



عدس پلو خرمایی

برنج: 4 پیمانه، عدس: 1/5 پیمانه، گوشت چرخ کرده: 150 گرم، خرما: 70 گرم، کشمش: 70 گرم، پیاز: یک عدد، نمک، فلفل و ادویه پلویی: به اندازه لازم، پیاز سرخ شده: 3 قاشق غذاخوری و روغن و کره: به میزان لازم.

مواد لازم: برنج: 4 پیمانه، عدس: 1/5 پیمانه، گوشت چرخ کرده: 150 گرم، خرما: 70 گرم، کشمش: 70 گرم، پیاز: یک عدد، نمک، فلفل و ادویه پلویی: به اندازه لازم، پیاز سرخ شده: 3 قاشق غذاخوری و روغن و کره: به میزان لازم.

طرز تهیه: ابتدا عدس را با کمی نمک و ادویه بپزید. در حدی که له نشود. سپس آن را در صافی بریزید. برنج را هم در حد چلوکش آماده کنید. در یک قابلمه مناسب مقداری روغن بریزید. اگر مایل بودید می توانید کف دیگ را نان بگذارید و ته دیگ داشته باشید. سپس یک کفگیر برنج آبکش شده را در قابلمه بریزید و روی آن را دو قاشق غذاخوری عدس بپاشید. همین طور ادامه دهید تا همه برنج و عدس را به ترتیب در قابلمه بریزید. لابه لای پلو را هم مقداری ادویه پلویی بپاشید. در این مرحله مقداری روغن را داغ کرده روی برنج بریزید و آن را دم بگذارید. یک عدد پیاز را هم با رنده ریز رنده کنید و با گوشت چرخ کرده و ادویه و نمک خوب مخلوط کنید و ورز دهید که حالت چسبندگی داشته باشد. از گوشت ها به اندازه یک فندق بردارید و کف دست به صورت گلوله های کوچک گرد کنید و آنها را در یک ماهیتابه با مقداری کره تفت دهید و کنار بگذارید.

هسته خرما ها را بیرون بیاورید و آنها را هم تفت دهید. کشمش ها را بشویید و خشک کنید و به خرما ها اضافه کنید و با هم تفت دهید. لازم به ذکر است که خرما و کشمش زود می سوزد. فقط در حد نرم شدن آنها را تفت دهید. بعد از دم کشیدن برنج مقداری از آن را در زعفران بزنید و پلو را در دیس بکشید. روی آن را با برنج زعفرانی و پیاز سرخ شده و خرما و کشمش و گوشت سرخ شده تزئین کنید (به جای گوشت چرخ کرده می توانید از گوشت مرغ هم استفاده کنید) غذا آماده است؛ بفرمایید نوش جان. / ضمیمه چاردیواری