



مواد لازم:

برنج پخته نرم شده (شفته)، یک پیمانه؛ ذرت پخته، یک قاشق غذاخوری؛
نخود سبز، یک قاشق غذاخوری؛ شوید یا جعفری خرد شده تازه، کمی؛
گوچه فرنگی خرد شده، یک عدد؛ سس مایونز، یک قاشق غذاخوری.

طرز تهیه:

- ۱ از بزرگ ترت خواهش کن برنج را بدون روغن، طوری بپزد که شفته شود.
- ۲ حالا برنج پخته را در ظرفی بریز و بقیه مواد را به آن اضافه کن.
- ۳ یک قاشق سس مایونز روی مواد بریز و کمی نمک به آن ها پاش. بعد مواد را خوب به هم بزن تا با هم مخلوط شوند.
- ۴ (با دست های تمیز) به اندازه ی یک گردو از مواد بردار و آن را به شکل توپ در آور.



طرز تهیه این خوراکی
خوش مزه را اینجا ببین.

توپک های برنجی

نکته ی اول: برنج شفته، برنجی است که با

آب بیشتری بپزد و به هم بچسبد.

نکته ی دوم: وقتی می خواهی

توپک ها را درست کنی، کاسه ای

آب کنارت بگذار و هر بار

دستت را کمی خیس کن تا

برنج به دستت نچسبد.

نکته ی سوم: می توانی مواد

کوفته ات را تغییر دهی؛ مثلاً

گوشت خرد شده، مرغ، خیارشور یا

بروکلی را به جای مواد بالا به برنج اضافه کنی.



از توپک های برنجی ات عکس بگیر، بعد با پریش
رمزیننه ی مرکز بررسی آثار در صفحه ی فهرست آن را برای ما بفرست.