

طرز تهیه رشته پلو قیسی؛ قیسی پلو بدون گوشت تبریزی

رشته پلو قیسی یکی از غذاهای محلی آذربایجان شرقی و غربی است که طرز تهیه بسیار ساده ای دارد و بدون گوشت آماده می شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، رشته پلو قیسی یا همان قیسی پلو یک غذای سنتی و محبوب در شهر تبریز و دیگر شهرهای آذربایجان است که از ترکیب برنج، برگه زردآلو، قیسی و چند ماده غذایی دیگر تهیه می شود و به عنوان یک غذای خوشمزه بدون گوشت، میتوان آن را تهیه و سرو کرد. رشته پلو با قیسی انواع مختلف دارد که ما در این بخش از آموزش آشپزی نمناک، یکی از خوشمزه ترین های آن را برایتان آورده ایم.

مواد لازم رشته پلو قیسی خوشمزه مجلسی

مواد لازم
مقدار

رشته پلویی
۱ پیمانه

برنج
۳ پیمانه

قیسی
۱۰۰ گرم

برگه زردآلو
۱۰۰ گرم

کره
۱۰۰ گرم

پیازداغ
۳ قاشق سوپ خوری

دارچین
۱ قاشق چایخوری

زعفران دم کرده
۱ قاشق سوپ خوری

نمک، فلفل و زرد چوبه

طرز تهیه رشته پلو قیسی آذربایجان یا قیسی پلو بدون گوشت

برنج را بشویید و از ۳ تا ۴ ساعت قبل با آب و نمک خیس دهید. بعد از خیس خوردن برنج آن را در آب جوش بریزید تا مغز آن نیم پز شود.

سپس رشته را در آب برنج بریزید و بعد از چند جوش برنج را آبکش کنید.

قیسی و برگه زرد آلو را به مدت ۳۰ دقیقه در آب گرم خیس دهید و سپس آنها را بشویید و در کره داغ شده بریزید و به همراه شکر، پیاز داغ، زردچوبه و فلفل، تفت دهید.

در انتها زعفران را هم اضافه کنید تا عطر آن فوق العاده شود.

کف قابلمه مورد نظرتان مقداری روغن بریزید و از ته دیگی که می‌خواهید بچینید و چند کف گیر از برنج آبکش شده کف قابلمه بریزید و لابه لای برنج از مواد تفت داده شده بریزید.

این لایه ها را تا تمام شدن مواد ادامه دهید و قابلمه را روی حرارت ملایم قرار دهید تا برنج دم بکشد.

برنج آماده شده را در ظرف مورد نظرتان بکشید و با برگه های قیسی، دارچین و خلال پسته و در صورت دلخواه با فیله مرغ سرخ شده تزیین کنید.

استفاده از فیله مرغ به صورت دلخواه بوده و جزو ترکیبات اصلی این غذا نمی باشد.

نکات تکمیلی در مورد رشته پلو قیسی

زمان آماده سازی مواد اولیه و مایحتاج آن حدودا ۳ ساعت و زمان پخت و انتظار آن در حدود ۱ ساعت میباشد .

رشته پلو قیسی را می توانید در وعده نهار - شام - سرو کنید .

همچنین میتوان در ماه رمضان به عنوان افطار - میل کرد .

توجه نمایید مقدار مواد اولیه و دستور تهیه برای ۴ نفر مناسب میباشد .