



هاوايي پلو

ابتدا تمام مواد را به جز برنج با هم تفت مي‌دهيم سپس از روي حرارت برمي‌داريم

مواد لازم:

برنج = سه پيمانه

سبزي پلو (تره، جعفری، گشنيز و سبزي سیر) = نيم كيلو

شوید خشك يا تازه = سه قاشق غذاخوري

میگو يا فيله ماهي = 100 گرم

كشمش پلويي = 100 گرم

روغن = به مقدار لازم

زعفران، زردچوبه، نمك، فلفل، ادويه كاري و تخم گشنيز = به ميزان لازم

سیر = دو تا سه حبه

طرز تهیه:

ابتدا تمام مواد را به جز برنج با هم تفت مي‌دهيم سپس از روي حرارت برمي‌داريم برنج آبکش کرده را کمی زنده‌تر برداشته، مواد را لابه‌لای آن قرار مي‌دهيم. اگر شوید خشك بود در اين زمان لابه‌لای برنج اضافه مي‌کنيم و مي‌گذاريم که پلو دم بکشد.