

پلو مخلوط ماهی و میگو

ابتدا پیاز را با کمی روغن تفت می‌دهیم. ماهی و میگو را در آب جوش انداخته با سرکه و کرفس به مدت پنج دقیقه می‌جوشانیم...



مواد اولیه :

برنج 500 گرم

ماهی شیرو میگو پاک کرده هر کدام 300 گرم

گشنیز خرد شده دو پیمانه

شنبلیله یک قاشق سوپخوری

پیاز نگینی خرد شده یک عدد

کشمش یک پیمانه

آب تمره‌ندی صاف شده یک پیمانه

نمک، فلفل قرمز، زیره و زردچوبه و روغن و تخم گشنیز به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا پیاز را با کمی روغن تفت می‌دهیم. ماهی و میگو را در آب جوش انداخته با سرکه و کرفس به مدت پنج دقیقه می‌جوشانیم تا بوی زخم آن گرفته شود. سپس ماهی‌ها و میگوها را در آبکش می‌ریزیم تا آب آن به طور کامل گرفته شود. سپس آنها را به پیاز داغ افزوده و نمک، زردچوبه و فلفل قرمز را به مواد اضافه می‌کنیم. بعد سبزی‌ها را افزوده و مواد را خوب با هم مخلوط نموده، آب تمره‌ندی را اضافه کرده و تفت می‌دهیم. برنج را آبکش نموده تخم گشنیز و زیره را کمی تفت داده، سپس به همراه سایر مواد، آن را لابه‌لای برنج ریخته و با آب و روغن برنج را دم می‌گذاریم. این پلو حدود یک ساعت زمان می‌برد تا آماده شود. سپس پلو مخلوط را در دیس کشیده و در صورت تمایل با کشمش سرخ شده آن را تزیین نموده و سرو می‌کنیم.