

## ماش پلو با گوشت چرخ کرده

ماش را کمی خیس کنید و با آب بگذارید بپزد؛ اما له نشود. کمی سفت تر بردارید.



**مواد لازم:**

**برنج 3 پیمانه**

**ماش 1 پیمانه**

**گوشت چرخ کرده 200 گرم**

**پیاز 1 عدد بزرگ**

**رب گوجه 2 قاشق غذاخوری**

**نمک، فلفل، دارچین به مقدار لازم**

**طرز پخت:**

\* ماش را کمی خیس کنید و با آب بگذارید بپزد؛ اما له نشود. کمی سفت تر بردارید.

\* برنج را آبکش کنید.

\* پیاز را خلال کرده با زردچوبه تفت دهید. گوشت چرخ کرده را هم اضافه کنید و با رب و نمک و فلفل خوب تفت دهید.

\* ماش را هم بریزید و کمی هم بزنید.

\* برنج و مواد را مخلوط کنید همراه دارچین بگذارید دم بکشد.

\* بعد از این که بخار برنج بلند شد می‌توانید کمی آب و روغن روی برنج بریزید. (می‌توانید برنج و مواد را لا به لا بریزید)

**این غذای ساده و خوشمزه را با ماست و سیر و سالاد شیرازی نوش جان کنید.**