

## ماکارونی با سس و ژامبون

ماکارونی را در قابلمه کوچکی از آب جوش با کمی روغن و نمک 5 تا 7 دقیقه بجوشانید تا کاملاً نرم شود. سپس آن را آبکش کنید و بگذارید آب آن برود.



اگر در تهیه این غذا به جای ژامبون از 100 گرم کنسرو تن ماهی بدون روغن استفاده کنید، باز هم غذای خوشمزه‌ای خواهید داشت.  
**مواد لازم برای 2 نفر:**

ماکارونی با شکل‌های کودکانه (مانند اشکال حیوانات): 50 گرم

مخلوط سبزیجات پخته و خرد شده (هویج، ذرت، نخودفرنگی، لوبیاسبز و گوجه‌فرنگی): نصف فنجان (50 گرم)

کره یا مارگارین: 2 قاشق غذاخوری (30 میلی‌گرم)

آرد: 2 قاشق غذاخوری (30 گرم)

شیر: دو سوم فنجان (150 میلی‌لیتر)

پنیر چدار یا پنیر گودای رنده شده: نصف فنجان (50 گرم)

ژامبون مرغ یا گوشت خرد شده: 2 ورقه

نمک و فلفل: به دلخواه

### طرز تهیه:

\* ماکارونی را در قابلمه کوچکی از آب جوش با کمی روغن و نمک 5 تا 7 دقیقه بجوشانید تا کاملاً نرم شود. سپس آن را آبکش کنید و بگذارید آب آن برود.

\* کره را در شیرجوش متوسط آب کنید و آرد را به آن اضافه کنید.

\* شیر را به تدریج به مخلوط بیفزایید و آن را هم بزنید تا مخلوط جوش بیاید. در این فاصله مخلوط را مرتب هم بزنید تا سس، غلیظ و یکدست شود.

\* دو سوم از پنیر رنده شده را در سس بریزید و بعد ماکارونی پخته، مخلوط سبزیجات پخته، ژامبون خرد شده و کمی نمک و فلفل به آن اضافه کنید. مخلوط را آهسته هم بزنید.

\* ماکارونی را در دو ظرف تقسیم کنید و بعد پنیر را روی آنها بپاشید. در صورت لزوم بگذارید کمی خنک شود، سپس سرو کنید.

### نکته:

در صورت تمایل می‌توانید به جای ماکارونی این سس و مخلوط سبزیجات را با پلو سرو کنید.