

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

# کیک ماکارونی با رولت هات داگ

تهیه، طبخ، عکس و برنامه نویسی کامپیوتری تقدیمی است از:  
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و آقای مرتضی مقیم اسلام



خروج

کالری غذا

مواد لازم

# مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



با این مقدار مواد لازم  
به اندازه یک دیس بزرگ از  
"کیک ماکارونی با رولت هات داگ"  
خواهیم داشت.

یک عدد  
**پياز**

نمایش تصویر

دو کاسه ماست خوری  
**پنیر پیتزا**

نمایش تصویر

۳۰۰ گرم  
**ماکارونی**

نمایش تصویر

نه عدد  
**تخم مرغ**

نمایش تصویر

یک فنجان  
**کنسرو نخود فرنگی**

نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری  
**گوشت چرخ کرده**

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری  
**جعفری خرد کرده**

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری  
**آرد گندم**

نمایش تصویر

نصف فنجان  
**روغن**

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری  
**ماست**

نمایش تصویر

**وسایل لازم**

نمایش تصویر

**نمک و فلفل و  
زعفران**

نمایش تصویر

دو عدد  
**سوسیس هات داگ**

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری  
**رب گوجه فرنگی**

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

وسایل لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



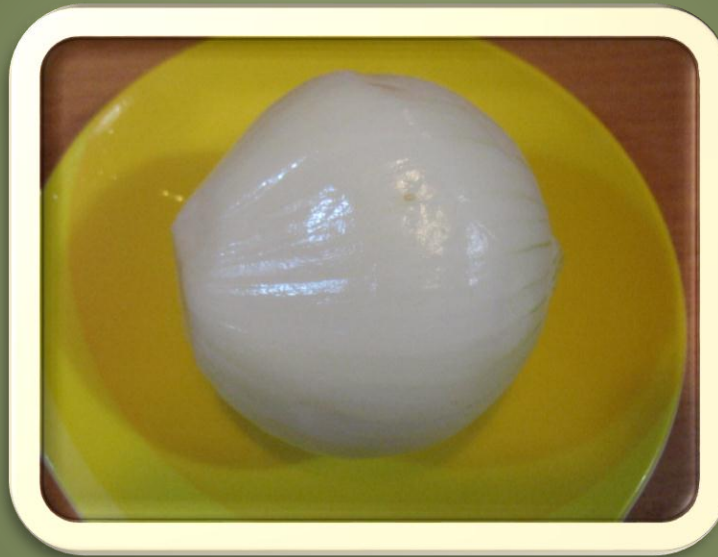
قالب تفلون مستطیل شکل به ابعاد ۲۷ در ۳۷ سانت و  
قالب تفلون گمر بندی به قطر ۲۵ سانت

**گاز فر دار**

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



یک عدد پیاز متوسط  
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



یک فنجان نخود پخته یا نصف قوطی نیم کیلویی کنسرو نخود فرنگی  
معادل ۱۲۰ گرم کنسرو نخود فرنگی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



دو عدد سوسیس هات داگ  
معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



دو کاسه ماست خوری پنیر پیتزا رنده شده  
حدود ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



نه عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



یک کاسه ماست خوری گوشت چرخ کرده  
معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

# مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



نمک و فلفل به میزان لازم  
و یک چهارم قاشق مربا خوری زعفران

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



نصف فنجان روغن  
معادل ۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



دو قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی  
معادل ۸۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



دو قاشق غذاخوری جعفری خرد کرده  
معادل ۱۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



۳۰۰ گرم ماکارونی  
تقریباً نصف بسته ۷۰۰ گرمی ماکارونی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



سه قاشق غذاخوری ماست  
معادل ۶۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی با رولت هات داگ



سه قاشق غذاخوری آرد گندم  
معادل ۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی



# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



یک عدد پیاز را در نصف فنجان روغن سرخ کرده، کمی زردچوبه به آن اضافه می کنیم. دو قاشق رب گوجه را در یک فنجان آب حل می کنیم و در پیاز داغ تفت می دهیم. سپس گوشت چرخ کرده، کمی نمک و فلفل به آن اضافه کرده، تفت می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



