

پاچه پلو

مواد لازم برای 6 تا 8 نفر :

برنج یک کیلو

گوشت چر (دم سینه) 2/5 کیلو

لپه 250 گرم

کشمش 250 گرم

سرکه شیره به اندازه کافی

زعفران به اندازه دلخواه

طرز تهیه:

برنج و لپه و کشمش را پس از پاک کردن و شستن در ظرفی با هم مخلوط می کنند. گوشت را کف قابلمه یا دیگ قرار داده و برنج و لپه و کشمش را روی آن ریخته، زعفران را به آن اضافه می کنند. ظرف را روی چراغ با حرارت ملایم می گذارند و مقداری سرکه شیره را روی آنها می ریزند. هرگاه که سرکه شیره در حال تمام شدن بود، باز مقداری به آن اضافه می کنند و این کار را تا زمانی که پاچه پلو کاملاً بپزد ادامه می دهند. وقتی که خوراک حاضر شد ، با نان مصرف می کنند .



منبع : آکاایران