



« سوپ کدو تنبل

چی لازم داریم؟

کدو تنبل چهار تکه

هویج یک عدد

سیب زمینی یک عدد

پیاز یک عدد

کره به میزان لازم

ادویه، فلفل و نمک به میزان لازم

خانم موشه مهمان داشت. قرار بود عقه‌اش از ده کناری بیاید دیدنش. او خیلی خوش حال بود چون خیلی وقت بود عقه‌اش را ندیده بود. خانم موشه تصمیم گرفت برای ناهار سوپ کدو تنبل درست کند چون این سوپ هم خوشمزه است هم برای سلامتی مفید. خانم موشه مواد سوپ را آماده کرد. خانم موشه اول تکه‌های کدو تنبل را داخل قابلمه ریخت و کمی آب اضافه کرد تا بخارپز شوند.

بعد هویج، سیب زمینی و پیاز را ریز کرد و با کره سرخ کرد.

وقتی کدو تنبل ها بخارپز شدند، پوست آن‌ها را گرفت و با گوشت کوب خوب له کرد. بعد همه‌ی مواد را با هم مخلوط کرد و یک لیوان آب و ادویه و نمک و فلفل اضافه کرد و هم زد. شعله‌ی گاز را کم کرد و منتظر ماند. بعد از نیم ساعت که مواد پخت، آن را توی کاسه ریخت.

صدای در آمد! در که باز شد، عقه خانم پشت در بود. آن روز خانم موشه و عقه سوپ خوردند و از این درو آن در حرف زدند. راستی! کدو تنبل برای فصل پاییز خیلی مفید است. حتما امتحان کنید!

