

زیره پلو مازندرانی، طعام پلو

برنج را به مرحله آبکش می‌رسانیم و هنگام جوشیدن آب برنج، زردچوبه را به آن اضافه می‌کنیم تا رنگ برنج طلایی شود

...



این پلو در مازندران طرفداران بسیاری دارد . نام این غذا در قدیم طعام پلو بوده که بعد از گذشت زمان به گفتار محلی به نام [#171;زیره پلو»](#) مشهور شده است.

مواد اولیه:

برنج پنج پیمانه
مرغ یا گوشت یک کیلوگرم
پیاز داغ و زیره سیاه چهار قاشق سوپخوری
دارچین نیم‌کوب و زردچوبه یک قاشق سوپخوری
لفل سیاه نیم‌کوب دو قاشق سوپخوری
شنبلیله خشک یک قاشق مرباخوری
کشمش 300 گرم
نمک و فلفل و روغن حیوانی به میزان لازم

طرز تهیه:

برنج را به مرحله آبکش می‌رسانیم و هنگام جوشیدن آب برنج، زردچوبه را به آن اضافه می‌کنیم تا رنگ برنج طلایی شود و سپس آبکش می‌کنیم. دارچین، زیره، فلفل و شنبلیله را با هم در ظرفی مخلوط کرده و هنگامی که برنج آبکش شده را داخل قابلمه می‌ریزیم این ادویه را لابه‌لای برنج می‌ریزیم و روی آن روغن حیوانی داده و دم می‌کنیم. کشمش را در روغن حیوانی تفت داده و کنار می‌گذاریم. گوشت یا مرغ را سرخ کرده با نمک، فلفل، زردچوبه، پیاز داغ و آب بخارپز می‌کنیم. پس از این‌که برنج دم کشید گوشت یا مرغ تکه‌تکه شده را با کشمش مخلوط کرده و لابه‌لای برنج در دیس می‌کشیم و در انتها روی آن روغن حیوانی می‌ریزیم.