**برياني ميگو**

[](http://www.ashpazonline.com/uploads/1250460279_6.jpg)

**مواد لازم:**ميگو=نيم كيلو  
پياز=2 عدد  
روغن=به مقدار لازم  
ادويه(نمك،فلفل،پودر فلفل قرمز،زردچوبه،دارچين،پودر زيره)=به مقدار لازم  
سير=3 حبه  
گشنيز خرد شده=1 ليوان  
رب گوجه فرنگي=2 قاشق غذاخوري  
برنج آبكش شده=به مقدار لازم

**طرز تهيه:**1. پياز و سير را خرد كرده در روغن سرخ كنيد.  
2. ادويه را به پياز اضافه كرده هم بزنيد

3. ميگو را به مواد اضافه كرده در روغن كمي تفت دهيد.

4. گشنيز خرد شده را به مواد اضافه كرده هم بزنيد.  
5. رب گوجه فرنگي را همراه با نصف ليوان آب جوش به مواد اضافه كرده بگذاريد روي حرارت ملايم بماند تا كمي بجوشد.

6. بعد از اينكه مواد غليظ شد؛ مواد را لاي برنج آبكش شده در قابلمه ريخته سپس قابلمه را روي حرارت ملايم بگذاريد تا پلو به مدت 45 دقيقه دم بكشد. 15 دقيقه قبل از دم كشيدن برنج كمي كره آب كرده و زعفران روي برنج بريزيد

www.ashpazonline.com