

## روش تهیه همبرگراستروگانف

گوشت چرخ کرده و قارچ از اجزای اصلی این غذای خوشمزه هستند.



همشهری آنلاین - شهره فرجی:  
گوشت چرخ کرده و قارچ از اجزای اصلی این غذای خوشمزه هستند.

### مواد لازم برای شش نفر:

ماکارونی فرم دار: 250 گرم  
روغن زیتون: یک قاشق چای خوری  
گوشت چرخ کرده: 450 گرم  
پیاز خرد شده: یک پیمانه  
سیر خرد شده، یک قاشق چای خوری  
قارچ کنسروی یا پخته شده: 250 گرم  
آرد: 2 قاشق غذاخوری  
آب گوشت کم چرب: یک پیمانه  
نمک و فلفل: به مقدار لازم  
خامه: سه چهارم پیمانه  
جعفری خرد شده تازه: سه قاشق غذاخوری

### طرز تهیه:

&#8226;#8226;#8226; ماکارونی را طبق دستور روی پاکت بپزید و درون آبکش بریزید.  
&#8226;#8226;#8226; درون تابه ای، روغن ریخته و آن را روی حرارت متوسط گرم کنید.  
&#8226;#8226;#8226; گوشت چرخ کرده را درون روغن ریخته و به مدت 4 دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای رنگ شود تفت دهید.  
&#8226;#8226;#8226; قارچ و سیر و پیاز را به مواد درون تابه اضافه کرده و به مدت 4 دقیقه یا تا زمانی که آب آن ها گرفته شود تفت دهید.  
&#8226;#8226;#8226; آرد را روی مخلوط بپاشید و مدت یک دقیقه روی حرارت آن را مرتب هم بزنید.  
&#8226;#8226;#8226; در این لحظه، آب گوشت را به مخلوط اضافه کرده و به مدت یک دقیقه یا تا زمانی که مخلوط کمی غلیظ شود، حرارت دهید.  
&#8226;#8226;#8226; نمک و فلفل را به مخلوط اضافه کنید.  
&#8226;#8226;#8226; ظرف را از روی حرارت برداشته و خامه را به آن اضافه کنید.  
&#8226;#8226;#8226; مخلوط آماده شده را روی ماکارونی ریخته و روی آن ها جعفری بپاشید.