هویج پلو کازرونی

17 مهر 1403

تنوع غذایی در کشورمان یکی از جذاب ترین قسمت های آشپزی است. یک نوع غذا با مواد غذایی یکسان به مدل های مختلفی در شهرهای گوناگون پخت می شود.

همین تنوع غذایی باعث شده تا جذابیت غذاهای ایرانی زبانزد همه افراد باشد.

طرز تهیه هویج پلو کازرونی

آماده‌سازی: ۳۰دقیقه

پخت: ۶۰دقیقه

برای: ۴نفر

مواد لازم:

برنج: ۳پیمانه

ماش: یک دوم پیمانه

هویج: ۵ عدد متوسط

شوید خشک: ۶قاشق غذاخوری

پیاز: ۳ عدد

سیر: یک حبه

گوشت چرخ‌کرده: ۲۵۰ گرم

زعفران دم کرده: ۲ قاشق غذاخوری

آب نارنج: ۲ قاشق غذاخوری

پودر سوخاری: ۲قاشق غذاخوری

نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

زردچوبه و روغن: به میزان لازم

طرز تهیه

۱. ماش را بپزید. برنج را هم داخل آب نمک خیس کنید. پوست هویج‌ها را بگیرید و با رنده درشت، رنده کنید.

۲. یک عدد پیاز و سیر رنده شده را تفت دهید، سپس هویج رنده شده را به همراه زعفران دم کرده، آب نارنج و مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه به مخلوط سیر و پیاز اضافه کنید و ۱۰دقیقه تفت دهید.

۳. ماش‌ها را پخته و به مواد تابه اضافه کرده و یک دقیقه تفت دهید. سپس برنج را آبکش کنید. ته قابلمه را چرب کرده و کمی نمک و زعفران به آن اضافه کنید و سیب‌زمینی را برای ته دیگ داخل قابلمه بچینید.

۴. مقداری برنج درون قابلمه ریخته و ترکیب ماش، هویج و شوید خشک را به آن بیفزایید. لایه لایه برنج و مواد را اضافه کنید و در نهایت با گذاشتن دمکنی روی در قابلمه، آن را روی شعله ملایم قرار دهید.

۵. گوشت چرخ‌کرده را با پیاز رنده شده، آرد سوخاری، مقداری نمک و فلفل سیاه ترکیب کرده و آن را قلقلی کرده و سرخ کنید.

نکته: برای تزئین پلو با هویج از گوشت قلقلی استفاده کنید.