

چطور مرصع پلو بپزیم

یکی از غذاهایی که در بین خانواده های ایرانی طرفداران زیادی دارد مرصع پلوست که عطر و طعم بی نظیری دارد.

مرصع پلو

آماده سازی : یک ساعت

پخت: یک ساعت

تعداد: ۶ نفر

مواد لازم:

برنج: یک کیلو

سینه مرغ: ۴۰۰ گرم

کشمش پلویی و زرشک: هر کدام ۱۵۰ گرم

پیاز: ۳ عدد بزرگ

خلال بادام، پسته و پوست پرتقال: هر کدام ۱۵۰ گرم

زعفران دم کرده: ۲ قاشق غذاخوری

دارچین: نصف قاشق چایخوری

آب لیموترش: ۲ قاشق غذاخوری

نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان لازم

روغن: به میزان لازم

روش تهیه:

۱. خلال های پوست پرتقال را ۳ تا ۴ مرتبه بجوشانید و آب آنها را خالی کنید تا تلخیشان گرفته شود. سپس در روغن تفت دهید. در ادامه یک قاشق غذاخوری شکر به خلال ها اضافه کنید و تفت دهید تا شکر حل شده و پوست پرتقال ها شیشه ای شوند.

۲. مرغ ها را مکعبی خرد کنید. یک عدد پیاز را حلقه حلقه کرده و با کمی نمک و آبلیمو مخلوط

کنید و روی مرغ ها بریزید تا کاملا به مواد آغشته شوند. ظرف مرغ را داخل یخچال قرار دهید تا کاملا مزه دار شود.

۳. پیازهای باقیمانده را خالی خرد و سرخ کنید. سپس مرغ های خرد شده را با پیازها تفت دهید و کمی زردچوبه و فلفل روی مواد بریزید و اجازه دهید تا مرغ ها با آب پیاز بپزند. در نهایت مقدار کمی زعفران دم کرده، نمک و یک قاشق غذاخوری آبلیمو و کمی دارچین روی مواد بریزید و مخلوط کنید.

۴. برنج را آبکش کنید و داخل قابلمه بریزید تا دم بکشد. در ادامه خلال بادام را که چند ساعت خیس کرده اید آبکش کنید و به مدت ۲ تا ۳ دقیقه تفت دهید. زرشک را هم با کمی شکر تفت دهید. کشمش ها را هم با شعله ملایم تفت دهید.

۵. برنج دم کشیده را داخل دیس بکشید و روی آن کمی از مرغ ها را بریزید، دوباره روی مرغ ها برنج اضافه کنید و در نهایت کمی برنج زعفرانی را روی دیس بریزید.

۶. زرشک، کشمش، خلال بادام و پوست پرتقال های تفت داده را روی برنج بریزید و در نهایت روی مواد را با خلال پسته تزئین کنید.

نکته: برای تهیه این غذا می توانید از گوشت تکه ای یا گوشت چرخ کرده استفاده کنید.