

## ماکارونی مرغ

ماکارونی، روغن زیتون، فیله سینه مرغ، پیاز، گوجه فرنگی، زیتون سیاه، آرد برنج، شیر پرچرب و اسفناج از اجزای این غذای خوش مزه است.



ماکارونی، روغن زیتون، فیله سینه مرغ، پیاز، گوجه فرنگی، زیتون سیاه، آرد برنج، شیر پرچرب و اسفناج از اجزای این غذای خوش مزه است.

### مواد لازم

ماکارونی 400 گرم  
روغن زیتون 1 قاشق غذاخوری

فیله سینه مرغ خرد شده 300 گرم

پیاز خرد شده 2 عدد

گوجه فرنگی خرد شده نصف فنجان

زیتون سیاه یک چهارم فنجان

آرد برنج 1 قاشق غذاخوری

شیر پرچرب 375 میلی لیتر

اسفناج خرد شده 50 گرم

### روش تهیه

ظرف آبی را روی حرارت گاز بگذارید و داخل آن نمک بریزید. زمانی که آب شروع به جوشیدن کرد، ماکارونی را به آن بیفزایید. زمانی که ماکارونی به میزان کافی نرم شد، ماکارونی را آبکش کنید و دوباره آن را داخل قابلمه برگردانید.

در این زمان، روغن را داخل یک ماهیتابه ی نجسب، روی حرارت متوسط داغ کنید.

سپس مرغ و پیاز را داخل روغن بریزد و سرخ کنید. زمانی که مرغ ها طلایی رنگ شدند، گوجه فرنگی و زیتون را نیز به آن ها اضافه نمایید. آن ها را هم بزنید تا با هم مخلوط شوند.

آرد ذرت را با یک قاشق غذاخوری آب سرد، کاملاً با هم مخلوط نمایید تا به صورت خمیر نرم و یک دستی در بیاید.

سپس به آرامی شیر را به آن ها اضافه کنید و مرتب هم بزنید تا کاملاً با هم ترکیب شوند. ترکیب شیر را به محتویات ماهیتابه اضافه کنید.

مواد داخل ماهیتابه باید مدتی روی حرارت بجوشد تا غلیظ شود. در تمام این مدت باید مواد را هم بزنید. سپس آن ها را با نمک و فلفل چاشنی دهید.

حال محتویات داخل ماهیتابه را به همراه اسفناج به ماکارونی اضافه کنید. ظرف حاوی ماکارونی را روی گاز با حرارت پایین قرار دهید. منتظر شوید تا مواد داخل آن و همین طور اسفناج ها بپزند.

غذا آماده است. نوش جان بفرمایید.