



ژله یلدایی



فرداشب، شب یلداست و همه‌ی خانواده‌ها دور هم جمع می‌شوند و کلی با هم خوش می‌گذرانند. حتماً شما هم این مراسم را جشن می‌گیرید و با بچه‌های فامیل کلی خوش می‌گذرانید. در این شب می‌توانید در آشپزی به مامانتان کمک کنید. امروز می‌خواهم به شما یک خوراکی ساده یاد بدهم که اگر دوست داشتید، درست کنید.

اول پودر ژله را داخل آب جوش می‌ریزیم و با قاشق حسابی هم می‌زنیم تا خوب حل شود. بعد بستنی را داخل آن می‌ریزیم تا آب شود. مقداری دانه‌ی انار هم می‌ریزیم که شکل زیباتری پیدا کند. حالا ژله حل‌شده را درون قالبی که دوست داریم می‌ریزیم و داخل یخچال می‌گذاریم. بعد از سه چهار ساعت، ژله‌ی انار آماده است. راستی یادم رفت بگویم انار خواص زیادی دارد، مثلاً برای عفونت خوب است و باعث سلامت قلب هم می‌شود. کلی ویتامین «سی» و پروتئین هم دارد. اگر این ژله را با کمک مادرتان درست کردید، عکس بگیرید و برای ما بفرستید.



چی لازم داریم؟

ژله‌ی انار یک بسته

دانه‌ی انار به میزان دل‌خواه

بستنی وانیلی یک عدد

