

# طرز تهیه هویج پلو

هویج پلو یک غذای ایرانی پرطرف دار است که همراه با مرغ و گوشت میل میشود . ما در اینجا روش طبخ هویج پلو با مرغ ریش شده را به شما آموزش میدهیم . 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 پیمانه	برنج
۱ عدد	سینه مرغ
۳ قاشق غذاخوری	کشمش
۴ عدد	هویج
۱ قاشق غذاخوری	خلال بادام
۲ قاشق غذاخوری	زعفران دم کرده
۱ عدد	پیاز
به میزان لازم	نمک و فلفل و زردچوبه

## طرز تهیه :

جهت تهیه هویج پلو ابتدا پیاز را خیلی ریز خورد میکنیم . پیاز خورد شده را در روغن سرخ کرده تا رنگ آن طلایی شود . هویج را با رنده خالی میکنیم و در مقداری روغن تفت میدهیم . سپس کشمش شسته شده را به هویج اضافه کرده و بعد از ۱۰ دقیقه پیاز داغ را همراه با خلال بادام با هویج و کشمش مخلوط میکنیم . سینه مرغ را که از قبل در پخته ایم را از آب خارج کرده و ریش میکنیم . مرغ ریش شده را به مخلوط هویج اضافه میکنیم . سپس از روی حرارت برمیداریم . بهتر است برنج را از قبل خیس کنیم . برنج را به روش آبکش تهیه میکنیم . قابلمه ای مناسب روی حرارت قرار داده و ته دیگ مورد نظر را ته دیگ میگذاریم . در این مرحله یک لایه برنج و یک لایه از مواد مخلوط را در چند مرحله درون قابلمه میریزیم . زعفران دم کشیده را به صورت دورانی روی برنج ریخته و در نهایت هویج پلو را با حرارت ملایم دم کنید .

## نکات طلایی طبخ بهتر هویج پلو :

توجه کنید که برنج را نرم آبکش نکنید . اگر تمایل دارید میتوانید مرغ را به صورت تکه ای در

کنار غذا میل کنید . بجای کشمش میتوان زرشک و بجای خلال بادام ، خلال پسته استفاده نمود .