

# طرز تهیه شوید پلو

شوید پلو یک غذای خوش عطر و خوش طعم است که طبخ آن با برنج محلی طعم عالی 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 جهت تهیه شوید پلو :

یک پنجم پیمانه  
۳ پیمانه  
به میزان لازم  
به میزان لازم

شوید تازه خرد شده  
برنج  
نمک و زردچوبه  
روغن

## طرز تهیه شوید پلو :

جهت تهیه شوید پلو ابتدا برنجتان را خوب بشویید و به مدت چند ساعت با آب و نمک خیس کنید. قابلمه‌ای را تا بیشتر از نصف از آب پر کنید و آن را روی حرارت قرار دهید تا آب آن به جوش آید. آب برنجی که گذاشته بودید خیس بخورد را خالی کنید و برنج را با آب جوشیده شده داخل قابلمه اضافه کنید. سپس بعد از چند دقیقه که برنج‌ها از خامی گرفته شدند آن را آبکش نمایید. در مرحله بعد قابلمه ای می‌خواهید برنج را در آن دم کنید را روی حرارت قرار داده و کمی روغن و مقداری آب و زردچوبه اضافه نمایید. شوید ها را از قبل شسته و ساطوری خورد میکنیم. ته قابلمه را ته دیگ مورد نظر قرار میدهیم. برای ته دیگ میتوانید از سیب زمینی و نان استفاده کنید. در این مرحله شوید و برنج را باهم مخلوط کرده و به قابلمه ای که روی حرارت گذاشته بودیم اضافه میکنیم. روی سطح برنج نصف لیوان آب و مقداری روغن بریزید سپس در قابلمه را بگذارید و حرارت گاز را پایین آورید و اجازه دهید تا برنج دم بکشد. حدود ۴۵ تا ۵۰ دقیقه بعد برنج شما آماده است و می‌توانید آن را سرو کنید. جهت خوش طعم تر شدن این غذا میتوانید مرغ را به صورت تکه ای با پیاز و ادویه طعمدار کرده و سرخ نمایید و در کنار این غذا میل نمایید. البته میتوانید مرغ را به صورت تکه ها کوچک خورد کنید و از قبل سرخ نمایید و در زمان آبکش با برنج و شوید مخلوط و میل نمایید. صرف این غذا در کنار ماهی و تکه های گوشت هم طعم بسیار مطلوبی دارد.