کنیم. نوش جان.