

# مكرونه بالجمبري والكريمة

أكتوبر 23, 2018



Category: [أطباق رئيسية](#)

: بواسطة

مكرونه بالجمبري والكريمة ، من الأطباق اللذيذة وسريعة التحضير وتناسب وجبتي الغداء والعشاء، إليك المقادير وطريقة التحضير السهلة لطبق مكرونه بالجمبر والكريمة

## المقادير

- (نصف كيلو مكرونه (اسباجيتي أو قلم أو أى نوع تفضليته
- (نص كيلو جمبرى مقشر (مثلج أو طازج حسب الرغبة
- كوب كريمة طبخ
- كوب حليب

- نصف كوب جبنة بارميزان أو شيدر
- ملعقة زبدة 2
- ملعقة كبيرة مستردة
- ملعقة دقيق 2
- فلفل ألوان 2
- ملح وفلفل وكمون
- ملعقة ثوم مفروم
- ليمونة

## طريقة تحضير مكرونة بالجمبري والكرامة

- فى إناء على النار نضع ماء ونتركه يغلى ونضيف إليه قطرة زيت والقليل من الملح
- بعد غليان الماء نضيف المكرونة ونسلقها قليلاً ثم نرفعها من الماء قبل أن تنضج
- نشطفها بالماء البارد لوقف تسويتها
- نتبل الجمبرى بالثوم والكمون والملح والفلفل والمسطرده وعصير ليمونة
- فى مقلاة مناسبة نضع ملعقة زيت وفلفل ألوان ونقلب ثم نضيف الجمبرى المتبل
- نقلب المكونات على نار عالية حتى يتغير لون الجمبرى للبرتقالى ثم نطفئ النار ونرفعه عن النار حتى لا يصبح جافاً
- وينكمش ويفقد ماؤه
- فى مقلاة أخرى نضع الدقيق والزبدة ونقلب جيداً حتى يتم تشويح الدقيق
- نضيف الحليب بعد دقيقة ونقلبه ثم نرش القليل من الملح حسب الرغبة وعندما يصبح الخليط متماسك قليلاً نضيف الكرامة
- نترك الخليط يغلى دقيقتين ثم نضيف الجمبرى والمكرونة
- نقلب لمدة دقيقة ونضيف ماء أو حليب لو كان الخليط ثقيلاً مثل البشاميل
- بعد دقيقة من خلط المكونات نرفعها عن النار ونغرفها فى طبق التقديم ونرش عليه جبنة مبشورة
- نقدمه ساخناً ويمكن تزيينه بالنعناع