



## عصرانه‌ی خوش مزه‌ی مادربزرگ یا کوکوی تره



جمعه قرار بود بچه‌ها با مادربزرگ به پارک بروند. مادربزرگ با خودش فکر کرد بهتر است یک عصرانه‌ی خوش مزه درست کند. چون زیاد وقت نداشت، تصمیم گرفت یک غذای ساده درست کند. برای همین، مواد زیر را آماده کرد:

مادربزرگ سبزی‌ها را خرد کرد، ریز ریز. بعد آن‌ها را توی کاسه ریخت، تخم مرغ‌ها را به آن‌ها اضافه کرد و با چنگال هم زد. نمک، فلفل و ادویه را هم به مواد اضافه کرد و دوباره مواد را با چنگال خوب هم زد.

بعد یک ماهیتابه‌ی قرمز را روی گاز گذاشت تا خوب داغ شود. اگر ماهیتابه داغ نباشد، مواد به آن می‌چسبد. روغن را داخل ماهیتابه ریخت. بعد از چند دقیقه، مواد را داخل ماهیتابه ریخت و با پشت قاشق، آن را صاف کرد. مواد شروع به جلز ولز کردند و بوی سبزی راه افتاد.

مادربزرگ در ماهیتابه را گذاشت و بعد از چند دقیقه، وقتی یک طرف مواد سرخ شده بود، آن را برگرداند. بعد از ده دقیقه، غذای مادربزرگ آماده بود. فکر می‌کنم فهمیدید مادربزرگ چه غذایی درست کرده بود! بله، کوکوی سبزی!

دهان بچه‌ها آب افتاده بود. برای همین، زود رفتند پارک که با مادربزرگ عصرانه‌ی خوش مزه‌شان را بخورند.



مرجان اسماعیلی

چی لازم داریم؟

تخم مرغ ۳ عدد

گشنیز تازه یک پیمانه

تره‌فرنگی تازه یک پیمانه

نمک، فلفل و ادویه به میزان لازم

