طرز تهیه قنبر پلو ؛ سحری معروف شیرازی‌ها

6 اردیبهشت 1401

قنبر پلو غذایی خوشمزه است که شیرازی‌ها آن را برای سحری درست می‌کنند. در ادامه با طرز تهیه قنبر پلو آشنا می‌شوید.

در شیراز قدیم، غلامانی با پوست‌های تیره‌تر را قنبر می‌نامیدند. نخستین بار که آشپز یکی از اربابان معروف شیراز، پلوی مخلوطی با کشمش و رب انار پخت و آن را نزد ارباب خود برد، ارباب تعجب کرد و گفت که این قنبرپلو دیگر چیست که تو پخته‌ای؟! منظور ارباب از قنبرپلو، تیرگی رنگ برنج به‌دلیل وجود کشمش و رب انار در آن بود. از آنجا که ارباب، این پلوی مخلوط را پسندید، از آن پس نام قنبرپلو برای این غذای سنتی و اصیل شیراز، انتخاب شد. برای درست‌کردنش چی لازم داریم؟

مواد لازم برای ۴نفر

برنج: ۳پیمانه

آب: ۴ونیم پیمانه

گوشت چرخ‌کرده: ۳۰۰گرم

پیاز متوسط: ۲عدد

گردوی خردشده: یک‌چهارم لیوان

کشمش پلویی: نصف لیوان

زعفران دم‌کرده: ۲قاشق غذاخوری

نمک: به میزان لازم

فلفل سیاه: نصف قاشق چای‌خوری

زردچوبه: نصف قاشق چای‌خوری

روغن: ۳قاشق غذاخوری

رب انار ملس: ۲قاشق غذاخوری سرخالی

طرز تهیه قنبر پلو شیرازی

۱. برنج را حدود ۲ساعت در آب ولرم خیس کنید.

۲. تا برنج خیس می‌خورد، مواد میانی قنبر پلو را آماده کنید.

۳. گوشت چرخ‌کرده، نصف قاشق چای‌خوری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه را با هم ورز بدهید.

۴. با گوشت، توپک‌های کوچکی به اندازه یک فندق درست کنید.

۵. گوشت‌های قل‌قلی را در روغن داغ سرخ کنید.

۶. گوشت‌ها که کاملا سرخ شدند، آنها را از تابه خارج کنید.

۷. پیازها را به‌صورت خلال‌های نازک خرد کنید.

۸. پیازهای خلالی را داخل همان تابه گوشت تفت بدهید تا کمی طلایی‌رنگ بشوند.

۹. پیازها که طلایی شدند، گردوها را هم داخل تابه بریزید و با پیاز، کمی تفت بدهید. حالا می‌توانید گوشت‌های قل‌قلی سرخ‌شده را به تابه برگردانید و همه مواد را با همدیگر، تفت بدهید.

۱۰. در این مرحله، کشمش، رب انار و زعفران را هم داخل تابه بریزید و بعد از ۲دقیقه که تمام مواد میانی را تفت دادید، حرارت را خاموش کنید.

۱۱. آب برنج که کاملا کشیده شد، داخل یک قابلمه مناسب، ته‌دیگ بچینید. سپس یک لایه برنج و یک لایه از مواد گوشتی را داخل قابلمه بریزید و این کار را لایه به لایه تکرار کنید تا برنج و مایه گوشتی، تمام بشود.

۱۲. اجازه بدهید تا قنبرپلو حدود ۴۵دقیقه با حرارت ملایم دم بکشد و تمام، غذای شما آماده است.

۱۳. در صورت تمایل کمی شیره به مایه گوشتی اضافه کنید.