



زنگ آشپزی

کوکوی شلغم

هوا سرد بود و یکی از بچه خرگوش‌ها سرما خورده بود. مامان خرگوشه تصمیم گرفت غذایی درست کند که برای فصل سرما خوب باشد. برای همین، چند تا شلغم برداشت، آن‌ها را شست و پوست گرفت. بعد با کمی نمک توی آب گذاشت که بپزند. بعد از اینکه شلغم‌ها پختند آن‌ها را با گوشت کوب له کرد. بعد به آن‌ها تخم مرغ اضافه کرد و کمی هم شکر ریخت. مواد را با قاشق هم زد تا خوب مخلوط شوند. وقتی مواد آماده شد، آن‌ها را به شکل کوکو توی ماهیتابه سرخ کرد. خرگوشک که این غذا را خورد حالش بهتر شد. از قدیم شلغم به عنوان داروی فصل سرما استفاده می‌شده است چون پنی‌سیلین طبیعی دارد و برای بیماری‌هایی مثل

سرما خوردگی خوب است زیرا باعث تقویت سیستم ایمنی بدن می‌شود. شما هم می‌توانید از مادرتان بخواهید این بار کوکوی شلغم را همراه شما بپزد!

چی لازم داریم؟

شلغم متوسط چهار عدد

تخم مرغ سه عدد

نمک و شکر به اندازه‌ی دلخواه

