

برای تهیه انواع پلوهای نذری از چه ترندهایی استفاده کنیم؟

بفرمایید جلوی ته دیگی

اگر قصد پخت غذاهای برنجی برای نذری دارید، باید بدانید برای بار گذاشتن عدس پلو یا لوبیا پلو چقدر مواد لازم است و چطور می توان غذاهایی با تعداد بالا در خانه با طعم لذیذ تهیه کرد، به ویژه آنکه تهیه برنج نذری برای تعداد زیاد کار راحتی نیست به خصوص اگر بخواهید برنج خوب قد بکشد و به هم نجسید و ته دیگ عالی داشته باشد. مهرداد عباسیان از مدرسان آشپزی مهارت های پخت چند نوع پلو نذری در ماه محرم را آموزش داده است.

زمان آماده سازی ۱۲۰ دقیقه

هزینه ۴ میلیون تومان

تعداد نفرات ۱۰ نفر

مواد لازم

- برنج: ۱۶ کیلوگرم • گوشت چرخ کرده: ۴ کیلوگرم • کشمش: ۳ کیلوگرم • عدس: ۸ کیلوگرم • پیاز سرخ شده: ۸۰۰ گرم • نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین: به میزان لازم • روغن جامد: ۳ کیلوگرم • زعفران دم کرده: به میزان لازم



Minoo Shohoudi

زمان آماده سازی ۳ ساعت

هزینه ۹ میلیون تومان

تعداد نفرات ۱۰ نفر

مواد لازم

- برنج: ۱۵ کیلوگرم • ران و سینه مرغ: ۱۰۰ تکه • رب گوجه فرنگی: ۲ کیلوگرم • روغن: به میزان لازم • زردچوبه: ۴ قاشق غذاخوری • زعفران دم کرده: ۲ لیوان • زرشک: ۵۰۰ گرم • فلفل دلمه ای: ۵ کیلوگرم • پیاز: ۲ کیلوگرم • نمک و فلفل: به میزان لازم

روش تهیه

- مرغ ها را با مقداری آب و چند پیاز چهار قاچ شده بپزید. بعد از آنکه کمی جوشید، از آب خارج کنید و آب آن را دور بریزید. در ادامه مرغ ها را سرخ کنید. ۲. پیازها را خلالی خرد کنید و در روغن تفت دهید. سپس فلفل دلمه ای ها را خرد کنید و در پیاز تفت دهید. فلفل، نمک، زردچوبه و رب گوجه را هم اضافه کنید و اجازه دهید رب سرخ شود. ۳. مرغ های سرخ شده را در یک تابه بزرگ قرار دهید و سس را روی آن بریزید. اواخر پخت، کمی زعفران آب کرده به غذا اضافه کنید. ۴. برای پخت برنج، زمانی که آب برنج جوش آمد و برنج کمی نرم شد، آبکش کنید. ۵. ته دیگ نان بگذارید. برنج ها را به شکل یک کوه در دیگ بریزید. ۸. زرشک ها را در روغن سرخ کنید. وقتی برنج دم کشید، مقداری برنج زعفرانی درست کنید و در کنار زرشک، غذای خود را تزئین کنید.

نکته برای پخت همزمان برنج، در دیگ را برعکس بگذارید و مقداری زغال روشن در ظرف روی آن قرار دهید. زمانی که بخار کرد، زیر دیگ را کم کنید.

زمان آماده سازی ۳۵ دقیقه

هزینه ۶ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان

تعداد نفرات ۱۰ نفر

مواد لازم

- گوشت: ۵ کیلو • لوبیا سبز: ۵ کیلو • برنج: ۱۰ کیلو • زردچوبه، فلفل سیاه، دارچین، پودر زنجبیل و نمک: به میزان لازم • روغن سرخ کردنی: به میزان لازم • پیاز: ۸ تا ۱۰ عدد • رب گوجه فرنگی: یک کیلو • زعفران دم کرده غلیظ: به میزان لازم • سیب زمینی برای ته دیگ: ۸ تا ۱۰ عدد

روش تهیه

- گوشت گوسفند را به قطعات ریز تقسیم کنید. ۲. پیاز را ریز خرد کنید و کنار بگذارید. گوشت های ریز و قیمه شده را به مدت ۵ دقیقه در مقداری روغن تفت دهید. ۳. پیازهای خرد شده را تفت بدهید تا کاراملی شود. سپس به گوشت تفت داده شده اضافه کنید و خوب با هم مخلوط کنید. در مرحله بعد ادویه ها را به گوشت بیفزایید. ۴. در ظرف جداگانه رب گوجه فرنگی را در روغن تفت دهید. سپس به مواد گوشت اضافه کنید و روی شعله ملایم گاز بگذارید. ۵. لوبیا سبز خرد شده و شسته شده را در یک قابلمه آب جوش بریزید، پس از ۳ دقیقه آبکش کرده و با آب سرد بشویید و سپس تفت بدهید. در نهایت به مواد گوشت اضافه کنید و اجازه دهید به مدت ۱۵ دقیقه روی شعله ملایم به همراه یک لیتر آب بپزد.

