

طرز تهیه قارچ پلو

برنج 2.5 پیمانه...



مواد لازم: (برای 3 تا 4 نفر)

- برنج 2.5 پیمانه
- کره 50 گرم
- نمک 1 قاشق چایخوری
- ادویه پلویی 1 قاشق چایخوری
- قارچ تازه 500 گرم
- زرشک 0.5 پیمانه
- پیاز داغ 3 قاشق سوپخوری
- رب گوجه فرنگی 1 تا 2 قاشق سوپخوری
- نان لواش برای ته دیگ برنج
- آبلیمو 1 تا 2 قاشق

طرز تهیه:

برنج را که از قبل خیس کرده ایم آبکش می کنیم.

قارچ را سرخ کرده و 1 تا 2 قاشق آبلیمو به آن می زنیم. (قارچ در ابتدا آب می اندازد و بعد سرخ می شود.) پیاز داغ را اضافه می کنیم و سپس رب و زرشک را می افزاییم تا سرخ شود و در نهایت نمک و مقداری کره اضافه می کنیم.

ته دیگ نان گذاشته بعد لایه به لایه برنج و مواد بالا را می ریزیم و رویش را ادویه پلویی می پاشیم. می گذاریم تا قارچ پلو دم بکشد.

این غذا را می توانید با ماست و خیار بخوریم