

طرز تهیه شیرین پلو گیلانی

این پلو یکی از پلوهای معروف و سنتی استان گیلان است که در شب عید یا مراسم عروسی با برنج محلی پخته می‌شود. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می‌توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

مواد لازم جهت تهیه شیرین پلو گیلانی:

۴ پیمانه	برنج
۲۵۰ گرم	گوشت (تکه ای)
۱۰۰ گرم	خلال پسته
۱۰۰ گرم	خلال بادام
۱۰ عدد	خرما
۱۰۰ گرم	قیصی
۴ عدد	هوچ
۱۰۰ گرم	کشمش
۳ قاشق غذاخوری	خلال نارنج
۱ عدد	پیاز
به میزان لازم	زعفران
به میزان لازم	برگ بو
به میزان لازم	روغن
به میزان لازم	نمک ، فلفل ، زردچوبه

طرز تهیه شیرین پلو:

جهت تهیه شیرین پلو ابتدا در ظرفی مناسب برنج را با کمی نمک به مرحله آبکشی رسانده و آن را آبکش کرده و می‌گذاریم تا دم بکشد. گوشت را بدون این که خرد کنیم ابتدا کمی در روغن یا کره تفت می‌دهیم و بعد به همراه دو لیوان آب و با اضافه کردن پیاز درشت خرد شده، برگ بو، نمک و فلفل و زردچوبه روی حرارت کم به مدت دو ساعت می‌گذاریم تا کاملاً پخته شود. وقتی که تمام آب به خورد گوشت رفت آن را ریش‌ریش می‌کنیم. خلال پسته، بادام، خرما بدون هسته و کشمش را جداگانه تفت می‌دهیم. سپس قیصی‌ها را به سه قسمت تقسیم کرده و در روغن تفت می‌دهیم. هوچ‌ها را نیز پخته، رنده کرده و با روغن داغ سرخ می‌کنیم. خلال نارنج را سه بار جوشانده آبش را عوض کرده روی آن شکر می‌پاشیم سپس در روغن تفت می‌دهیم. پلو دم کشیده را در ظرف مناسبی ریخته مقداری از پلو را با زعفران مخلوط کرده سپس با مواد

آماده شده تزئین و میل میکنیم.

نکات طلایی پخت بهتر شیرین پلو گیلانی:

۱. هر کدام از مواد را دوست ندارید از غذا حذف کنید
۲. در صورت تمایل میتوانید مواد را از قبل آماده کنید و در زمان آبکش کردن برنج در لابه لای برنج بریزید.
۳. بهتر است خلال پسته و بادام را از شب قبل در گلاب و شکر خیس کنید تا خوشمزه تر شود.