لوبیا پلو با گوشت تکه ای

زمان آماده سازی ۳ ساعت

هزینه ۴ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان

تعداد نفرات ۱۰ نفر

مواد لازم

- برنج: ۱۶ کیلوگرم • گوشت چرخ کرده: ۴ کیلوگرم • کشمش: ۳ کیلوگرم • عدس: ۸ کیلوگرم • پیاز سرخ شده: ۸۰۰ گرم • نمک، فلفل، زردچوبه و دارچین: به میزان لازم • روغن جامد: ۳ کیلوگرم • زعفران دم کرده: به میزان لازم

روش تهیه

- برنج را نسبت به نوع آن بین ۳۰ دقیقه تا ۳ ساعت با آب ولرم و مقداری نمک خیس کنید. ۲. باقالی را به همراه ۲ پیمانه آب داخل یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید. ۳. ۱۵ تا ۲۰ دقیقه اجازه دهید باقالی ها بجوشند، سپس آنها را آبکشی کنید و کنار بگذارید. ۴. پس از اینکه برنج به خوبی خیس خورد، به همراه مقداری آب داخل دیگ بریزید و در ادامه یک قاشق غذاخوری نمک و یک قاشق غذاخوری روغن مایع به آن بیفزایید. ۵. باقالی نیم پز شده را به دیگ برنج و آب جوش اضافه کنید و اجازه دهید ۷ تا ۱۰ دقیقه بپزند. سپس آبکشی کنید. ۶. برای ته دیگ باقالی پلو از سیب زمینی اسلایس شده یا نان لواش استفاده کنید. سپس روی ته دیگ را با مخلوط باقالی و برنج به طور کامل بپوشانید. در ادامه لایه به لایه برنج، شوید و دارچین بریزید و در نهایت کره را روی برنج پخش کنید. سپس بگذارید دم بکشد.

نکته برای اینکه لوبیا پلو شفته نشود برنج را کمی به اصطلاح (دون) آبکش کنید.

ته چین گرمسار



زمان آماده سازی ۳ ساعت

هزینه ۵ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان

تعداد نفرات ۵ نفر

مواد لازم

- برنج: ۱۰ کیلو • گوشت تازگی: ۵ کیلوگرم (سردست یا ماهیچه) • پیاز بزرگ: ۱۰ عدد • زردچوبه: ۲ قاشق چایخوری • دارچین برای تفت کشمش: ۵ قاشق چایخوری • پودر گوجه خشک، گردغوره، گرد لیمو، فلفل، پودر زیره (ادویه مخصوص ته چین گرمساری): هر کدام ۵ قاشق مرباخوری • دارچین: ۵ قاشق چایخوری • کشمش: ۵ لیوان فرانسوی دسته دار • روغن مایع: به میزان لازم • نمک: به میزان لازم

روش تهیه

- گوشت را به عنوان لایه میانی ته چین به صورت ورقه های نازک برش بزنید و در ادویه پلویی مخصوص ته چین همراه مقداری فلفل سیاه و قرمز، پودر پیاز، پودر پاپریکا و ۲ عدد پیاز نگینی خرد شده بزرگ بپزید. ۲. کمی گوشت را با دست در این مواد بچرخانید تا تمام قسمت های آن آغشته شود. زمان لازم برای مزه دار کردن گوشت ته چین بهتر است شب تا صبح باشد. ۳. برنج و کشمش را به صورت جداگانه خیس کنید. زمان خیس خوردن برنج بستگی دارد به نوع برنج شما و تجربه قبلی ای که از پختن برنج مورد نظر تان دارید. ۴. در یک قابلمه مناسب آب را جوش بیاورید و برنج را در آن بپزید. برنج را نیم پز بردارید یعنی همین که دانه برنج ۲ ترک برداشست کافی است. برنج را آبکش کنید و کف قابلمه مقداری روغن بریزید. ۵. وقتی روغن کمی داغ شد کف قابلمه مقداری نان لواش بچینید و نیمی از برنج آبکش شده را روی نان ها بریزید. سپس گوشت مزه دار شده را به صورت خام و همراه با سایر موادی که گوشت در آنها مزه دار شده یعنی پیاز خرد شده و ادویه ها را روی برنج بریزید. ۶. روی گوشت، زعفران ساییده شده و ادویه پلویی بریزید و به اندازه دلخواه نمک بپاشید. سپس روی مواد را با یک لایه دیگر برنج پر کنید. ۷. ته چین گوشت را روی شعله ملایم دم کنید تا حسابی بخار کند و گوشت حسابی مغز پخت و نرم شود. حدود ۳ تا ۴ ساعت زمان برای دم کشیدن ته چین لازم است. ۸. در این فاصله کشمش ها را با کمی روغن محلی یا کره تفت دهید و به آنها زردچوبه و کمی دارچین اضافه کنید. ۹. در یک ساعت پایانی پخت، کشمش های سرخ شده را روی برنج بریزید.

نکته ته چین جزو نذری های شناخته شده ماه محرم گرمسار است. اگر دوست داشته باشید عدد پیاز متوسط را هم ابتدا سرخ و کاراملی کنید و سپس کشمش ها را به آن اضافه و آن را سرخ کنید و در یک ساعت پایانی پخت روی برنج بریزید.