

دستور تهیه سالاد ماکارانی با تن ماهی

11 اردیبهشت 1402

سالاد ماکارانی با تن ماهی یا همان سالاد پاستا با تن ماهی یکی از سالادهای بسیار خوشمزه و مقوی می باشد که یک وعده غذایی کامل است و می توانید برای شام و یا نهار تهیه کنید.

درون قابلمه‌ای مقداری آب بریزید و روی حرارت بگذارید تا جوش آید.

به آب در حال جوش ۱ قاشق چایخوری نمک و ۱ قاشق غذاخوری روغن بیافزایید.

ماکارانی فرمی را به قابلمه اضافه نموده و اجازه دهید به مدت ۷ تا ۱۰ دقیقه درون قابلمه بپزد.

ماکارانی را با آب سرد آبکش نموده و اجازه دهید تا آب اضافی اش خارج شود.

درون یک ظرف پر از آب جوش تن ماهی را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه بجوشانید.

ذرت و نخود فرنگی را جداگانه آبپز کنید.

خیار شور را به صورت نگینی یا خالای نازک خرد کنید.

پس از جوشاندن تن ماهی، درب آن باز کرده و تن ماهی را بدون روغن داخل قوطی درون یک ظرف یا کاسه بریزید.

ماکارانی فرمی را به همراه [نخود فرنگی](#) و ذرت پخته شده به تن ماهی بیافزایید.

سپس خیارشور و جعفری خرد شده را به مواد دیگر افزوده و هم بزنید.

درون ظرفی کوچک سس مایونز و کمی آبلیمو و روغن زیتون را بریزید و هم بزنید.

سس را به سالاد ماکارانی افزوده و نمک، فلفل سیاه و آویشن به مواد اضافه نمایید.

مواد سالاد ماکارانی را آرام هم بزنید تا یکدست شوند و سس به تمام نقاط سالاد برسد.

روی کاسه را با سلفون پوشانده و یک ساعت در یخچال قرار دهید تا سالاد جا بیفتد و آماده شود.

سالاد ماکارانی خود را در ظرف سرو ریخته و تزئین نموده و نوش جان کنید.