

# طرز تهیه گردو پلو مجلسی

گردو پلو یک غذای خوشمزه مجلسی است که در اکثر نقاط کشور تهیه میشود. 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
۲۵۰ گرم	گوشت گوسفند یا گوساله
۲۵۰ گرم	مغز گردو
۲ عدد	پیاز
۲ قاشق غذاخوری	زعفران دم کشیده
به مقدار لازم	زرشک
به مقدار لازم	نمک و فلفل و زرچوبه

## طرز تهیه:

جهت تهیه گردو پلو مجلسی ابتدا گوشت را به صورت نگینی خرد کنید. گوشت خرد شده را با نمک و فلفل و مقداری زردچوبه درون ماهیتابه ریخته و تفت دهید. پیاز را رنده کرده و به گوشت اضافه نمایید. گوشت و پیاز را تا زمانی که رنگ گوشت تغییر کند تفت دهید سپس دو لیوان آب اضافه و درب ماهیتابه را بگذارید تا گوشت بپزد. پیاز دیگر را ریز خرد کنید و در روغن فراوان سرخ نمایید. پیاز طلایی شده را کنار گذاشته و گردو و زرشک را جداگانه در مقداری روغن تفت دهید. بهتر است گردو را ۱ ساعت در آب خیس کنید. گوشت پخته شده را با گردو و زرشک مخلوط نمایید و در نهایت پیاز و زعفران دم کشیده را اضافه کنید. در این مرحله میتوانید گردو پلو مجلسی به دو روش تهیه کنید. روش اول اینکه برنج را به روش [آبکش](#) تهیه کنید و مواد را لا به لای برنج بریزید و سپس دم کنید. در روش دوم میتوانید برنج را جداگانه تهیه کنید و در کنار مواد آماده شده سرو نمایید.