



۱۲۰ دقیقه



کمتر از



روش پخت مانی پلوی دامغانی

پذیرایی شیرین

مواد اولیه برای ۴ نفر



- ۱ برنج: ۵۰۰ گرم
- ۲ کشمش: ۲۰۰ گرم
- ۳ لپه: ۶۰ گرم
- ۴ زرشک: ۱۰ گرم یا ۲ قاشق غذاخوری
- ۵ پیاز: یک عدد
- ۶ شکر: ۲ قاشق غذاخوری
- ۷ نمک، فلفل، زردچوبه: به میزان لازم
- ۸ دارچین، زیره و زعفران: به میزان لازم

نکات آشپزی



برای گوشت این غذا می‌توانید از گوشت گوسفند یا مرغ استفاده کنید.
به جای روغن‌های معمول بهتر است از کره استفاده کنید تا غذا مطبوع‌تر شود.

پختن غذای نذری در خانه هم تجربه جدیدی است که امسال می‌توانیم امتحانش کنیم. هر شهری آداب مخصوص خودش را دارد و غذای خاصی را برای محرم تهیه می‌کند. خوب است در این ایام خانه نشینی و عزاداری طعم نذری‌های متفاوتی را بچشیم.

طرز تهیه



لپه را از قبل می‌پزیم و پیاز را نگینی خرد کرده و سرخ می‌کنیم. کشمش را کمی تفت داده و مواد را با هم مخلوط می‌کنیم. لپه را بعد از پخت در آبکش ریخته و روی آن آب می‌ریزیم. یادتان باشد که زرشک را نباید از اول به مواد اضافه کنیم چون رنگش تیره می‌شود.
وقتی غذا آماده شد زرشک را تفت می‌دهیم، نیمی از آن را با مواد آماده شده مخلوط می‌کنیم و نیمی دیگر را با زعفران و کمی برنج برای تزئین روی برنج استفاده می‌کنیم. برنج را که از قبل خیس کرده ایم آبکش کرده و کمی از آن را در قابلمه می‌ریزیم و مواد را اضافه می‌کنیم بعد هم بقیه برنج را می‌ریزیم. زمان پخت حتما باید یک ساعت تا یک ساعت و نیم باشد تا به خوبی جا بیفتد و مزه دار شود.



۱۰۰ دقیقه



کمتر از



روش پخت شکرپلوی شیرازی

نذری شیرازی

مواد لازم



- ۱ برنج: نیم کیلو
- ۲ مرغ، گوشت یا گوشت چرخ‌کرده: نیم کیلو
- ۳ خلال پوست نارنج و پرتقال: ۱۰۰ گرم
- ۴ خلال بادام و پسته: ۱۰۰ گرم
- ۵ نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم
- ۶ زعفران دم‌کرده: ۲ قاشق غذاخوری
- ۷ شکر: ۴۰ قاشق غذاخوری
- ۸ گلاب: یک فنجان
- ۹ روغن: به میزان لازم
- ۱۰ پیاز متوسط: یک عدد

طرز تهیه



برنج را چند ساعت قبل از پخت شسته و با آب ولرم و نمک خیس می‌کنیم. خلال بادام و پسته را در گلاب خیس کرده و خلال پوست نارنج و پرتقال را سه بار در آب جوش ریخته و می‌جوشانیم تا تلخی‌اش گرفته شود و در نهایت آنها را در آبکش می‌ریزیم تا آب اضافه‌اش برود. شکر را با مقداری آب در قابلمه مناسبی ریخته و روی حرارت کم می‌گذاریم تا بجوشد و وقتی غلیظ شد خلال پوست نارنج و پرتقال را به آن اضافه کرده و هم می‌زنیم. زعفران را در آب حل کرده و به شهد اضافه می‌کنیم و در نهایت مقداری روغن اضافه کرده و شهد را کنار می‌گذاریم. در قابلمه بزرگ و مناسبی تا نیمه آب ریخته، کمی نمک به آن اضافه کرده و روی حرارت می‌گذاریم تا جوش بیاید. برنج را در آب جوش ریخته و با حرارت کم جوشانده و سپس آبکش می‌کنیم. خلال پسته و بادام را هم از گلاب خارج کرده و در آبکش می‌ریزیم. در قابلمه‌ای کمی روغن ریخته، ته‌دیگ مناسب گذاشته و کمی از برنج را در آن ریخته و مقداری از شهد را روی برنج می‌ریزیم و این کار را تا تمام شدن برنج و شهد ادامه می‌دهیم و در نهایت روی قابلمه دم‌کنی گذاشته و ابتدا روی حرارت زیاد و بعد از کمی جمع شدن بخار، روی حرارت کم می‌گذاریم. وقتی برنج پخت در قابلمه را برداشته و بعد از چند دقیقه آن را در ظرف مخصوص ریخته و گوشت، گوشت چرخ‌کرده یا مرغی را که پخته و آماده کردیم روی آن ریخته و با خلال پسته و بادام تزئین کرده و سرو می‌کنیم. این نذری شیرین، خوش عطر و خوش طعم یکی از معروف‌ترین نذری‌های شیراز است.

