

معكرونة بلحمة الصويا

المقادير:

1/2 كيلو معكرونة سباغيتي

1 كيلو بندورة

1 حبة فليفلة خضراء

2 حبة بصل يابس

1 كوب لحمة الصويا النباتية الناعمة

4 ملعقة كبيرة رب البندورة (معجون الطماطم)

1 ملعقة كبيرة ربّ الحرّ (معجون الفلفل الحار)

10 أسنان (فص) ثوم

جبنة البارميزان

فطر طازج

بندورة (طماطم) كرزية

1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل

1/2 ملعقة صغيرة بهار أبيض

1 ملعقة صغيرة بهار حلو

زيت زيتون

زيت نباتي

ملح

طريقة التحضير:

يقطع البصل للقلية ويضاف اليه القليل من الزيت النباتي ويحمّر على النار. يدق الثوم ويقطع بحجم وسط ويضاف الى القلية بعد استواء البصل. تفرم الفليفلة فرماً ناعماً وتضاف الى البصل. تقشّر نصف كمية الفطر وتقطع وتزاد الى القلية أيضاً. يضاف البهار الأبيض, البهار الحلو, والزنجبيل. يحرك المزيج جيداً. تضاف لحمة الصويا المنقوعة والمصفّاة مسبقاً. يضاف معجون الطماطم, وربّ الحر ويحرك المزيج. تقطّع البندورة وتطحن في الخلاط وتضاف أخيراً الى المزيج. تغلى الصلصة لمدة 20 دقيقة.

تسلق المعكرونة في مياه مغلية ثم تصفى.

تقدم المعكرونة في طبق وتسكب فوقها الصلصة. يقطع الفطر الطازج المتبقي ويضاف فوق الصلصة. ترش جبنة البارميزان عند التقديم.