

# طرز تهیه ماکارونی و پنیر (مکا ندچیز)، سریع و جذاب



ماکارونی و پنیر، پاستا با سس پنیر یا مک اند چیز به غذای خوشمزه و پرکالری است که سریع هم درست میشود.

## مواد لازم برای تهیه ماکارونی و پنیر:

- ۳ پیمانه ماکارونی یا پاستای خام به شکل دلخواه
- ۲ پیمانه شیر
- ۱ الی ۲ پیمانه پنیر چدار یا پنیر پیتزا
- ۱ الی دو قاشق غذاخوری پنیر پارمزان
- ۱ قاشق غذاخوری آرد
- ۱ قاشق مربا خوری سیر رنده شده
- کره به مقدار لازم
- سس با طعم دلخواه در صورت تمایل

## طرز تهیه و دستور پخت مک اند چیز:

۱. ابتدا به قابلمه آب رو روی حرارت میذاریم و بعد حدود ۱ الی ۲ قاشق روغن داخل آب میریزیم تا از چسبیدن ماکارونی به هم جلوگیری کنه و وقتی جوش اومد ماکارونی ها رو داخلش میریزیم تا خوب نرم بشن و وقتی در حدی نرم شدن که آماده خوردن بودن آبکششون میکنیم.

۲. تا ماکارونی نرم میشه باید سسش رو حاضر کنیم. پس سیر و کره رو کمی با هم تفت میدیم فقط در حدی که کره مزه سیر رو بگیره و احتیاجی نیست تا سیر سرخ بشه. و بعد آرد رو هم اضافه میکنیم.

۳. کمی آرد رو تفت میدیم تا خوب با کره مخلوط بشه. مخلوط شدن آرد کره باعث میشه تا بعد از اضافه کردن شیر آردمون گوله نشه.

۴. حالا شیر رو کم کم اضافه کرده و خوب همش میزنیم تا آرد داخلش مخلوط بشه.

۵. وقتی شیر قوام اومد و غلیظ شد پنیر چدار یا پنیر پیتزا و پنیر پارمزان رو اضافه میکنیم. (مقدار پنیر بسته به سلیقه خودتون داره می تونین از یک الی دو پیمانه پنیر استفاده کنین) سس رو هم میزنیم تا پنیر آب شده و سسمون یکنواخت بشه.

۶. مرحله آخر چاشنی دلخواهمون هم اضافه میکنیم من از کمی سس تند استفاده کردم. البته میتونیم از چاشنی اصلا استفاده نکنیم.

۷. در کل آماده شدن سس یک ربع بیشتر طول نمیکشه. حالا ماکارونی رو که نرم شده و آبکش هم کردیم به سس اضافه میکنم.

۸. ماکارونی و سس رو کمی هم میزنیم و روی حرارت ملایم میذاریم تا غلظت سس به حد دلخواهمون برسه.

□□□□ □□□□□□□□ □ □□□□□