

عدسی نارنجی



خاله خرگوشه همسایه اش را دعوت کرده بود تا بروند بالای تپه و با هم ناهار بخورند. او برای ناهارشان یک غذای خوش مزه درست کرده بود. غذا را در بغچه گذاشت و رفت خانه‌ی خانم موشی که با هم بروند. آن‌ها رفتند و رفتند و در راه کلی با هم حرف زدند و خندیدند. وقتی ظهر شد، بالای تپه رسیده بودند و خیلی هم گرسنه شان بود. خاله خرگوشه غذا را بیرون آورد و داخل ظرف ریخت. خانم موشی همسایه، کمی از غذا را

خورد و گفت: «به به! عجب طعمی دارد! چطوری درست کردی؟»

من هم دوست دارم یاد بگیرم.»

خاله خرگوشه که خوش حال بود خانم موشی از غذايش خوشش آمده است، دستور پخت آن را برايش توضیح داد: اول عدس قرمز را با آب می‌پزی. وقتی آب آن کم شد، شعله را خاموش می‌کنی. بعد در یک ظرف پیاز را سرخ می‌کنی و کمی نمک و فلفل و رب به آن می‌زنی. بعد از اینکه پیازها سرخ شدند، عدس‌ها را هم اضافه می‌کنی تا کمی در پیاز تفت بخورند. بعد از چند دقیقه دال عدس آماده است. تازه کلی هم خاصیت دارد و برای استخوان‌ها و چشم و قلب هم خوب است.

چی لازم داریم؟

عدس قرمز یک پیمانه

پیاز کوچک یک عدد

نمک و فلفل و رب گوجه به میزان لازم

حالا خانم موشی یک غذای مقوی و خوش مزه یاد گرفته بود. آن‌ها غذايشان را با هم خوردند و از بالای تپه به سمت خانه راه افتادند.

