

## طرز تهیه نخود پلو

نخود پلو یک غذای ترکیه ای است که امروزه در کشور ما هم طرفداران بسیاری دارد . 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
۲ قاشق غذاخوری	روغن
۲ قاشق غذاخوری	کره
۱ پیمانه	نخود
۱ عدد	سینه مرغ
به مقدار لازم	نمک و فلفل
۱ عدد	پیاز

### طرز تهیه :

جهت تهیه نخود پلو ابتدا نخود را از شب قبل خیس کنید . سعی کنید چند بار آب آن را عوض کنید تا نفخ آن از بین برود . نخود خیس خورده را همراه با آب ، پیاز و مقداری نمک و فلفل روی حرارت قرار دهید تا بپزد . بعد از اینکه نخود پخت آن را آبکش کرده و کنار بگذارید . مرغ را آبپز کنید و آب آن را کنار بگذارید . بهتر است برنج را از قبل خیس کنید . قابلمه مناسب روی حرارت قرار دهید . کره و روغن را درون قابلمه بریزید . زمانی که کره ذوب شد برنج را آبکش کرده و درون قابلمه اضافه کرده و کاملا مخلوط کنید . در این مرحله به مقدار لازم آب و یا اگر آب مرغ در دسترس دارید درون قابلمه بریزید . نخود پخته شده را به برنج اضافه نمایید و با حرارت کم دم کنید . مرغ را به صورت ریش و یا سرخ کرده در کنار نخود پلو میل کنید .