ماكاروني ماهي

**مواد لازم برای چهار نفر**

**ماهی: 1 كيلوگرم**

**ماكارونی: 1 بسته**

**جعفری و گشنيز خرد شده: دو سوم ليوان**

**رب گوجه فرنگی: 4-3 قاشق غذاخوری**

**فلفل دلمه ای: 1 عدد كوچك**

**پياز: 2 عدد**

**سير: 3 حبه**

**نمك ، فلفل ، زردچوبه و دارچين به ميزان لازم**

**زعفران دم شده به ميزان لازم**

**نارنج: 1 عدد**

طرز تهيه:

**ماهـی را بعد از تميز كردن و شستن همراه با كمی پياز داغ و نمك و زردچوبه و يك استكان آب حدود 5 دقيقه می پزيم. بعد از پخته شدن ماهی ، استخوان آن را جدا كرده و ماهی را ريز ريز می كنيم سپس پياز را تفت داده فلفل را نيز خرد كرده داخل پياز تفت می دهيم. بعد سيـر رنده شده را اضافه می كنيم.**

**حالا سبزی ها را اضافه كرده و بعد از تفت سبزی ، ماهی را اضافه می كنيم. در انتها رب گوجه فرنگی ، نمك ، ادويه ، آب نارنج ، دارچين و زعفران را اضافه كرده و بعد از مخلوط كردن كامل ، حرارت را خاموش می كنيم . ماكارونی را با آب و نمك جوشانده و هماننـد ماكارونی با گوشت عمل كرده و آن را دم می كنيم.**