

## باقالی پلو با ماهیچه

برنجتان را از شب قبل با مقداری آب و 2 قاشق غذاخوری نمک خیس کنید.



### مواد لازم:

- برنج: 4 پیمانه
- باقالی: 3 پیمانه
- شوید: 2 پیمانه
- ماهیچه گوسفندی یا مرغ یک کیلو
- پیاز: 2 عدد متوسط
- برگ بو: 1 عدد
- زعفران دم کرده: یک پیمانه
- رب گوجه فرنگی: یک قاشق غذاخوری
- روغن
- نمک، زردچوبه و ادویه

### روش تهیه:

برنجتان را از شب قبل با مقداری آب و 2 قاشق غذاخوری نمک خیس کنید. برای آماده شدن باقالی پلو با ماهیچه، دو سه ساعتی زمان لازم دارید. از گوشت شروع کنید؛ ابتدا پیاز را که نگینی خرد کرده اید، خوب تفت دهید. زردچوبه، نمک و فلفل بزنید. پس از این ماهیچه را روی پیازها بگذارید و آب جوش بریزید. حواستان باشد که ماهیچه در هنگام پخت، کف می کند، کف روی آن را بگیرید. حرارت را روی درجه متوسط قرار دهید و به مدت 2 ساعت زمان پخت برایش در نظر بگیرید.

قابلمه مناسبی را برای درست کردن پلو انتخاب کنید، نکته اینجاست که قابلمه شما باید به حد کافی جا برای جوش خوردن باقالی ها و برنج داشته باشد، اگر جای آن کم باشد حتماً پلوپتان به هم می چسبد و شل می شود. قابلمه را تا نصفه آب کنید و با یک قاشق غذاخوری نمک بگذارید تا بجوشد.

وقتی جوش آمد، نوبت اضافه کردن باقالی هاست. مدت زمان جوشیدن باقالی در آب به نوع آن بستگی دارد. اگر از باقالی تازه استفاده می کنید که این روزها فصل آن است، 15 دقیقه کافی است؛ اما اگر باقالی فریز شده دارید، یادتان باشد که قبل از ریختن آنها در آب کاملاً یخ زدایی اش کنید و در این صورت 20 دقیقه بگذارید تا در آب بجوشد. زمانی که مغز باقالی ها کمی نرم شد، برنج ها را اضافه کنید. وقتی دانه برنج هم مغزپخت شدند، می توانید آن را آبکشی کنید.

ته قابلمه 2 قاشق غذاخوری روغن بریزید و ته دیگ مورد نظرتان را بچینید، برای خوشرنگ شدن ته دیگ حتماً به ته قابلمه زعفران بزنید. اگر طرفدار ته دیگ سیب زمینی هستی، روی آنها کمی نمک بپاشید.

یک لایه از مخلوط برنج و باقالی بریزید و سپس شوید را روی آن بپاشید. این عمل را تکرار کنید تا اینکه برنج و باقالی و شوید تمام شود. برای این که شوید باقالی شما هم مانند غذای رستوران ها شود، کافی است کمی دست و دلبازی کنید و زعفران دم کرده را به نوبت پس از شوید، لای برنج بریزید. به محض اینکه برنج دم داد، در قابلمه را با دمکنی و یا دو لایه دستمال حوله ای بپوشانید و حرارت را کم کنید. حدود یک ساعت تا یک ساعت و نیم برای دم کشیدن برنج در نظر بگیرید.

بعد از پختن گوشت، آن را از آب خارج کنید. آب گوشت را صاف کنید، یعنی برگ بو و پیازها را از آب جدا کنید. کمی نمک روی گوشت بپاشید و بگذارید کمی بماند تا مزه دار شود. در تابه ای مقداری روغن داغ یک عدد پیاز باقی مانده از ترکیب اصلی را به صورت خلالی یکدست خرد کنید و همراه با زردچوبه در روغن تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شود. بعد ماهیچه پخته را که برای اینکه لذیذ شود، داخل تابه بریزید و تمام سطح آن را سرخ کنید.

حالا نوبت اضافه کردن یک یا دو لیوان آب گوشت صاف شده، نمک و ادویه و زعفران است. بعد از آن بگذارید تابه با حرارت متوسط و تازمانی که آب گوشت کشیده می شود، روی حرارت بماند.

باقالی پلو با گوشت آماده است. نوش جان.

باقالی پلو با مرغ

بهترین روش برای درست کردن مرغ همراه با باقالی پلو این است، که در ابتدا مرغ را سرخ کنید. به حدی که رویش طلایی شود. بعد از این که مرغ ها سرخ شد، آن را آبپز کنید؛ رب گوجه فرنگی، ادویه، نمک، زعفران و زردچوبه، گزینه مناسبی برای سس مرغ است. یک ساعت برای پخت آن زمان مناسبی است. می توانید برای خوش طعم شدن آن از شاخه های کرفس و هویج نیز استفاده کنید.

نکته باریک تر از مو: برگ برنده باقالی پلو رستوران ها، استفاده از شوید تازه است. اگر از شوید تازه استفاده کنید، طعم باقالی پلوتان بهتر می شد.

مخلفات: ماست موسیر، بهترین گزینه برای مکمل باقالی پلو است.