



بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

Pmdirin.com

کیک ماکارونی مدل هفتم



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 مدل هفتم



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

۳۰۰ گرم
ماکارونی

نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری
پنیر پیتزا

نمایش تصویر

یک عدد
پیاز

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری
گوشت چرخ کرده

نمایش تصویر

دو عدد
سوسیس هات داگ

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری
رب گوجه فرنگی

نمایش تصویر

سه عدد
تخم مرغ

نمایش تصویر

نصف فنجان
روغن

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری
ماست

نمایش تصویر

**نمک و فلفل
و زعفران**

نمایش تصویر

یک فنجان
کنسرو نخود فرنگی

نمایش تصویر

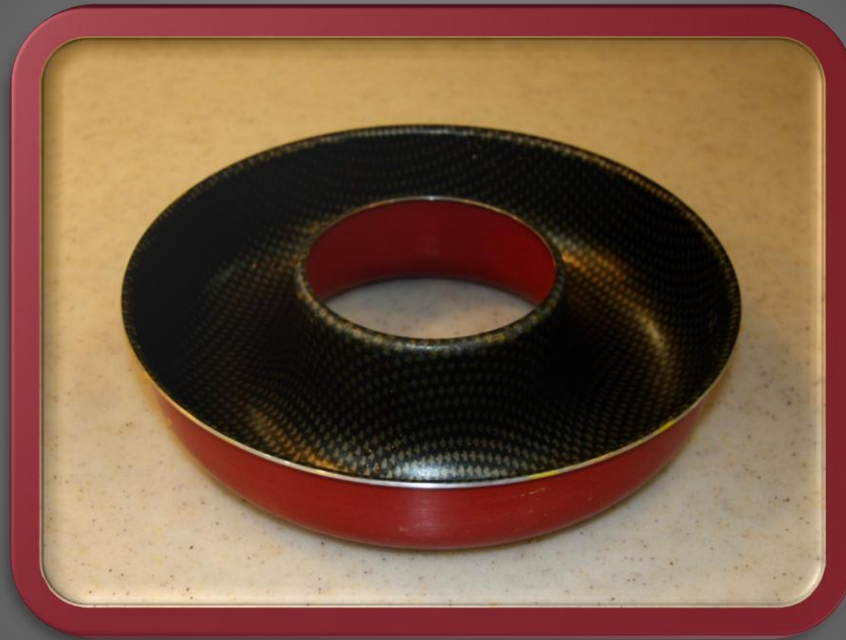
خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

وسایل لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم

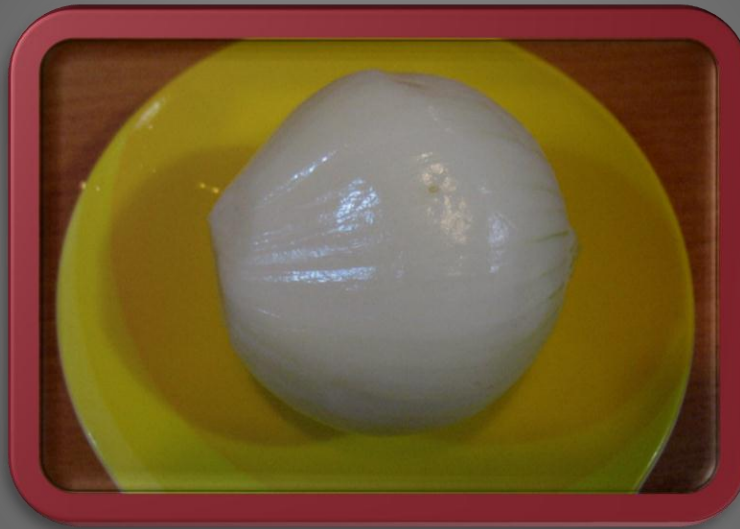


قالب تفلون دایروی سوراخ دار به قطر ۲۵ سانت
گاز فر دار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



یک عدد پیاز متوسط
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



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

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



دو عدد سوسیس هات داگ
معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



یک کاسه ماست خوری پنیر پیتزا رنده شده
حدود ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



سه عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



یک کاسه ماست خوری گوشت چرخ کرده
معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



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

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



نصف فنجان روغن

معادل ۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



دو قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
معادل ۸۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



۳۰۰ گرم ماکارونی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی مدل هفتم



سه قاشق غذاخوری ماست
معادل ۶۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک ماکارونی مدل هفتم



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

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی مدل هفتم



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.

