





مواد لازم:

برنج ۳ پیمانه

نخود فرنگی پخته شده یک چهارم پیمانه

لفل دلمه ای رنگی خرد شده یک چهارم پیمانه

ذرت پخته شده یک چهارم پیمانه

هویج پخته نگینی یک چهارم پیمانه

لوبیا سبز یک چهارم پیمانه

اسفناج خرد شده یک دوم پیمانه

خلال بادام و پسته از هر کدام یک قاشق غذاخوری

نمک و فلفل و ادویه کاری به میزان دلخواه

## پیاز سرخ شده 2 قاشق غذاخوری

زعفران به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا برنج را آبکش کرده و سپس مواد لازم بالا که شامل نخود، فلفل دلمه ای، ذرت، هویج، اسفناج، لوبیا سبز و پیاز سرخ شده می باشد را با هم مخلوط کرده و لابلای برنج آبکش شده در دیگ مخصوص پلو ریخته و آب و روغن برنج را اضافه کرده و می گذاریم برنج دم بکشد . بعد از کشیدن پلو در ظرف مخصوص، از خلال پسته و بادام به همراه زعفران برای تزیین پلو استفاده می کنیم.