

# بفرمایید سیب پلو

● معصومه شیخان

## مواد لازم:

- برنج: سه پیمانه
- سیبزمینی متوسط: دو عدد
- شوید تازه یا خشک شده: به میزان دلخواه
- تخم مرغ: سه عدد
- روغن، نمک و فلفل سیاه: به میزان دلخواه

## طرز تهیه:

- برنج را می شوئیم و با چهار پیمانه آب و نمک خیس می کنیم. سیبزمینی‌ها را می شوئیم، پوست می گیریم و به صورت نگینی خرد می کنیم. ○ ریز یا درشت بودن سیبزمینی‌های خردشده اختیاری است. ○ بعد از خرد کردن سیبزمینی‌ها آن‌ها را دوباره می شوئیم و آبکشی می کنیم. ○ قابلمه را روی شعله گاز می گذاریم. ○ در قابلمه کمی روغن می ریزیم سیبزمینی‌های نگینی را کمی تفت می دهیم. ○ شوید تازه خردشده و یا شوید خشک را به میزان لازم، به همراه نمک و فلفل، اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم. ○ برنج از قبل خیس خورده را به همراه آب به مواد داخل قابلمه اضافه می کنیم. ○ بعد از جوش آمدن و تبخیر شدن آب داخل قابلمه، حرارت گاز را کم می کنیم. ○ آن قدر صبر می کنیم تا برنج کاملاً دم بکشد. ○ تخم مرغ‌ها را به صورت نیمرو سرخ می کنیم. سیب پلو آماده است. سیب پلو را می توان با مرغ و گوشت قلقلی نیز سر سفره آورد.



## نوش جان

فوت آشپزی: استفاده از شوید تازه خردشده می تواند رنگ و بوی مطبوع تری به سیب پلو بدهد.



طرز تهیه سیب پلو را با هم ببینیم



با هم ببینیم

# سیب زمینی سالاد



## مواد لازم:

- سیب زمینی: دو عدد متوسط
- خیار شور: دو عدد متوسط
- شوید تازه یا خشک: به میزان دلخواه
- ماست: یک پیمانه
- سس مایونز: نصف پیمانه
- نمک، فلفل سیاه و آبلیمو: به میزان دلخواه

## طرز تهیه:

- سیب زمینی‌های شسته شده را بعد از پوست کندن، به صورت نگینی درشت خرد می کنیم.
- سیب زمینی‌های خرد شده را آب پز می کنیم. بعد از آب پز شدن سیب زمینی‌ها آن‌ها را آبکش می کنیم. کمی صبر می کنیم تا سیب زمینی‌ها سرد شوند.
- خیار شورها را به صورت نگینی خرد و به سیب زمینی‌ها اضافه می کنیم. شوید تازه خرد شده یا شوید خشک را به همراه سس مایونز و ماست، کمی آبلیمو، نمک و فلفل سیاه درون ظرفی می ریزیم.
- مواد سس را با هم مخلوط می کنیم.
- سس آماده شده را درون ظرف پذیرایی (سرو) روی مخلوط سیب زمینی‌ها و خیار شورها می ریزیم.
- به آرامی سس و محتویات ظرف پذیرایی را مخلوط می کنیم.
- ظرف پذیرایی را داخل یخچال قرار می دهیم. بعد از دو ساعت سالاد سیب زمینی آماده است.

## فوت آشپزی:

اگر خیار شورها خیلی شور بودند، از نمک در سس سالاد کمتر استفاده کنید.

نوش جان