

پلو مخلوط

برنج آب کش شده...



مواد لازم:

- * برنج آب کش شده- ۳ لیوان
- * تخم مرغ هم زده- ۴ عدد
- * پیاز ریز خردشده- یک عدد
- * نخود آب پز شده- نصف لیوان
- * لوبیا سبز خرد شده و آب پز شده- نصف لیوان
- * هویج خرد و آب پز شده- یک چهارم لیوان
- * مقداری زنجبیل تازه و رنده شده
- * سیر رنده شده- ۲ عدد
- * فلفل سبز خرد شده- ۳ عدد
- * پودر زردچوبه- نصف قاشق مرباخوری
- * پودر کاری- نصف قاشق مرباخوری
- * نمک- به میزان کافی
- * مقداری گشنیز خرد شده برای تزئین

طرز تهیه:

- * پیاز را در روغن تفت دهید تا کمی طلایی شود.
- * زنجبیل، سیر و فلفل سبز را اضافه کنید و بگذارید به مدت یک دقیقه تفت بخورد، سپس زردچوبه را اضافه کنید.
- * تخم مرغ ها را به مواد اضافه کنید و به مدت ۵ دقیقه هم بزنید تا کاملا خود را بگیرد، سبزی ها را به مواد اضافه کنید و پس از ۲ دقیقه هم زدن، نمک و پودر کاری به آن اضافه کنید.
- * در این مرحله برنج را به آن اضافه کنید و بگذارید به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه دم بکشد.
- * برنج را با گشنیز تزئین و سرو کنید