

طرز تهیه گل کلم پلو؛ پلو مخلوط متفاوت و لذیذ

28 آذر 1404

پلوهای مخلوط واقعا بی نظیر هستند. کمتر کسی پیدا می شود که لوبیا پلو، عدس پلو، باقالی پلو، شیرینی پلو و... را دوست نداشته باشد.

پلوهای مخلوط جدای از خوشمزگی خیلی هم متنوع هستند و تقریبا با هر موادی که در دسترس دارید، می توانید دست به ابتکار بزنید و یک بشقاب پلوی مخلوط خوشمزه درست کنید.

گل کلم پلو نوعی پلو مخلوط بسیار خوشمزه و لذیذ است که از ترکیب برنج با گل کلم، گوشت چرخ کرده، سیب زمینی سرخ شده، پیاز و... تهیه می شود.

مواد لازم برای تهیه گل کلم پلو

برنج: 3 پیمانه

گل کلم: نصف یک گل کلم متوسط

گوشت چرخ کرده: 300 گرم

پیاز: 1 عدد

پوره گوجه فرنگی: 3 قاشق غذاخوری

رب گوجه فرنگی: 2 قاشق غذاخوری

سیب زمینی: 1 عدد

نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم

زعفران دم کرده: به مقدار دلخواه

روغن: به میزان لازم

طرز تهیه گل کلم پلو

برای درست کردن این پلو مخلوط خوشمزه ابتدا گل کلم ها را داخل یک ماهی تابه بریزید و همراه با کمی روغن با حرارت متوسط سرخ کنید به اندازه ای که گل کلم ها له نشود.

پیاز را پوست و به صورت نگینی خرد کنید و همراه با روغن سرخ کنید.

گوشت چرخ کرده را اضافه کنید و نمک، فلفل و زردچوبه بریزید و 5 دقیقه گوشت و پیاز را تفت بدهید.

حالا پوره گوجه فرنگی و رب گوجه را اضافه کنید و خوب هم بزنید و یکی دو دقیقه تفت بدهید.

حالا گل کلم‌های سرخ شده را اضافه کنید و به میزان دلخواه زعفران دم کرده روی مواد بریزید.

در آخر سبب زمینی‌هایی را که به صورت نگینی خرد و سرخ کرده‌اید، به مواد اضافه کنید و 5 دقیقه بعد اجاق گاز را خاموش کنید.

در مرحله بعدی برنج را آبکش کنید و کمی کال‌تر بردارید.

حالا داخل قابلمه مقداری روغن بریزید و ته‌دیگ بگذارید.

مقداری برنج بریزید و از مایه گوشتی روی برنج بریزید و دوباره برنج بریزید و این کار را ادامه بدهید تا برنج و مواد تمام شود.

در آخر کمی زعفران دم کرده روی برنج بریزید و دم‌کنی بگذارید.

45 دقیقه بعد پلو مخلوط خوشمزه گل کلم ما آماده سرو است، نوش جان.