

رب پلوی شیرازی

مواد لازم:

برنج یک کیلو، رب انار یک لیوان، گردو یک لیوان، کشمش نصف لیوان، شکر به اندازه کافی (بستگی به ترشی مزه رب دارد)، پیاز بزرگ دو عدد، روغن

طرز تهیه:

پیازها را خلال کرده سرخ می نمایند . بعد از سرخ شدن، کشمش و گردو را با آن تفت می دهند. رب انار و شکر را جوشانده و دو قاشق روغن به آن اضافه می کنند.

مقداری آب را به جوش آورده و برنج ها را که از چند ساعت قبل خیس کرده اند در آب جوش می پزند و به صورت

چلو

دم می کنند. قبل از آن که برنج کاملاً دم بکشد آن را از روی اجاق برداشته با کفگیر (اسم) کم کم به داخل

چلو

صافی (ترش باله) ریخته ، از محلول رب و شکر کم کم به آن اضافه کرده، مخلوط می کنند. سپس برنج را در دیگ یا قابلمه ریخته، باقیمانده رب و شکر را به آن می افزایند . وقتی که بخار اطراف برنج را پوشاند ، کشمش و گردو و پیاز داغ را وسط آن گذاشته ، دم می کنند . کمی بعد رب پلوحاضر و آماده است .



عکس از سرآشپز

منبع : آکالیران