

پلو تایلندی

کره را در ماهی‌تابه آب کرده، پیازچه را تفت می‌دهیم. برگ‌بو را به مدت یک دقیقه با کره سرخ می‌کنیم. مرغ و برنج را اضافه کرده، تفت می‌دهیم.



مواد لازم

برنج پخته شده: دو پیمانه
مرغ پخته و خرد شده: یک پیمانه
آب مرغ: 4/1 پیمانه
پیازچه درشت خرد شده: یک پیمانه
تخم مرغ: یک عدد
کره: 50 گرم
نمک، فلفل سیاه و پودر زنجبیل از هر کدام: نصف قاشق چایخوری
برگ بو: دو برگ

طرز تهیه

کره را در ماهی‌تابه آب کرده، پیازچه را تفت می‌دهیم. برگ‌بو را به مدت یک دقیقه با کره سرخ می‌کنیم. مرغ و برنج را اضافه کرده، تفت می‌دهیم. نمک، فلفل سیاه و پودر زنجبیل را افزوده آب مرغ را می‌افزاییم تا بجوشد و در انتها وسط پلو را باز کرده، تخم‌مرغ را شکسته و کمی که تخم‌مرغ بسته شد با پلو مخلوط می‌کنیم. در ظرف سرو ریخته با پیازچه و در صورت تمایل پاپریکا یا فلفل قرمز تزیین می‌کنیم.

نکات

برنج را هنگام پخت به صورت دان برمی‌داریم که با اضافه کردن آب مرغ خیلی نرم نشود.