



زیره پلو کرمانی

زیره را 30 دقیقه در مقداری آب خیس دهید سپس ابکشی کنید.

مواد لازم :

برنج : 2 لیوان
 زیره سیاه : 3 قاشق غذاخوری
 کره و روغن و نمک : مقدار لازم

طرز تهیه :

زیره را 30 دقیقه در مقداری آب خیس دهید سپس ابکشی کنید.

برنج را به همراه چند لیوان آب و مقداری نمک داخل قابلمه بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا بجوشد و نرم شود سپس با اب سرد ابکشی کنید (زمانی باید برنج را ابکشی کنید که وقتی دانه برنج را میان دو انگشت میفشارید اطراف آن نرم و مغز برنج کمی خام باشد).

برنج ابکشی شده را با زیره و کمی نمک مخلوط کنید ، ته قابلمه مقداری روغن بریزید و نان یا سیب زمینی حلقه شده برای ته دیگ قرار دهید سپس برنج مخلوط با زیره را داخل قابلمه بریزید ، حرارت را زیاد کنید تا برنج کمی بخار کند سپس نصف لیوان آب و چند قاشق روغن روی برنج بریزید.

در قابلمه را ببندید و حرارت را کم کنید و اجازه دهید برنج دم بکشد ، پس از اینکه برنج دم کشید مقداری کره آب شده روی آن بدهید و به همراه گوشت یا مرغ این برنج خوشمزه را سرو کنید.

نکته ها :

میتوانید در زمان ریختن برنج در قابلمه لابلای برنج را لایه لایه با تکه های مرغ پخته یا گوشت پخته پر کنید و به جای آب از آب گوشت یا آب مرغ برای روی برنج استفاده کنید ، به این صورت زیره پلو مجلسی و فوق العاده خوشمزه ای خواهید داشت.