

# 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 : آکاایران