



بامیه خانگی

آن روز مادر بزرگ خانه امیر و آرزو مهمان بود. چون مادر بزرگ بامیه دوست داشت، آن‌ها تصمیم گرفتند برای افطار با کمک هم بامیه درست کنند. مادر با کمک بچه‌ها مواد لازم را آماده کرد. او مقداری شکر و آب داخل قابلمه ریخت تا با هم مخلوط شوند و شربت بامیه آماده شود. وقتی شربت غلیظ شد، آرزو گلاب و زعفران را به مادر داد تا به شربت اضافه کند. بعد از چند دقیقه مادر شعله را خاموش کرد.

حالا نوبت درست کردن خمیر بامیه بود.

مادر کره و آب را داخل قابلمه ریخت تا جوش بیاید. بعد امیر آرد را آورد و مادر آرد و شکر را کم کم اضافه کرد و خوب هم زد. وقتی مواد آماده شد مادر قابلمه را برداشت تا مواد خنک شود. مادر بزرگ گفت بهتر است دو قاشق از شربت را به خمیر اضافه کنند. مواد که خنک شد، مادر بزرگ شروع کرد به ورز دادن خمیر.

مادر و بچه‌ها هم تخم مرغ‌ها را داخل یک ظرف شکستند و به خمیر اضافه کردند و مادر بزرگ دوباره مواد را خوب ورز داد. مادر توی قابلمه روغن ریخت. مادر بزرگ و بچه‌ها خمیر را داخل قیف ریختند و به شکل بامیه توی ظرف چیدند. مادر بامیه‌ها را داخل قابلمه ریخت تا خوب سرخ شوند. بامیه‌ها که سرخ شدند، منتظر ماندند تا خنک شوند. بعد آن‌ها را داخل شربت ریختند و بعد از چند دقیقه شربت را صاف کردند و بامیه‌ها را داخل ظرف چیدند. آن روز به بچه‌ها خیلی خوش گذشت چون توانستند کنار مادر بزرگ بامیه خانگی خوش مزه درست کنند.

مواد شربت

شکر: ۲ لیوان

آب: یک لیوان

گلاب: ۲ قاشق غذاخوری

زعفران: به میزان لازم

مواد خمیر:

آرد: یک لیوان

شکر: ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ: ۲ عدد

آب: یک لیوان

کره: ۵۰ گرم

