المكرونة بالبشاميل طبق رئيسي لا غني عنه في كل بيت مصري

وهي رمز للسفرة المصرية الاصيلة

وهي اختبار مهم لكل عروس حيث تعتبر العروس طباخة ماهرة اذا اتقنت صنع صينية مكرونة بالبشاميل شهية

وفي هذا الموضوع نساعدك على اتقان صينية مكرونة بالبشاميل باسهل وابسط الطرق

مقادير المكرونة بالبشاميل :

* ٥٠٠ جرام مكرونة اقلام

مقادير البشاميل

* ٣ ملعقة كبيرة دقيق
* ١ لتر لبن
* ١ ملعقة كبيرة سمن أو زبد

اللحم المفروم

* ٢٥٠ جرام لحم مفروم (معد كعصاج

لتزيين وجه المكرومة بالبشاميل ( حسب الرغبة )

* ٢ ملعقة كبيرة جبن مبشور مشكل

الطريقة :

اولا نقوم بسلق المكرونة ثم غسلها وتصفيتها في مصفاة

طريقة اعداد البشاميل:

1. سخني السمن حتى يقدح في إناء على النار
2. أضيفي الدقيق و قلبيه لمدة ٢-٣ دقائق . حتي يصبح لونه ذهبي
3. أضيفي اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر حتى لا يكلكع الخليط واستمرى فى تقليبه حتى يصبح متجانس القوام
4. اضيفي اليه الملح والفلفل الاسود ويمكنك اضافة قليل من الجبنة اذا اردت ذلك

طريقة اعداد اللحم المفروم ( العصاج )

في اناء نضع السمن حتى يقدح ثم نضع البصل المفروم ونقلبه حتي يصبح لونه ذهبي

نضيف اللحم المفروم ونقلبهم جيدا مع وضع القليل من الماء ثم الملح والفلفل

وتررك حتى تنضج

اعداد صينية المكرونة بالبشاميل :

1. في صينية ضعي نصف كمية المكرونة وافرديها فى الصينية.
2. إفردي العصاج فوق المكرونة و فوقه قليل من البشاميل.
3. ضعي باقي كمية المكرونة و غطيها بباقي البشاميل.
4. ادهنى وجه الصينية ببيضة مخفوقة ويمكن اضافة جبن رومى او موتزريلا حسب الرغبة
5. وتدخل الفرن

لكن يظل التجديد هو مطلب ملح لكل اسرة فالطرق الروتينية في اعداد الاطعمة قد تؤدى الي الملل

لذا نقدم لك طرق مختلفة لاعداد المكرونة بالبشاميل واضافات مختلفة لها

مكرونة بالبشاميل والدجاج :

المقادير :

زيت ذرة.

صدور الدجاج.

 بصلة

. فلفل رومي أخضر

. ثوم.

 فلفل أسود.

 كمون

. طماطم.

الطريقة :

قطعي البصل، والثوم والفلفل الرومي مع بعض

ضعي الزيت في مقلاة وشوحي الخضروات

. أضيفي اليهم الطماطم المفروم

اضيفي الفلفل الأسود والكمون واتركيهم لينضجوا

 ثم أضيفي الدجاج المقطع لمكعبات شبه صغيرة. وشوحيه مع المكونات السابقة

اتركيها حتى تنضج تماما

اعداد صينية المكرونة بالبشاميل والدجاج:

1. في صينية ضعي نصف كمية المكرونة وافرديها فى الصينية.
2. إفردي صدور الدجاج فوق المكرونة و فوقه قليل من البشاميل.
3. ضعي باقي كمية المكرونة و غطيها بباقي البشاميل.
4. ادهنى وجه الصينية ببيضة مخفوقة ويمكن اضافة جبن رومى او موتزريلا حسب الرغبة
5. وتدخل الفرن