

دلمه ماکارونی

گوشت چرخ کرده را با پیاز و روغن يك تفت بدهید و نمک و فلفل و ادویه بپاشید.



مواد لازم

ماکارونی شکلی = 3 فنجان

لپه پخته = 2 فنجان

سبزی دلمه ساتوری شده = 500 گرم

گوشت چرخ کرده = 300 گرم

سرکه در صورت تمایل = به مقدار کافی

زعفران دم شده = به مقدار کافی

شکر در صور تمایل = به مقدار کافی

نمک و فلفل کمی = به مقدار کافی

ادویه کمی = به مقدار کافی

روغن مایع = 1 فنجان

برگ مو یا فلفل دلمه یا بادمجان دلمه یا گوجه‌فرنگی = به مقدار کافی

پیاز نگینی شده = 2 عدد

طرز تهیه

گوشت چرخ کرده را با پیاز و روغن يك تفت بدهید و نمک و فلفل و ادویه بپاشید. ماکارونی را در ظرفی بزرگتر از حجمش با کمی نمک و روغن بپزید و بگذارید تا کاملاً مغز پخت شود سپس آبکش کنید و آب ولرم روی آن بریزید تا نچسبد.

يك ظرف جهت مخلوط کردن تمام مواد در نظر بگیرید و ماکارونی، گوشت تفت داده شده، سبزی و لپه را درون ظرف بریزید و مخلوط کنید و روی تمام مواد زعفران بپاشید. (در صورت تمایل به شیرین یا ترش بودن بودن درون مواد شکر یا سرکه یا هر دو را به يك میزان بریزید) مواد آماده شده‌ی دلمه را می‌توانید درون هر کدام از موارد، برگ مو، فلفل دلمه، بادمجان، گوجه‌فرنگی، کاهو یا کلم بریزید یا بچینید و با طعم ترش یا شیرین یا هر دو طعم استفاده کنید. با این تفاوت که در برگ مو با سس آب روغن و چاشنی مورد نظرتان پخت نمائید. ولی در سایر دلمه‌ها می‌توانید با سس آب و رب گوجه‌فرنگی تفت داده شده در روغن و ادویجات (زردچوبه، زعفران، کاری) پخت نمائید. دلمه را با حرارت کم و به صورت دم پخت نمائید و هیچکدام از موارد یاد شده برای پر کردن را با هم طبخ ننمائید. برای تهیه چاشنی شیرین شکر را دو برابر سرکه و برای چاشنی ترش سرکه را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت دلمه‌ها بریزید تا دلمه‌ها سفت نشود و دلمه پخته بهتر، چاشنی را به خود می‌گیرد، برای نرم و لطیف شدن دلمه کمی روغن از حد معمولی بیشتر بریزید.