یک فنجان کنسرو نخود فرنگی را اضافه می کنیم تا مایه گوشتی آماده شود. سپس ماهیتابه را کمی کج می کنیم تا روغن آن جدا شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



دو عدد تخم مرغ را شکسته، سه قاشق آرد گندم را به آن اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه یکنواختی به دست آید. سپس چهار عدد تخم مرغ دیگر، کمی زعفران آب کرده، نمک و دو قاشق جعفری خرد کرده را اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه تخم مرغی به دست آید.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



روغن جدا شده از مایه گوشتی را، در یک قالب مستطیلی به ابعاد (۳۷ X ۲۷ سانتی متر) می ریزیم. سپس مایه تخم مرغی را ته قالب ریخته، طبقه وسط فر با حرارت متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) برای مدت ۱۵ دقیقه قرار می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



مایه تخم مرغی بسته شده را از فر درآورده، کمی پنیر پیتزا، مایه گوشتی و بقیه پنیر پیتزا را به آن اضافه می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



سر و ته سوسیس های هات داگ را جدا کرده، آن را روی مواد گذاشته،  
لوله می کنیم تا رولت هات داگ تهیه شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



دوباره رولت هات داگ را برای مدت ۱۰ دقیقه در فر قرار می دهیم تا پنیر ها ذوب شوند.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



رولت را ۳ الی ۴ ساعت در یخچال گذاشته  
سپس آن را برش می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی



## طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



در یک قابلمه آب را جوش آورده و چهار قاشق نمک اضافه می کنیم. ماکارونی های دراز را نصف کرده، در آب جوش می ریزیم. ماکارونی حدود ده دقیقه که بپزد، نرم می شود. بعد از نرم شدن، آن را آبکش می کنیم و مقدار زیادی آب سرد روی آن می ریزیم.

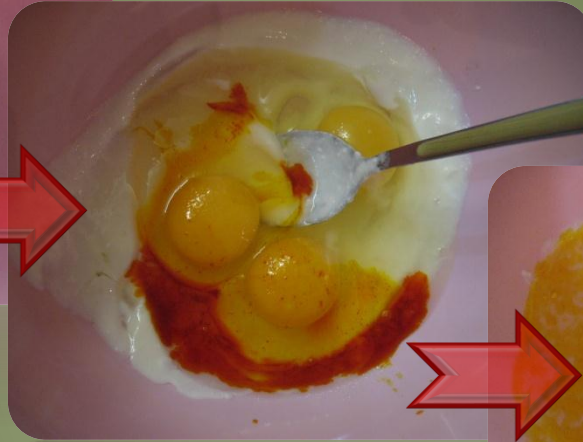
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



ماست را با قاشق هم زده، سه عدد تخم مرغ، نمک و زعفران دم کرده را با آن مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



ماکارونی آبکش شده را با مایه تخم مرغی مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



ته قالب را چرب کرده، رولت های برش خورده را دور آن می چینیم و ماکارونی را وسط آن می ریزیم. فر را از نیم ساعت قبل با حرارت متوسط روشن کرده و قالب را در طبقه وسط فر می گذاریم. بعد از ۴۵ دقیقه قالب را از فر درآورده تا سرد شود. سپس کیک ماکارونی را از قالب جدا می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# طرز تهیه کیک ماکارونی با رولت هات داگ



با سس قرمز، سفید و خردل می توان کیک را تزئین کرد.

**نوش جان**

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

کالری موجود در کیک ماکارونی با رولت هات داگ



مقدار کالری موجود  
در یک چهارم این غذا  
**۱۲۰۰ کیلو کالری**  
می باشد.



مقدار کالری موجود  
در یک هشتم این غذا  
**۶۰۰ کیلو کالری**  
می باشد.

مقدار کالری موجود در کل این غذا  
**۴۸۰۰ کیلو کالری**  
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی