

لوبیا پلو با لوبیا چشم بلبلی

لوبیا چشم بلبلی: يك لیوان...

مواد لازم:

لوبیا چشم بلبلی: يك لیوان

رشته پلویی: نیم فنجان

برنج: يك و نیم لیوان

گوشت گوساله و گوسفند: 300 گرم

پیاز: يك عدد

نمک، فلفل، ادویه و سیر: به میزان لازم

طرز تهیه:

برنج را از قبل خیس کنید. برای شستن برنج ابتدا مقداری آب سرد در لگن ریخته بعد برنج را روی آب بریزید تا چوب‌های ریز از برنج جدا شود و روی آب بیاید. هنگامی که آب برنج به جوش آمد رشته پلویی و برنج را همزمان در آب جوش و نمک بریزید و سپس آبکش کنید. اگر رشته پلویی نداشتید می‌توانید از ورمیشل یا رشته آش نیز استفاده کنید. رشته را در ماهیتابه بدون روغن تفت دهید تا طلایی شود. در این حالت آماده طبخ با برنج است. گوشت، پیاز رنده شده، ادویه و سیر را ورز دهید. بعد به شکل کوفته قلقلی کوچک در آورده و تفت داده شود تا بپزد. لوبیا را هم با مقدار کافی آب بگذارید بپزد. هنگام دم کردن برنج در لابه‌لای آن، گوشت و لوبیا را بریزید.