

طرز تهیه شیر پلا

شیر پلا یک غذای مقوی و لذیذ است 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 شیر پلا :

۳ لیوان	برنج
۵ لیوان	شیر
۱ لیوان	آب
۵ قاشق غذاخوری	کره
۱۵۰ گرم	خرما
۱۰۰ گرم	کشمش
به مقدار لازم	زعفران
۱ عدد	نان لواش
به مقدار لازم	نمک و دارچین

طرز تهیه شیر پلا:

جهت تهیه شیر پلا ابتدا کشمش و خرما را به همراه دارچین و کره تفت میدهم سپس برنج را چندین بار می شویم. آب و نمک و شیر را به آن اضافه کرده روی حرارت می گذاریم تا جوش بیاید. دو قاشق غذاخوری کره و کمی زعفران را روی برنج می ریزیم. سپس حرارت را کم میکنیم تا آب برنج بخار شود. بعد از اینکه آب برنج کمی بخار شد آن را آبکش میکنیم و در مرحله بعد مقداری کره را به همراه زعفران در قابلمه میریزیم و روی حرارت میگذاریم تا کره ذوب شود. نان لواش را به صورت دولایه در ته دیگ پهن می کنیم. نصف برنج را که برداشته بودیم با کفگیر روی لواش می پاشیم. کشمش و خرما را که قبلاً تفت داده بودیم روی برنج می ریزیم. سپس مابقی برنج روی مواد ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم و برنج را دم می کنیم تا خوب پخته شود.