

کوکوی عدس



خرس کوچولو خیلی دوست داشت آشپزی یاد بگیرد. ماما خرسه به او قول داده بود آن روز او ناهار درست کند. برای همین، همه‌ی مواد را از قبل برایش آماده کرده بود. خرس کوچولو آماده بود. ماما خرسه گفت اول از همه باید عدس‌های پخته را با گوشت کوب له کند. بعد یک حبه سیر را رنده کند و نمک و فلفل و ادویه را اضافه کند. خرس کوچولو با دقت کارهایی را که مادرش می‌گفت، انجام داد. بعد ماما خرسه یک ظرف جعفری خرد شده آورد تا به مواد اضافه شود. در آخر هم دوتا تخم مرغ داخل مواد ریخت و خرس کوچولو شروع کرد به مخلوط کردن آن‌ها. خرس کوچولو همان طور که مواد را قاتی می‌کرد، گفت: «من خیلی عدس دوست دارم.» ماما خرسه گفت: «منم همین طور. عدس کلی خاصیت دارد. برای قلب خوب است و بدن را قوی می‌کند، به ویژه الان که فصل سرماست.»

حالا مواد کاملاً با هم مخلوط شده بودند. ماما خرسه یک ماهی‌تابه آورد و داخلش روغن ریخت، بعد با کمک هم مواد را کم‌کم با قاشق داخل قابلمه ریختند و با پشت قاشق رویشان را صاف کردند. سپس در قابلمه را گذاشتند و منتظر ماندند. وقتی یک طرف کوکوها پخت، آن‌ها را برگرداندند تا طرف دیگرشان هم سرخ شود. بعد که غذا آماده شد، آن را داخل ظرف ریختند و با هم خوردند.

خرس کوچولو از اینکه توانسته بود یک غذای خوش مزه درست کند، خیلی خوش حال بود.



چی لازم داریم؟

عدس پخته یک پیمانه

تخم مرغ دو عدد

سیر یک حبه

جعفری خرد شده به میزان لازم

نمک و فلفل و ادویه به مقدار دل‌خواه

