

# بينه بالتونة والفطر

المقادير:

- 1 ملعقة زيت نباتي
- 250 غ فطر
- 1 ملعقة زبدة غير الم المملحة
- 50 غ بصل
- 3 فصوص ثوم
- ½ كوب ماء
- 2 مكعبات ماجي مرقة اللحم
- 2 كوبان كريما
- 2 كوبان جبنة التشيدر
- ½ كوب معكرونة البندورة
- 370 غ تونة

طريقة التحضير:

- يُحْمِى الفرن على حرارة 175 درجة مئوية وتوضع الصفيحة المشبّكة على ارتفاع متوسط.
- في قدر، يُحْمِى الزيت ويُقلل الفطر مع التحرير إلى أن يصبح طرياً، يُرفع من القدر ويوضع جانباً.
- باستخدام القدر نفسه، تُضاف الزبدة والبصل والثوم وتُقلل في المكونات مع التحرير على حرارة متوسطة إلى أن يصبح البصل طرياً.
- يُضاف الماء الماء الساخن ومرقة الدجاج ماجي والكريمة وجبنة التشادر ويُحرك المزيج على نار متوسطة إلى أن تذوب الجبنة. يُضاف الفطر إلى المزيج مع التحرير ويُرفع القدر عن النار.
- تُوضع معكرونة بيندورة في كاسرول كبير ويُضاف سمك التونة المصفى وصلصة الكريمة ويُحرك المزيج جيداً إلى أن يصبح متجانساً. مع التأكد من الbastard مغطاة جيداً بالصلمة.
- يُطهى الطبق في الفرن لمدة 35 إلى 45 دقيقة.

الف صحة !