

محبوس، یک نوع پلو یونانی

برنج را آبکش نموده، فیله‌های مرغ را با بیفتک‌کوب زده و در کره تفت می‌دهیم.



مواد اولیه:

برنج دو پیمانه

لفل دلمه‌ای یک عدد

گوجه‌فرنگی دو عدد

پیاز داغ سه قاشق غذاخوری

فیله مرغ شش عدد

کره 50 گرم

هل یک قاشق مرباخوری

زیره سیاه نیم‌کوب یک قاشق مرباخوری

پودر کاری، دارچین، زردچوبه و فلفل سیاه به میزان لازم

زعفران حل کرده و روغن به میزان لازم

طرز تهیه:

برنج را آبکش نموده، فیله‌های مرغ را با بیفتک‌کوب زده و در کره تفت می‌دهیم. پوست و دانه گوجه‌فرنگی‌ها را گرفته و به صورت مکعبی خرد نموده و به همراه فلفل‌دلمه‌ای خرد شده، پیازداغ و ادویه‌ها تفت داده و بر روی حرارت می‌گذاریم تا آب آن کشیده شود.

کف قابلمه را با روغن چرب کرده و از برنج را داخل آن ریخته، زعفران، فیله‌های مرغ و سس را روی برنج می‌ریزیم و به همین ترتیب ادامه می‌دهیم و در آخر مواد و برنج را با هم مخلوط نموده و بر روی حرارت ملایم می‌گذاریم تا دم بکشد.