

طرز تهیه سالاد ماکارونی

11 مرداد 1403

سالاد ماکارونی از سالادهای مجلسی و پرتعداد ایرانی است که علاوه بر اینکه به عنوان سالاد تهیه می شود در بعضی مجالس به عنوان پیش غذا نیز سرو می شود. البته این سالاد را می توانید به عنوان یک غذای کامل هم مصرف کنید و بد هم نیست که دستورتهیه هایی مثل سالاد ماکارونی با مرغ و همچنین سالاد ماکارونی با تن ماهی را نیز امتحان کنید.

مواد لازم سالاد ماکارونی

روغن زیتون یک قاشق چای خوری

ماکارونی شکلی یک بسته

خیارشور ۲۰۰ گرم

فلفل دلمه ای ۱ عدد

نرت ۴۰۰ گرم

نخود فرنگی ۴۰۰ گرم

هویج ۲ عدد متوسط

کالباس ۱۵۰ گرم

لیمو ترش ۱ عدد

روغن مایع ۲ قاشق غذاخوری

سس مایونز ۷۰۰ گرم

نمک، فلفل سیاه و قرمز به میزان لازم

آموزش درست کردن سالاد ماکارونی



مرحله اول : برای پخت سالاد ماکارونی ابتدا قابلمه ای مناسب با حجم ماکارونی ها را پر از آب کنید، در ادامه بگذارید تا آب درون قابلمه به جوش آید. پس از اینکه آب به جوش آمد به آن مقداری روغن مایع اضافه کنید.

مرحله دوم : حدود یک قاشق غذا خوری نمک را به آب در حال جوش اضافه کنید.

مرحله سوم : حال باید ماکارونی های سالاد را به آب را در حال جوش اضافه کنید و اجازه دهید تا ماکارونی ها به پخت برسند.

مرحله چهارم : تا زمانی که ماکارونی ها به پخت دلخواه شما برسند خیار شور، فلفل دلمه ای، هویج را شسته، سپس آن ها را به صورت نگینی ریز خرد کنید. کالباس ها را نیز نگینی خرد کنید. هویج ها را به دنده متوسط رنده، رنده کنید.

مرحله پنجم : در ظرفی مناسب ابتدا سس مایونز را بریزید سپس ۱ کمک یک همزن و یا چنگال هم بزنید تا کمی رقیق تر شود سپس به سس فلفل سیاه و قرمز همچنین نمک و آب لیمو ترش و روغن زیتون اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً ترکیب شوند.

مرحله ششم : پس از اینکه از پخت ماکارونی ها اطمینان حاصل کردید آن را آبکش کنید. پس از آبکش کردن ماکارونی ها را در ظرفی که می خواهید سالاد را حاضر کنید بریزید.

مرحله هفتم: تمامی مواد را که شامل خیارشور، کالباس، فلفل دلمه ای، هویج رنده شده، نخو فرنگی ، ذرت، سس می باشد را به ظرفی که ماکارونی ها را ریخته اید اضافه کنید و کاملاً مواد را با یکدیگر ترکیب کنید.

مرحله هشتم : سالاد را حدود یک یا دو ساعت در یخچال قرار دهید تا خنک شود. سپس می توانید آن را با گوجه و زیتون تزیین کنید سرو کنید.