

معكرونة باللحمة واللبن

المقادير:

- 500 غ من السباغيتي
- 3 ملاعق طعام زيت نباتي
- 200 غ من البصل
- 500 غ من لحم البقر المفروم
- 2 ملاعق صغيرة كمون
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 20 غ مرقة اللحم ماجي
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- ملاعق طعام زبدة
- أكواب لبن زبادي
- فصوص ثوم
- $\frac{1}{2}$ كوب بققدونس

طريقة التحضير:

- تُغلى المعكرونة بحسب الإرشادات الموجودة على العلبة.
- تُصفى وتوضع جانبا.
- يُسخّن الزيت النباتي ويُقلى البصل مع اللحم المفروم والكمون والفلفل الأسود لمدة 5 دقائق. ثم تُضاف مرقة الدجاج ماجي والماء وتحرك المكونات على نار خفيفة لمدة 5 دقائق إضافية حتى تمتص كل ما تبقى من المرقة تقريبا.
- تُذوّب الزبدة في قدر كبير، وتُضاف المعكرونة. ثم تُحرّك مع الزبدة على النار لمدة 5 دقائق وتوضع المعكرونة في طبق للخبز.
- يُمزج اللبن مع الثوم ويسكب فوق المعكرونة. ثم يُغطّى باللحم المفروم والبقدونس.
- يُخبز الطبق في الفرن لمدة 15 دقيقة ويُقدّم ساخنا.

الف صحة!