

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

کیک ماکارونی دو طبقه



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

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

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



یازده عدد
تخم مرغ

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

۷۰۰ گرم
ماکارونی

نمایش تصویر

دو کاسه ماست خوری
پنیر پیتزا

نمایش تصویر

دو عدد
پیاز

نمایش تصویر

دو کاسه ماست خوری
گوشت چرخ کرده

نمایش تصویر

دو عدد
سوسیس هات داگ

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری
جعفری خرد کرده

نمایش تصویر

چهار قاشق غذاخوری
رب گوجه فرنگی

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری
آرد گندم

نمایش تصویر

یک فنجان
روغن

نمایش تصویر

۵ قاشق غذاخوری
ماست

نمایش تصویر

**نمک و فلفل
و زعفران**

نمایش تصویر

دو فنجان
کنسرو نخود فرنگی

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

وسایل لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



قالب تفلون به شکل مستطیل به ابعاد ۲۷ در ۳۷ سانت

گاز فر دار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



دو عدد پیاز متوسط
معادل ۲۰۰ گرم

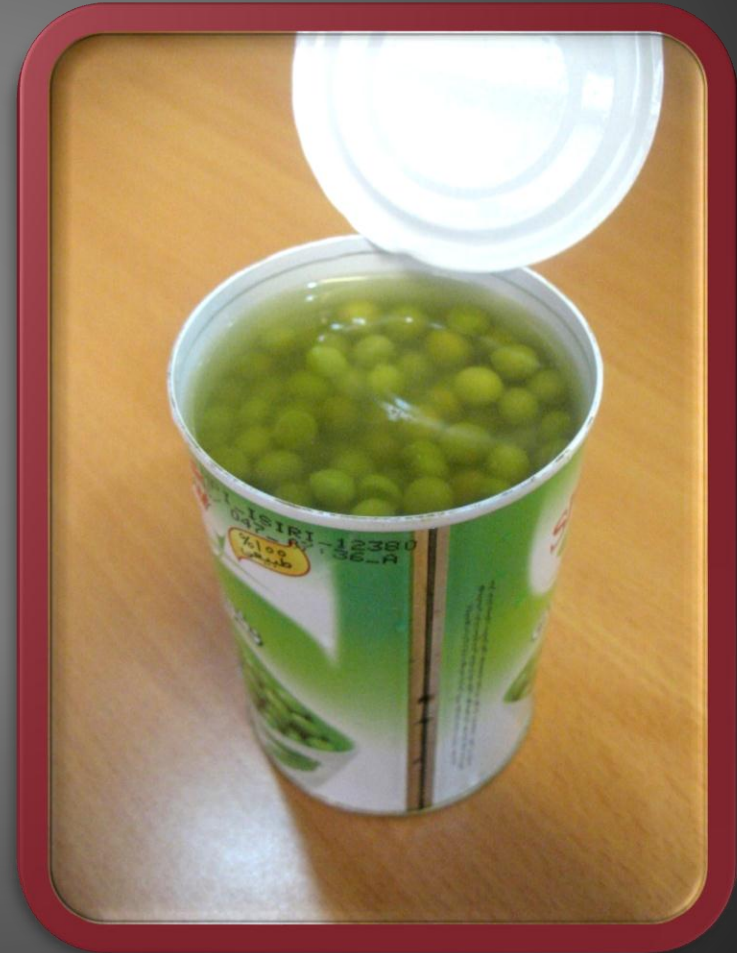
خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



دو فنجان نخود پخته یا یک قوطی نیم
کیلویی کنسرو نخود فرنگی
معادل ۲۴۰ گرم



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



دو عدد سوسیس هات داگ
معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



دو کاسه ماست خوری پنیر پیتزا رنده شده
حدود ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



یازده عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



دو کاسه ماست خوری گوشت چرخ کرده
معادل ۵۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



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

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



یک فنجان روغن
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



چهار قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
معادل ۱۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



دو قاشق غذاخوری جعفری خرد کرده
معادل ۱۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



یک بسته ماکارونی ۷۰۰ گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



۵ قاشق غذاخوری ماست
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک ماکارونی دو طبقه



سه قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



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



دو 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 دو طبقه



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 دو طبقه



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 دو طبقه



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

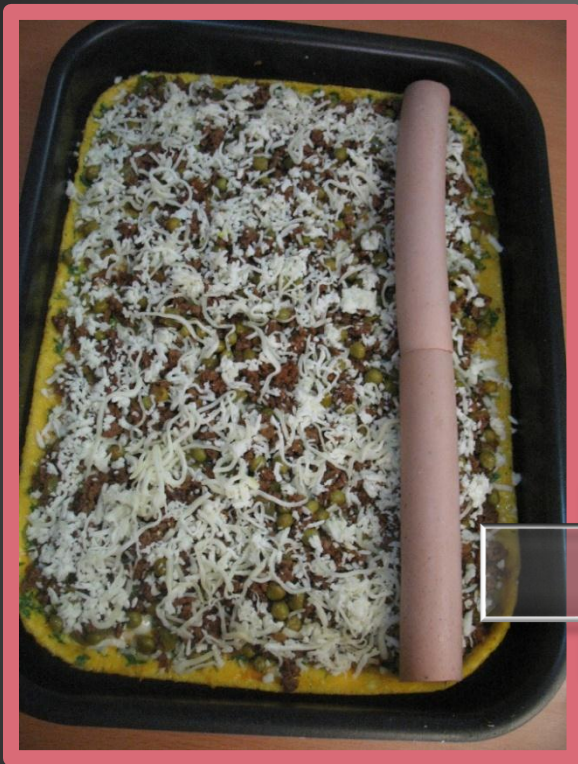
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



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 دو طبقه



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



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 دو طبقه



در یک قابلمه بزرگ آب را جوش آورده و هشت 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.

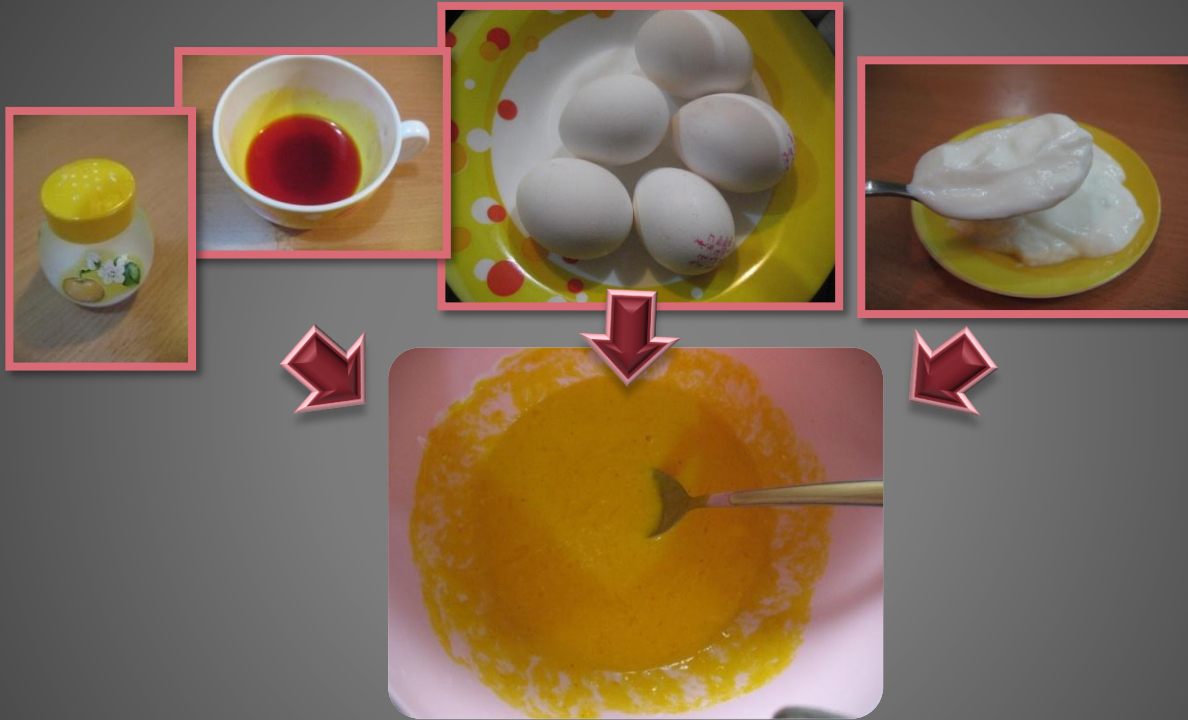
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



۵ قاشق ماست را با قاشق هم زده، ۵ عدد تخم مرغ، نمک و بقیه زعفران دم کرده را با آن مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



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

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



دو قابلمه تفلون متوسط و کوچک را برداشته، ته آنها را چرب می کنیم. رولت های برش خورده را دور آنها می چینیم و مقداری از ماکارونی را وسط آنها می ریزیم. کمی پنیر پیتزا، مایه گوشتی و کمی دیگر پنیر پیتزا به آن اضافه می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



بقیه ماکارونی را اضافه کرده، در قابلمه ها را می گذاریم. فر را از نیم ساعت قبل با حرارت متوسط روشن کرده و دو قابلمه را در طبقه وسط فر می گذاریم. بعد از ۴۵ دقیقه قابلمه ها را از فر درآورده تا سرد شوند.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



دو کیک ماکارونی را از قالب جدا کرده، روی هم قرار می دهیم. با سس گوجه شکل گل روی کیک ماکارونی می کشیم و داخل گل را با مایه گوشتی پر می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک ماکارونی دو طبقه



کیک ماکارونی دو طبقه آماده پذیرایی می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

نوش جان

کالری موجود در کیک ماکارونی دو طبقه



مقدار کالری موجود در کل این غذا
۷۶۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی