



خوراک اسفناج خانم بزی

خانم بزی آن روز مهمان داشت، آن هم یک مهمان خیلی عزیز. قرار بود مادرش بعد از مدّت ها به او سر بزند، به همین دلیل تصمیم گرفت برای ناهار یکی از غذاهای مورد علاقه‌ی مادرش را درست کند. او مقداری اسفناج برداشت و ریخت داخل قابلمه و کمی آب ریخت تا آب پز شود. خانم بزی درباره‌ی خواص اسفناج زیاد شنیده بود، مثلاً اینکه برای کم خونی و سلامت چشم خوب است و باعث تقویت استخوان ها می شود. به همین دلیل دوست داشت برای مادرش این غذا را درست کند.



چی لازم داریم؟

اسفناج یک بسته

پیاز یک عدد

تخم مرغ یک عدد

ادویه و نمک به میزان لازم

او یک پیاز را ریز و داخل ماهیتابه سرخ کرد. بعد یک تخم مرغ و مقداری ادویه و نمک هم اضافه کرد و اسفناج ها را هم داخل مواد ریخت. وقتی مواد سرخ شد، بوی اسفناج در کلبه‌ی خانم بزی پیچید. تق تق تق! در زدند. مادر خانم بزی بود.

خانم بزی با مادرش روبوسی و احوالپرسی کرد. مادر خانم بزی راهی طولانی آمده بود، برای همین خیلی گرسنه اش بود. خانم بزی فوری میز را آماده کرد. آن ها آن روز گل گفتند و گل شنیدند.

