

پلو یونانی

برنج را از نیم ساعت قبل با چهار پیمانه آب و دو قاشق سوپخوری نمک خیس می‌کنیم. پیاز را نگینی خرد کرده و در روغن تفت می‌دهیم



مواد لازم

برنج: سه پیمانه

مرغ نگینی خرد شده: دو پیمانه

آب مرغ: پنج پیمانه

پیاز بزرگ: یک عدد

قارچ: 350 گرم

نخود فرنگی: یک پیمانه

لفل دلمه ای سبز و قرمز: یک پیمانه

روغن پنج قاشق سوپخوری

زعفران دمکرده: دو قاشق سوپخوری

نمک، فلفل و کره: به میزان لازم

طرز تهیه

برنج را از نیم ساعت قبل با چهار پیمانه آب و دو قاشق سوپخوری نمک خیس می‌کنیم. پیاز را نگینی خرد کرده و در روغن تفت می‌دهیم تا طلایی شود. برنج را در صافی ریخته تا آب برنج کاملاً گرفته شود، سپس برنج را به پیاز اضافه کرده و روی حرارت ملایم دو تا سه دقیقه تفت می‌دهیم. آب مرغ را با زعفران مخلوط می‌کنیم، آن را به برنج اضافه کرده و پس از جوشیدن کمی از آب آن را چشیده، در صورت نیاز کمی نمک اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم تا بجوشد و آب برنج تمام شود، سپس برنج را دم می‌گذاریم.

قارچ‌ها را ورقه نموده و در مقداری کره تفت می‌دهیم. فلفل دلمه‌ای‌های خرد شده را به قارچ اضافه کرده و به تفت دادن ادامه می‌دهیم. مواد را از روی حرارت برداشته و نخودفرنگی را اضافه می‌کنیم. مرغ را در روغن، نمک، فلفل و کمی زعفران به مدت یک ساعت استراحت داده، سپس تکه‌های مرغ را در تابه‌ای با یک قاشق روغن تفت می‌دهیم. مرغ تفت داده شده را به مخلوط قارچ اضافه نموده، در انتها برنج و مواد را مخلوط کرده، در دیس کشیده و سرو می‌کنیم.

نکات

میتوانید از فیله مرغ استفاده کرده و بعد از سرخ کردن کنار گذاشته و هنگام سرو پلو آن را روی برنج قرار دهید.