

# طرز تهیه سالاد ماکارونی

مواد لازم جهت تهیه سالاد ماکارونی :

۱ بسته	ماکارونی فرمی
۵۰۰ گرم	کالباس
نصف پیمانه	ذرت
نصف پیمانه	نخود فرنگی
نصف پیمانه	خیارشور
به میزان لازم	سس مایونز یا فرانسوی
۱ عدد	لیمو ترش
۲ عدد	سیب زمینی

طرز تهیه سالاد ماکارونی :

۱. برای تهیه سالاد ماکارونی یا سالاد پاستا ابتدا پاستاها را با کمی نمک و روغن در آب جوش بپزید، اما توجه کنید که مدت زمان جوشیدن پاستا در آب برای تهیه سالاد ماکارونی باید بیشتر از زمانی باشد که قصد تهیه ماکارونی را دارید و پاستاها باید نرم‌تر از همیشه آبکش شوند. ۲. ماکارونی پخته شده را آبکش کنید و کنار بگذارید تا خنک شود. ۳. کالباس یا سینه مرغ پخته شده را به شکل نگینی خرد کنید. ۴. خیارشورها را نیز نگینی خرد کنید. ۵. در صورتی که دوست دارید از سیب زمینی در تهیه سالاد ماکارونی استفاده کنید، باید سیب زمینی را نیز مانند ماکارونی بپزید و وقتی کمی خنک شد، آن را به شکل نگینی خرد کنید. مواظب باشید که سیب زمینی خیلی پخته نشود، زیرا در این صورت موقع مخلوط کردن مواد سالاد ماکارونی، سیب زمینی‌ها له می‌شوند. ۶. در انتها سیب زمینی، خیارشور، کالباس، ذرت و نخودفرنگی و ماکارونی آبکش شده را با هم در ظرفی ریخته و مخلوط کنید و به سراغ آماده کردن سس سالاد بروید. ۷. می‌توانید سس فرانسوی یا سس مایونز را به تنهایی به سالاد ماکارونی اضافه کنید. اما از آنجا که غلظت سس مایونز زیاد است می‌توانید آن را با مقداری ماست و آبلیمو رقیق‌تر کنید که در این صورت مقدار سس مایونز کم‌تر شده و سالاد سالم‌تر و کم‌کالری‌تری خواهید داشت. ۸. سس را با مواد قبلی ترکیب کنید و سالاد ماکارونی را تا زمان سرو داخل یخچال قرار دهید تا طعم مواد به خورد هم برسند. ۹. سالاد ماکارونی را داخل ظرف مورد نظر بکشید و آن را با سس، گوجه فرنگی، خیارشور، زیتون و ... تزیین کنید.