

طرز تهیه باقلا پلو

باقلا پلو یکی از غذاهای محبوب ایرانی است که در کنار گوشت و مرغ صرف میشود و تهیه آن با برنج محلی عطر و طعم بیاد ماندنی 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 باقلا پلو :

۳ پیمانه	برنج
۴۰۰ گرم	باقلا سبز (باقلا مازندرانی)
۱.۵ پیمانه	شوید تازه
به میزان لازم	زعفران ساییده
۱ قاشق چایخوری	دارچین
به میزان لازم	نمک
۱ قاشق غذاخوری	روغن
۱ قاشق	کره

طرز تهیه باقلا پلو :

جهت تهیه باقلا پلوی به روش سنتی اگر از باقلای تازه استفاده میکنید حتما پوسته نازک روشن آن را جدا کنید و اگر هم باقلای خشک استفاده می کنید آن را در آب گرم خیس نمایید تا نرم شود. سپس پوست آن را بگیرید. در صورتی که از باقلا خشک استفاده میکنید لازم است حتما بعد از اینکه پوست آن را کندید چند دقیقه در آب جوش بپزیم تا کمی نرم شود. و بعد از نرم شدن آن را آبکش کنید و مقداری آب سرد روی آن بریزید تا خنک شود. شوید تازه را همراه با باقلای پوست کنده تفت میدهیم و به آن نمک و فلفل و دارچین اضافه مینماییم. برنج را به روش معمول آبکش کنید. مقداری مخلوط کره و روغن و زعفران را ته قابلمه از قبل داغ شده میریزیم و ته دیگ دلخواه خود را میگذاریم و بعد از اینکه برنج را آبکش کردید مواد باقلا پلو را لابه لای برنج ریخته و کم کم به قابلمه انتقال میدهیم. حرارت را کم و روی درب قابلمه دم کنی قرار میدهیم تا باقلا پلوی ما دم بکشد.

نکات طلایی طبخ بهتر باقالا پلو :

اگر به شوید تازه دسترسی ندارید میتوانید از شوید خشک استفاده کنید اگر از باقالای خشک استفاده میکنید حتما از قبل در آب خیس کنید . در زمان سرو حتما مقداری از برنج را با زعفران دم شده مخلوط نمایید. عطر و طعم فوق العاده ای دارد . برای هر پیمانه برنج خشک حدودا نصف پیمانه (یا کمی بیشتر از نصف) باقالا نیاز دارید باقالی پلو را در کنار مرغ مجلسی ، ماهیچه و گردن پخته شده سرو نمایید . برای ته دیگ باقالا پلو میتوان از برگ کاهو ، سیب زمینی ، لواش و سنگک استفاده کرد.