

# طرز تهیه ماکارونی

## مواد لازم جهت تهیه ماکارونی :

ماکارونی رشته ای خام	۳۰۰ گرم
گوشت چرخ کرده	۲۰۰ گرم
رب گوجه فرنگی	۲ قاشق غذاخوری
پیاز	۱ عدد
پودر آویشن	۱/۲ قاشق چایخوری
زردچوبه، نمک و فلفل	به مقدار لازم

## طرز تهیه ماکارونی :

**مرحله اول:** جهت تهیه ماکارونی ابتدا داخل قابلمه ای را از آب پر کنید و مقداری نمک و روغن بریزید و روی حرارت قرار دهید تا به جوش بیاید. **مرحله دوم:** پس از به جوش آمدن آب، ماکارونی را اضافه کنید و با چنگال کمی هم بزنید تا رشته های ماکارونی به هم نچسبند. میتوانید به دلخواه رشته های ماکارونی را نصف کنید یا آنها را به طور کامل در آب جوش بریزید. اگر آنها را کامل ریختید و بخشی از ماکارونی بیرون از آب ماند بعد از ۳۰ ثانیه میتوانید به راحتی با فشار کفگیر آنها را به داخل قابلمه فرو ببرید پس از ۵ تا ۷ دقیقه با آب سرد آبکشی کنید و کناری قرار دهید تا آب اضافی اش برود. **مرحله سوم:** پیاز را ریز خرد کنید و در مقداری روغن تفت دهید تا نرم شود. وقتی پیاز نرم شد کمی زردچوبه به آن اضافه کنید. **مرحله چهارم:** سپس گوشت چرخ کرده را اضافه کنید و تفت دهید تا رنگ گوشت عوض شود. اجازه دهید ۶-۸ دقیقه به تفت دادن روی شعله ملایم ادامه دهید تا گوشت کاملاً پخته شود. در ادامه نمک، فلفل و رب گوجه فرنگی را اضافه کنید. ۲-۳ دقیقه تفت دهید تا رب هم سرخ شود و طعم بهتری پیدا کند. **مرحله پنجم:** ته قابلمه مقداری روغن بریزید و آن را با سیب زمینی های حلقه شده یا نان بیوشانید. مقداری ماکارونی روی سیب زمینی ها بریزید و روی آن مقداری از مایه بریزید ( ۲-۳ لایه به همین صورت ادامه دهید و داخل قابلمه را پر کنید ). لایه آخر را با ماکارونی پوشش دهید و پودر آویشن را روی آن بپاشید، در قابلمه را بگذارید و با حرارت کم اجازه دهید به مدت ۳۵ تا ۴۵ دقیقه دم بکشد. پس از پخت غذا را از روی حرارت بردارید، در قابلمه را بردارید و ۱۰ دقیقه صبر کنید تا کمی خنک شود سپس در ظرف مورد نظر برگردانید یا در بشقاب بکشید. و به همراه سس گوجه فرنگی، ترشی و سبزی خوردن سرو کنید

## نکته ها :

۱- در زمان آبکشی ماکارونی را زیاده از حد نجوشانید تا خمیر نشود و همچنین رشته ها را با آب سرد کاملاً بشویید و از هم جدا کنید. ۲- در صورت تمایل برای خوشرنگ تر شدن غذا ۱ قاشق چایخوری زعفران دم کرده به مایه اضافه کنید. ۳- مواد دیگری که میتوانید برای تنوع به مایه اضافه کنید: فلفل دلمه ای، قارچ، ذرت و هویج.

۴- در صورت اضافه کردن قارچ و هویج باید آنها را جداگانه تفت بدهید.