

طرز تهیه قیمة پلو

قیمة پلو یک غذای اصیل ایرانی است که طرفداران بسیاری دارد. این غذای خوشمزه همراه با انواع ترشی صرف میشود که طعم فوق العاده ای 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:

۳ پیمانه	برنج ایرانی
۳۰۰ گرم	گوشت چرخ کرده
۲ عدد	سیب زمینی
۱ پیمانه	لپه
۲ عدد	لیمو عمانی
۲ قاشق غذاخوری	رب گوجه فرنگی
۲ عدد	پیاز
۲ تکه	چوب دارچین
به میزان لازم	روغن
به میزان لازم	نمک و فلفل و زردچوبه

طرز تهیه :

جهت تهیه قیمة پلو برنج را به مدت ۳ ساعت در آب و مقداری نمک خیس کنید. لپه را همراه با دارچین ، مقداری زردچوبه ، آب و لیمو عمانی بپزید . پیاز را نگینی خرد کرده و در روغن سرخ کنید تا رنگش طلایی شود . سپس گوشت چرخ کرده را به پیازها اضافه کنید و همراه با نمک ، فلفل ، زردچوبه ، تفت دهید. بعد از اینکه گوشت پخته شد رب گوجه فرنگی و لپه پخته شده را پس از آبکش کردن به مواد قیمة پلو اضافه و مجدد تفت میدهیم . برنج را به صورت آبکش تهیه میکنیم. بعد از اینکه برنج را آبکش کردیم ، کف قابلمه ای روغن و زردچوبه میریزیم و روی حرارت قرار میدهیم زمانی که روغن داغ شد ته دیگ مورد نظر را درون قابلمه میچینیم. در مرحله آخر یک لایه برنج و یک لایه مواد قیمة را درون قابلمه میریزیم. این مراحل را تا زمانیکه مواد و برنج تمام شود ادامه میدهیم . سپس درب قابلمه را با دمکنی میپوشانیم و شعله را کم

میکنیم تا دم بکشد. سیب زمینی ها را به صورت خالی خورد میکنیم و در روغن سرخ مینماییم .
بعد از اینکه قیمة پلو ما دم کشید با سیب زمینی تزیین و میل میکنیم .