**ماكاروني با تن ماهي**

[](http://www.ashpazonline.com/uploads/1239226070_makaroni.jpg)

**مواد لازم:**ماكاروني=500 گرم  
كنسرو تن ماهي=2 قوطي  
پياز=1 عدد بزرگ  
گوجه فرنگي خرد شده=2 عدد  
رب گوجه فرنگي=1 قاشق غذاخوري  
نمك و فلفل و زردچوبه=به مقدار لازم  
جعفري تازه ريز شده=2/1 ليوان  
سير ريز شده=2 حبه  
گشنيز ريز شده=4 قاشق غذاخوري  
كنسرو نخود فرنگي=2/1 ليوان  
هويج رنده شده=4 قاشق غذاخوري  
فلفل سبز تند=1 عدد  
آبليمو=1 قاشق غذاخوري  
روغن زيتون=به مقدار لازم  
**طرز تهيه:**1. ماكاروني را طبق دستور روي پاكت پخته،آبكش كرده و كنار بگذاريد.  
2. پياز  خلال شده شده را همرا با سير در قابلمه همراه با كمي روغن سرخ كنيد.  
3. هويج رنده شده+گشنيز+جعفري+فلفل سبز تند+گوجه فرنگي را به مواد اضافه كرده همراه با پياز كمي سرخ كنيد  تا سبزيجات كمي تغيير رنگ دهند.  
4. اد.يه+آبليمو+رب گوجه فرنگي حل شده در 2/1 ليوان آبجوش را به مواد اضافه كرده كمي هم بزنيد.  
5. در آخر كنسرو نخود فرنگي را به مواد اضافه كنيد.  
6. درب قابلمه را بسته مواد را به مدت 15 دقيقه روي حرارت ملايم قرار دهيد تا كمي بپزد و آب آن كمي تبخير شود.  
7. مايه ماكاروني را با ماكاروني مخلوط كرده سپس ماكاروني را در قابلمه ريخته روي حرارت ملايم به مدت 30 دقيقه قرار دهيد تا ماكاروني دم بكشد.  
8. ماكاروني را در ظرف كشيده همراه با سالاد شيرازي ميل كنيد

www.ashpazonline.com