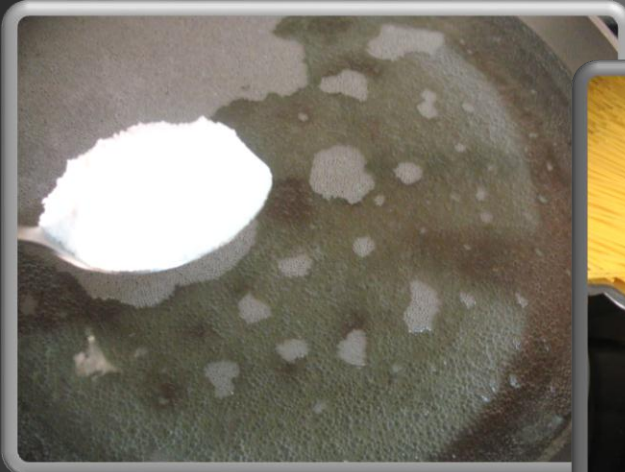
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی مدل هفتم



در یک قابلمه آب را جوش آورده و چهار قاشق نمک اضافه می کنیم. سیصد گرم ماکارونی 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 مدل هفتم



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

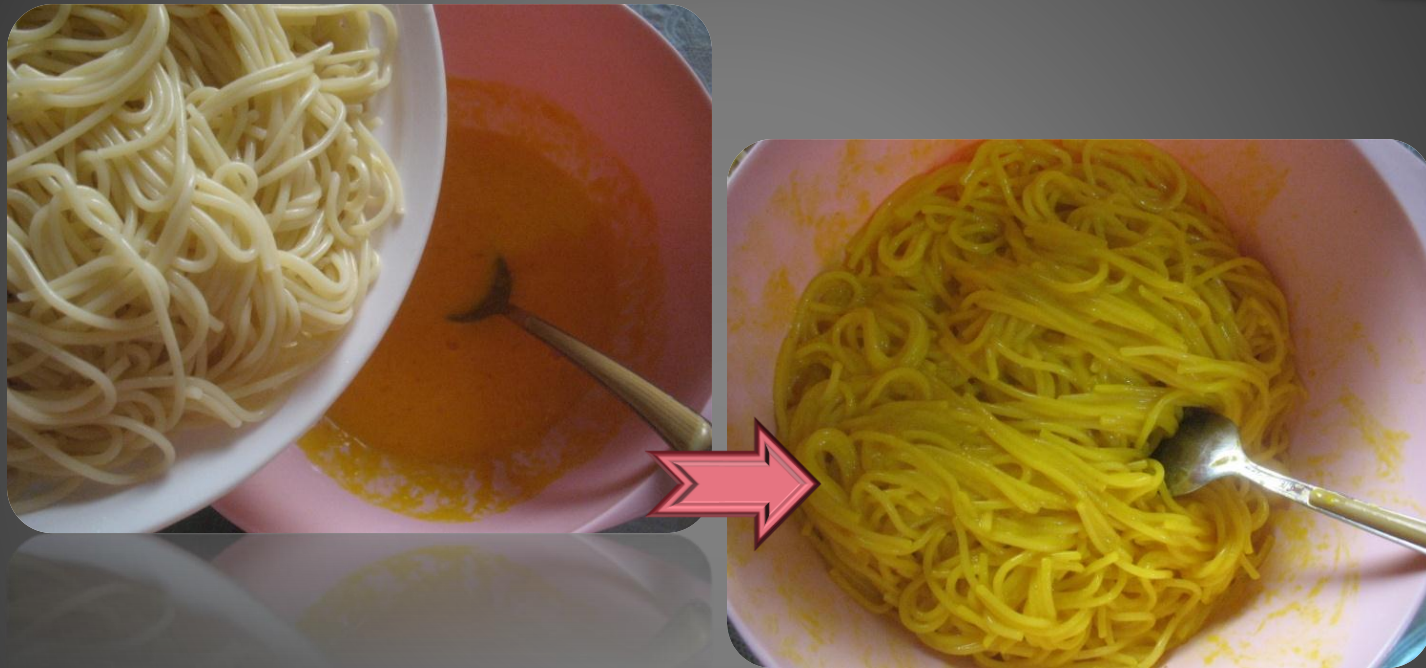
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی مدل هفتم



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی مدل هفتم



قالب تفلون گرد را برداشته، ته آن را چرب می کنیم. مقداری از ماکارونی را وسط آن می ریزیم. کمی پنیر پیتزا، مایه گوشتی و کمی دیگر پنیر پیتزا به آن اضافه می کنیم. سپس دو عدد سوسیس هات داگ را مطابق شکل برش داده، روی پنیر پیتزا می چینیم و روی آن را با بقیه ماکارونی پر می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی مدل هفتم



فر را از نیم ساعت قبل با حرارت متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده و قالب ماکارونی را در طبقه وسط فر می گذاریم. بهتر است روی ماکارونی را با فویل آلومینیومی بپوشانیم. بعد از ۴۵ دقیقه قالب را از فر درآورده تا سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی مدل هفتم



کیک ماکارونی را از قالب جدا کرده، بعد از کمی سرد شدن، با سس گوجه و سس سفید روی آن را تزئین می کنیم تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

کالری موجود در کیک ماکارونی مدل هفتم



کالری موجود در
یک دهم کیک
ماکارونی ۳۸۰
کیلوکالری می
باشد.

مقدار کالری موجود در کل این غذا حدود
۳۸۰۰ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی