

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

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

ماکارونی با گوشت و سوسیس



خروج

کالری غذا

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



با این مقدار مواد لازم
به اندازه یک دیس بزرگ از
”ماکارونی با گوشت و
سوسیس“ خواهیم داشت.



یک کاسه ماست خوری

گوشت چرخ کرده

نمایش تصویر

نصف عدد
فلفل دلمه ای
نمایش تصویر

۵۰۰ گرم

ماکارونی

نمایش تصویر

یک و
نیم فنجان

روغن

نمایش تصویر

دو عدد

سوسیس هات داگ

نمایش تصویر

یک عدد

پیاز

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق مرباخوری

زعفران

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری
رب گوجه فرنگی
نمایش تصویر

نمک، فلفل
و زردچوبه
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



یک عدد پیاز متوسط
حدود صد گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



نصف عدد فلفل دلمه ای متوسط
حدود صد گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



یک چهارم قاشق مربا خوری زعفران

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



یک کاسه ماست خوری گوشت چرخ کرده
معادل ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



یک بسته پانصد گرمی ماکارونی دراز

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



دو عدد سوسیس هات داگ
حدود ۲۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



دو قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
معادل ۸۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



یک و نیم فنجان روغن
حدود صد و پنجاه گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای ماکارونی با گوشت و سوسیس



نمک، فلفل و زردچوبه به مقدار لازم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه ماکارونی با گوشت و سوسیس



سوسیس ها را مطابق شکل برش زده، و با یک فنجان روغن سرخ می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه ماکارونی با گوشت و سوسیس



یک عدد پیاز را با روغن باقیمانده از سوسیس سرخ کرده و به آن زردچوبه می زنیم. سپس رب گوجه را در نصف فنجان آب حل کرده، اضافه می کنیم. در نهایت گوشت چرخ کرده، فلفل دلمه ای خرد کرده، کمی نمک و فلفل به آن اضافه کرده، تفت می دهیم تا مایه گوشتی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه ماکارونی با گوشت و سوسیس



در یک قابلمه بزرگ آب را جوش آورده و شش قاشق غذاخوری نمک اضافه می کنیم. ماکارونی ها را در آب جوش ریخته تا با شعله زیاد بپزد و نرم شود. (در حین پخت یک الی دو بار آن را هم می زنیم) سپس آن را آبکش کرده، با آب سرد فراوان می شوئیم.

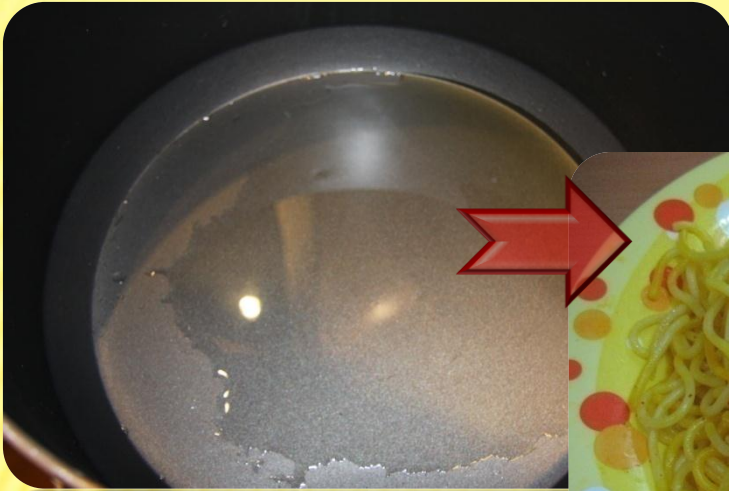
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه ماکارونی با گوشت و سوسیس



دو قاشق غذاخوری روغن ته یک قابلمه بزرگ می ریزیم. سپس زعفران آب کرده را با ماکارونی آبکش شده مخلوط می کنیم و ماکارونی زعفرانی را با بقیه روغن در قابلمه می ریزیم. ماکارونی را برای حدود نیم ساعت دم می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه ماکارونی با گوشت و سوسیس



ماکارونی دم کشیده را در یک دیس بزرگ کشیده و مطابق شکل، روی آن را با مایه گوشتی، سوسیس های سرخ کرده و سس گوجه تزئین می کنیم. اکنون غذا آماده پذیرایی می باشد.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

کالری موجود در ماکارونی با گوشت و سوسیس



مقدار کالری موجود در یک کاسه
ماست خوری ماکارونی حدود
۳۵۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در کل این غذا حدود
۴۶۵۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی