

**ماکارونی کانلونی**

اول ماکارونی رو توی آب میپزیم! به آب روغن و نمک هم اضافه کنید! و نذارید ماکارونی زیاد نرم شه: پیاز رو خرد کرده و سیر رو هم رنده کنید و توی کمی روغن سرخش کنید...

**مواد لازم**

ماکارونی کانلونی = ۱ بسته

سینه مرغ = ۱ عدد

پیاز = 2 عدد

سیر = ۲ حبه

رب گوجه = ۳ قاشق

عصاره مرغ = ۱ عدد

خامه = ۱۰۰ گرم

پنیر چیدار + پنیر موزاریلا + نمک و فلفل سیاه = به مقدار لازم

**طرز تهیه**

اول ماکارونی رو توی آب میپزیم! به آب روغن و نمک هم اضافه کنید! و نذارید ماکارونی زیاد نرم شه: پیاز رو خرد کرده و سیر رو هم رنده کنید و توی کمی روغن سرخش کنید، بعد عصاره مرغ و فلفل سیاه و ۲ قاشق رب گوجه و مرغی که از قبل پخته و ریش ریش شده رو هم اضافه کنید و نصف لیوان آب هم بریزید روش و در ظرف رو بذارید تا ۵ دقیقه روی حرارت کم بمونه و مرغ مزه دار شه، اینجا نمکش رو بچشید و اگه کم بود اضافه کنید: و ماکارونی ها رو از مخلوط مرغ پر کنید و توی ظرفتون بچینید: و الان خامه و ۱ قاشق رب گوجه رو بذارید روی حرارت ملایم و همش بزنیید تا به غلیان بیاد: و بعد سس رو بریزید روی ماکارونی: پنیر چیدار رو رنده کرده و به طور مساوی بریزید روی ماکارونی و بعد هم مقداری پنیر موزاریلا و بذاریدش توی فر ۱۸۰ درجه ۱۵ تا ۲۰ دقیقه بمونه تا روی اون سرخ شه.