

رشته پلو غذای دلچسب

8 دی 1404

در روستاهای قدیمی ایران، جایی که مواد غذایی به ویژه در زمستان به وفور نبود، رشته پلو غذای اصلی خانواده‌ها بود.

ماده اصلی این غذا رشته بود و چون خانواده‌ها حتی برنج زیادی در اختیار نداشتند سعی می‌کردند با یک پیمانه برنج برای ۵ نفر رشته پلو درست کنند.

مواد لازم برای ۵ نفر

- ۲۰۰ گرم رشته پلویی
- ۱ پیمانه برنج (کم بریزید، مثل قدیما)
- ۱۰۰ گرم کشمش پلویی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن یا کره حیوانی
- نمک و زردچوبه به مقدار لازم
- پیاز داغ ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

ابتدا برنج را با نمک در آب جوش نیم‌پز کنید، ۵ دقیقه قبل از اینکه برنج را آبکش کنید رشته‌های پلویی را از وسط نصف کنید و داخل آب بریزید. (بهرتر است از رشته‌های محلی که روستاییان درست می‌کنند بخريد نه شرکتی).

برنج و رشته را آبکش کنید و ته قابلمه سیب زمینی را ورقه ورقه کنید و به عنوان ته دیگ بیندازید. رشته پلو را دم بیندازید و روی برنج روغن حیوانی ذوب کنید و بریزید.

در یک تابه روغن حیوانی بریزید و کشمش‌ها رو کمی سرخ کنید تا براق شوند و عطرشان بلند شود. می‌توانید کمی زردچوبه و زعفران دم کرده داخل تابه کشمش سرخ شده بریزید و تفت دهید.

در نهایت، رشته پلو را داغ سرو کنید و کشمش‌های سرخ شده و پیازداغ آماده را روی آن بریزید و با ماست تازه کنارش، درست مثل روستایی‌ها که اینطوری می‌خوردند و خاطره می‌ساختند، سرو کنید.

این روش ساده، بدون گوشت‌های امروزی، طعم اصیل و گرمابخشی به سفره زمستانی شما می‌دهد و آن را گرم‌تر می‌کند.