پلوي چيني با ماهي

**مواد لازم برای چهار نفر**

**برنج: 3 پيمانه**

**قارچ: 300 گرم**

**ماهی آب پز شده: 1 كيلوگرم**

**جوانه ماش: 1 پيمانه**

**كنسرو ذرت: 1 قوطی**

**پودر سير: 1 قاشق چای خوری**

**رب گوجه فرنگی: 2 قاشق سوپ خوری**

**سويا سس: 2 قاشق سوپ خوری**

**پياز داغ: 1 قاشق سوپ خوری**

**زعفران دم شده: 4 قاشق سوپ خوری**

**كره: 300 گرم**

**نمك و فلفل به ميزان لازم**

طرز تهيه:

**برنج را شسته به همراه 100 گرم كره و افزودن نمك و فلفل و 6 پيـمانه آب روی حرارت بگذاريد تا به جوش آيد. بعد حرارت را ملايم كنيد تا آب برنج كشيده شود آنگاه حرارت را خاموش كنيد. بقيه كره را داخل يك عدد تابه ريخته روی حرارت بگذاريد . رب گوجه فرنگی را به آن اضافه كنيد و كمی تفت دهيد.**

**پياز داغ روی آن بريزيد ، قارچ را نگينی خرد كنيد و به پياز و رب اضافه كنيد و كمی تفت دهيد. پودر سير ، سويا سس و ا قاشق زعفران را نيز به مواد قبلی افزوده ، يك چهارم پيمانه هم آب يا آب ماهی ( اگر در دسترس باشد ) اضافه كنيد و بعد ماهی آب پز شده را به آن ها بيفزاييد. جـوانه ماش و ذرت را به ان اضافه نموده و سپس همه مواد را تفت داده و سپس با پلو دم نمایید.**