

هوچ پلو با مرغ



هوچ پلو غذائی ساده و خوشمزه است که می توانید بنابر ذائقه خود مقدار شیرینی آنرا کم یا زیاد کنید. همچنین این غذا را می توانید با انواع گوشت تهیه و سرو نمایید. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه هوچ پلو با مرغ آشنا می شوید.

هوچ پلو غذائی ساده و خوشمزه است که می توانید بنابر ذائقه خود مقدار شیرینی آنرا کم یا زیاد کنید. همچنین این غذا را می توانید با انواع گوشت تهیه و سرو نمایید. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه هوچ پلو با مرغ آشنا می شوید.

مواد لازم برای 2 نفر

1. هوچ: 2 پیمانه، درشت رنده شده
2. سینه مرغ: 1 عدد
3. پیاز: 2 عدد
4. شکر: 1 قاشق غذاخوری
5. زعفران دم کرده: مقداری
6. برنج: 1 پیمانه
7. کشمش در صورت تمایل

طرز تهیه

مرحله 1 - سینه مرغ را با یک عدد پیاز و 1 پیمانه آب روی حرارت متوسط قرار دهید تا پخته شود. سپس آنرا به قطعات کوچک تکه کرده و کنار بگذارید. آب مرغ را نیز نگه دارید.

مرحله 2 - یک عدد پیاز دیگر را خلال کرده و در کمی روغن تفت دهید تا نرم شود، سپس هوچ ها را که درشت رنده کرده اید، اضافه کنید و 2 دقیقه تفت دهید.

مرحله 3 - شکر، زعفران و آب مرغ کنار گذاشته شده را به هوچ ها اضافه کنید و اجازه دهید با شعله متوسط آب مرغ تمام شود.

مرحله 4 - تکه های مرغ را نیز در کمی روغن تفت داده و به مخلوط هوچ اضافه کنید.

مرحله 5 - برنج را به روش همیشگی آبکش کنید. در این مرحله می توان به دو روش عمل کرد:

روش اول: هنگام دم کردن برنج، مخلوط هوچ را لا به لای آن دهید و بعد از پخت، هوچ پلو را در ظرف مورد نظر کشیده و سرو کنید.

روش دوم: برنج را ساده دم کنید و بعد از پخت نیمی از مخلوط هوچ را با برنج ساده ترکیب کرده و در ظرف مورد نظر بکشید، با مابقی مواد روی برنج را تزئین کرده و سپس سرو نمایید.