



مرجان اسماعیلی

چی لازم داریم؟

هویج پنج عدد متوسط

آرد یک پیمانه

روغن به میزان لازم

شکر نصف پیمانه

گلاب یک چهارم پیمانه

پودر هل یک چهارم پیمانه

حلوای هویج

خانم خرگوش چند تا هویج توی جنگل پیدا کرده بود. با خودش فکر کرد برای عصرانه می‌تواند با این‌ها یک عصرانه‌ی خوش مزه درست کند. او فکر کرد که باید یک غذای جدید درست کند چون از بس هویج خورده بودند خسته شده بود. برای همین، رفت سراغ کتاب آشپزی که برای تولدش کادو گرفته بود. آن را ورق زد تا رسید به به عکس حلوای هویج. خوشش آمد و فکر کرد حتما حلوای خوش مزه‌ای می‌شود. پیش‌بند آشپزی‌اش را پوشید. بعد مواد زیر را آماده کرد:

خانم خرگوش اول هویج‌ها را پوست‌کند. آن‌ها را گذاشت توی قابلمه تا با آب بپزند. بعد از اینکه آب کاملاً خشک شد، هویج‌ها را برداشت و با گوشت کوب له کرد. بعد آرد را توی یک قابلمه تفت داد. آرد را برای این تفت می‌دهند که بوی خامی آن از بین برود. خانم خرگوش این را از توی کتاب آشپزی یاد گرفته بود! بعد از پنج دقیقه، روغن را اضافه کرد. بعد هم هویج، گلاب، شکر و هل را به مواد اضافه کرد. آن‌ها را خوب به هم زد. مواد را آن قدر هم زد تا کمی سفت شد. وقتی حلوای به راحتی از کف قابلمه جدا می‌شود و به آن نمی‌چسبد یعنی آماده است!

وقتی حلوای آماده شد، خانم خرگوش با خودش فکر کرد حلوای به شکل هویج در بیاورد!

نزدیک عصر بود و بچه‌ها که رفته بودند توی جنگل بازی کنند، کم‌کم سروکله‌اشان پیدا شد. آن روز خانم خرگوش و بچه‌هایش یک عصرانه‌ی جانانه خوردند! شما هم اگر حلوای دوست دارید می‌توانید با کمک بزرگ‌ترها این حلوای را درست کنید.

