

طعم اصیل غذای ایرانی با روغن غنچه "والک پلو تهرانی"

والک پلو جزء آن دسته از غذاهایی است که کمتر اسم آن شنیده شده است. والک یک نوع گیاه خودرو است که در ارتفاعات کوه‌های البرز و زاگرس و در فصول اردیبهشت و خرداد رشد می‌کند. بنابراین فصول بهار و تابستان بهترین فرصت برای درست کردن این غذای خوشمزه و راحت است.

این پلو خوشمزه با روش‌های مختلفی درست می‌شود و با اکثر غذاها "ماهی، مرغ، گوشت انواع خوراک و ... " سرو می‌شود. شما می‌توانید والک پلو را چه به صورت کته و چه به صورت پلو تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه والک پلو

- والک 400 گرم
- برنج 3 پیمانه
- روغن به میزان لازم
- نمک، فلفل به میزان لازم

طرز تهیه والک پلو

- طرز تهیه والک پلو بسیار ساده‌تر از آن چیزی است که فکرش را بکنید. ابتدا برنج‌ها را با نمک و آب به مدت 1 الی 2 ساعت بخیسانید.
- سپس والک‌ها را به خوبی بشوید و در صافی بریزید تا کاملاً آب آن گرفته شود. پس از اینکه کاملاً خشک شد، آن‌ها را در اندازه متوسط برش دهید.
- در مرحله بعدی لازم است که قابلمه‌ای را تا نصف، پر آب جوش کنید و کمی نمک بر روی آن بریزید. پس از اینکه به جوش آمد، برنج و والک را درون قابلمه بریزید و 3 الی 5 دقیقه به آن فرصت دهید تا به اصطلاح "دندان گیر" شود.
- می‌توانید از ته دیگ سیب زمینی و یا نان برای کف قابلمه استفاده کنید. کمی روغن سرخ کردنی به آن اضافه کنید و سیب زمینی‌ها و یا نان را در کف بچینید. برنج و والک را آبکش کنید. سپس به داخل قابلمه اضافه کنید.
- درجه حرارت باید ملایم باشد. درست مانند ماکارونی دم کشیده و یا پلو اجازه دهید 45 الی 60 دقیقه دم بکشد.
- سپس می‌توانید در کنار ماهی، مرغ، گوشت و ... نوش جان کنید!

فوت و فن خوشمزه شدن والک پلو

- برای هرچه بهتر جا افتادن آن بهتر است از سبزی تازه به جای سبزی فریزری استفاده کنید.
- این غذا را به غیر از گوشت سفید می‌توانید با گوشت قرمز نیز تهیه کنید.
- می‌توانید در صورت تمایل سیر و ساقه سیر را نیز به مواد اولیه اضافه کنید.
- می‌توانید برای بهتر شدن برنج، قبل از تهیه، آن را به مدت 2 ساعت بخیسانید.