

# کیک موجی

## مواد لازم

- آرد؛ یک و نیم لیوان
- روغن؛ نصف لیوان
- شیر؛ سه چهارم لیوان
- شکر؛ سه چهارم لیوان
- تخم مرغ؛ سه عدد
- پودر کاکائو؛ یک قاشق غذاخوری
- وانیل؛ یک قاشق چای خوری
- بیکنگ پودر؛ یک قاشق مرباخوری
- کاکائوی آب شده و خامه؛ به مقدار کم

نوش جان

دست بخت

معصومه شیخان



با هم ببینیم

## طرز تهیه

- تخم مرغ، وانیل و شکر را داخل ظرفی می‌ریزیم و با هم‌زن برقی آن‌قدر مخلوط می‌کنیم تا مایعی سفید و کشدار درست شود.
- شیر و روغن را به مایع اضافه می‌کنیم و دوباره آن را هم می‌زنیم.
- آرد از قبل الک شده و بیکنگ پودر را هم به آن اضافه می‌کنیم و به آرامی هم می‌زنیم.
- نصف لیوان از مواد درست شده را برای تزئین برمی‌داریم. یک قاشق غذاخوری هم آرد به آن اضافه می‌کنیم و کنار می‌گذاریم.
- حالا پودر کاکائو را به مواد اصلی داخل ظرف اضافه می‌کنیم.
- کاغذ روغنی را داخل تابه دردار پهن می‌کنیم.
- قهوه‌ای پیدا کند. شعله پخش کن را روی حرارت کم گاز می‌گذاریم تا گرم شود.
- مواد کنار گذاشته را داخل کیسه پلاستیکی تمیزی مایع غلیظ پیدا کند. گوشه پلاستیک را سوراخ می‌کنیم و با آن مواد روی ماهی تابه پهن می‌کنیم.
- در تابه را می‌گذاریم و اجازه می‌دهیم ماهی تابه به مدت نیم ساعت روی شعله پخش کن حرارت بخورد.
- چندتکه کاکائو را روی حرارت غیرمستقیم کتری، به روش بنماری، آب می‌کنیم. کمی به آن خامه اضافه می‌زنیم و آن را صاف و یکدست می‌کنیم.
- مخلوط آماده خامه و کاکائو را، به صورت نواری، داخل قسمت‌های برش خورده کیک می‌ریزیم.
- برش مستطیل آماده دیگری را از قسمت داخل روی آن برش قرار می‌دهیم.
- کیک موجی آماده است.

## بیشتر بخوانیم

### برادرم تختی

این داستان در قالبی کلاسیک و در فضایی واقع‌گرایانه نوشته شده است و بیشتر حالتی نوستالژیک و بازگشت به گذشته دارد. نویسنده بیشتر از هر چیز سعی دارد فرهنگ، شرایط جغرافیایی و جنس زندگی مردم قصر شیرین را به مخاطب معرفی کند. قهرمان داستان، «مصطفی» با «عبدالله» دوستان صمیمی هستند؛ مثل دو برادر که هیچ چیز و هیچ کس نمی‌تواند آن‌ها را از هم جدا کند؛ حتی اگر قلدر محل، «چنگیز شکمی» باشد که وقت و بی‌وقت سروکله‌اش پیدا می‌شود و در درس درست می‌کند.

ناشر: جمال

سال چاپ: ۱۴۰۰

مؤلف: مصطفی فعله‌گری

تلفن: ۰۲۵-۳۷۸۳۷۰۷۴



# سوپ مرغ

## مواد لازم

- سینۀ مرغ؛ نصف سینه ● جوی پرک؛ دو لیوان ● هویج؛ دو عدد ● پیاز؛ دو عدد متوسط ● قارچ؛ صد گرم ● شیر؛ دو لیوان ● جعفری خردشده؛ به میزان دلخواه ● کره؛ پنجاه گرم ● زرشک و خامه برای تزئین؛ به مقدار دلخواه ● نمک، فلفل سیاه و چوب دارچین؛ به مقدار لازم



طرز تهیه سوپ



## طرز تهیه

- سینۀ مرغ را با یک عدد پیاز برش خورده، چوب دارچین، فلفل سیاه و نمک، در چهار لیوان آب می‌پزیم. بعد از پخت کامل، مرغ را ریش ریش می‌کنیم و به همراه آب مرغ کنار می‌گذاریم. ● کره را داخل قابلمه ذوب می‌کنیم. ● پیاز رنده شده، هویج حلقه حلقه و جوی پرک شسته را به کره اضافه می‌کنیم و کمی تفت می‌دهیم. ● آب و آب مرغ (در مجموع چهار لیوان) را به آن‌ها اضافه می‌کنیم. ● شعله گاز را روی حرارت کم قرار می‌دهیم و هر چند دقیقه یک بار مواد را هم می‌زنیم تا ته نگیرند. ● بعد از پختن مواد، مرغ ریش ریش شده، قارچ خردشده، نمک و فلفل سیاه را به آن‌ها اضافه می‌کنیم. ● شیر را گرم می‌کنیم و یک ربع قبل از کشیدن غذا، به قابلمه اضافه می‌کنیم. ● هنگام کشیدن سوپ، جعفری خردشده را هم به آن اضافه می‌کنیم. ● سوپ شیر ما آماده است. ● می‌توانیم با جعفری خردشده، زرشک و خامه آن را به دلخواه تزئین کنیم.

