**طريقة عمل مكرونة بالوايت صوص**

تعد المكرونة الوايت صوص أو الفريدو فوتشيني من أكثر أطباق المكرونة اللذيذة فى الطعم والمميزة في القوام والرائحة، والتي يفضلها العديد من البنات والسيدات، ولا يتقن العديد من السيدات تحضيرها، ويتم التساؤل على طريقة عمل مكرونة بالوايت صوص وقد تم توضيح الخطوات الصحيحة في تجهيز الطبق،  كل ما عليك هو متابعة المقال التالي للتعرف على الطريقة الصحيحة في التحضير.

**طريقة عمل مكرونة بالوايت صوص**

تعتبر مكونات المكرونة بالوايت صوص من المكونات البسيطة للغاية والتي لا يوجد بها أي نوع من العقيد نهائيا،ً كل ما عليك هو  تحضير الآتي:

* كيس من المكرونة ويفضل أن تكون شرايط.
* 2 معلقه كبيرة من الثوم المفروم، ويمكن تقليل كمية الثوم حسب الرغبة.
* 3 معالق كبيرة من الدقيق، وكوب من مرقة الدجاج.
* كوب من الحليب.
* كوب من البقدونس المفروم، ونصف كوب من الجبن البارميزان، ويمكن وضع كوب من كريمة الطهي.
* بهارات حسب الرغبة.

**خطوات تحضير مكرونة بالوايت صوص**

بعد أن تم توضيح المكونات الأساسية في تحضير طبق مكرونة بالوايت صوص يتم التساؤل على الخطوات الصحيحة في التجهيز، وهي كالتالي:

* في البداية يتم سلق المكرونة بالطريقة المعتادة في ماء وملح، وقليل من الزيت.
* يتم وضع كمية الزبدة الموجودة لديك في مقلاة، وبعد تمام الذوبان يتم وضع كمية الثوم المفروم الموجودة لديك، مع التقليب المستمر لحين الوصول إلي اللون الذهبي.
* يتم وضع الدقيق على الخليط السابق مع التقليب المستمر، لحين الوصول إلي قوام جيد من الخليط.
* يتم وضع كمية اللبن الموجودة لديك علي الخليط، ويتم إضافة مرقة الدجاج، والبهارات حسب الرغبة.
* يترك الخليط الى الغليان بعدها يتم وضع المكرونة على الخليط والتقليب لحين الوصول إلى قوام جيد.
* ويتم وضع على الخليط البقدونس المفروم وتقدم ساخنة.

**خطوات تحضير بانيه مشوي**

يعتبر البانية من أنواع الفراخ التي يتم تحضيرها بطريقة سهله، وسريعه، وحتى تتمكن من تجهيزة مع الطبق السابق عليك اتباع الخطوات التالية:

في البداية يتم غسل البانية جيدا بالماء والملح جيداً ثم يتم تتبيله عن طريق فرم حبه من البصل، ملعقة من الزبادي، ملعقة من المستردة، وبهارات ملح فلفل كمون كاري كركم ثوم مفروم ليمون، يتم خلط كافة المكونات مع بعضها البعض ويتم وضع البانية في التتبيلة، ويترك ساعتين بحد أدنى ويتم وضع قطع البانيه في مقلاة بها ملعقة من الزيت مع مكعب زبدة الى تمام النضج.