

## نخودفرنگي بلوي پاکستاني

برنج را به مدت 45 دقیقه با نمک خیس می‌کنیم. پیازها را رنده کرده و با زردچوبه تفت می‌دهیم، سپس سیر رنده شده را اضافه کرده و سرخ می‌کنیم.



### لازم:

برنج = چهار پیمانہ

فلفل سیاه = چهار دانہ

نخودفرنگي = نیم کیلوگرم

پیاز = دو عدد

سیر = چهار حبه

هل = چهار عدد

هویج = یک عدد

نمک، زردچوبه، روغن و دارچین = به میزان لازم

### طرز تهیه:

برنج را به مدت 45 دقیقه با نمک خیس می‌کنیم. پیازها را رنده کرده و با زردچوبه تفت می‌دهیم، سپس سیر رنده شده را اضافه کرده و سرخ می‌کنیم. بعد هویج رنده شده را اضافه کرده و به آن دانه‌های فلفل سیاه و هل آسیاب شده اضافه می‌کنیم، وقتی عطر آن در فضا پیچید، نخودفرنگی‌ها را اضافه کرده و در مرحله آخر دارچین ریخته و خاموش می‌کنیم و مواد فوق را در برنج ریخته و می‌گذاریم پخته شوند تا آب آن تمام شود، سپس دم‌کنی را می‌گذاریم تا دم بکشد.

در صورت تمایل می‌توانیم، گل‌کلم را هم اضافه کنیم یا برنج را به صورت آبکش بپزیم.