

طرز تهیه زرشک پلو مخلوط

زرشک پلو مخلوط یک غذای مجلسی فوق العاده خوشمزه است . این غذا در تمام ایران تهیه میشود و جز غذاهای پرطرفدار است . پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید . همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید . برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#) .

مواد لازم :

۲ عدد	سینه مرغ
۳ پیمانه	برنج ایرانی
۱ پیمانه	زرشک
۱ عدد	پیاز
۱ قاشق غذاخوری	شکر
۵ قاشق غذاخوری	زعفران دم کرده
۱ قاشق غذاخوری	کره
به مقدار لازم	روغن مایع و آبغوره
به مقدار لازم	زردچوبه و نمک و فلفل

طرز تهیه :

جهت تهیه زرشک پلو مخلوط ابتدا سینه مرغ را همراه با یک پیاز ، نمک و فلفل و زردچوبه روی حرارت قرار دهید . زمانی که آب جوش آمد و شروع به قل زدن کرد □ لیوان آبغوره و یا آبلیمو اضافه نمایید . سپس اجازه دهید مرغ به آرامی بپزد . یک لیوان از آب مرغ را قبل از اینکه همه ی آب مرغ تبخیر شود برداشته و کنار بگذارید و اجازه دهید مابقی تبخیر شود . در این فاصله زرشک را بعد از شستن در آب خیس کنید . زعفران را دم کنید و کنار بگذارید . مرغ پخته شده را تکه تکه کنید و همراه با زرشک ، مقداری شکر و روغن درون ماهیتابه ریخته و تفت دهید . سپس زعفران دم شده را اضافه نمایید و بعد از اینکه همه ی مواد باهم تفت خورد حرارت را خاموش کنید و کره را مخلوط نمایید . برنج از قبل خیس شده را به روش [آبکش](#) تهیه نمایید . بعد از اینکه برنج را آبکش کردید ، قابلمه را روی حرارت قرار داده و مقداری روغن بریزید تا داغ شود سپس مقداری زعفران یا زردچوبه ته قابلمه ریخته و ته دیگ مورد نظر را بگذارید . در مرحله بعد برنج و مواد از قبل آماده شده را به صورت لایه به لایه در قابلمه بریزید . مقداری کره

آب شده و زعفران دم کشیده شده را به صورت دورانی روی برنج ریخته و با استفاده از دمکنی به مدت ۴۵ دقیقه دم کنید . آب مرغ را که از قبل آماده کرده اید را روی حرارت قرار دهید و یک قاشق رب گوجه فرنگی و نمک و فلفل به آن اضافه نمایید . حرارت را ملایم بگذارید تا غلیظ شود . زرشک پلو مخلوط را همراه با سس آماده شده میل نمایید .