

سالاد خوش مزه‌ی تابستانی



آن روز هوا حسابی گرم شده بود. خانم کانگرو پنجره را باز کرد تا خانه اش خنک شود. او بیرون را نگاه کرد و با خودش فکر کرد که در هوای گرم باید یک غذای خنک برای خودش درست کند. بعد یک سیب زمینی برداشت و آن را مکعبی خرد کرد. سیب زمینی‌ها را داخل قابلمه ریخت. یک لیوان آب اضافه کرد و گذاشت تا بپزند. بعد یک خیار و یک پیاز برداشت و آن‌ها را خرد کرد و کنار گذاشت. داخل یک کاسه مقداری ماست ریخت و کمی نمک و فلفل و آب لیمو به ماست اضافه کرد و هم زد. کمی از مواد چشید و گفت: «به به! چه سس خوش مزه‌ای شد!» سیب زمینی‌ها توی قابلمه آب پز شده بودند. آن‌ها را برداشت و ریخت توی صافی تا خنک شوند. بعد از اینکه سیب زمینی‌ها خنک شدند، آن‌ها را داخل ظرف ریخت و خیار و پیاز خرد شده را اضافه کرد. بعد هم سس را اضافه کرد و هم زد. وقتی مواد خوب قاتی شدند، کمی شوید روی آن‌ها ریخت. سالاد سیب زمینی آماده شده بود. خانم کانگرو کنار پنجره نشست و سالاد خوش مزه‌اش را خورد.

چی لازم داریم؟

سیب زمینی بزرگ، یک عدد

خیار، یک عدد

پیاز، یک عدد

ماست، به میزان لازم

آب لیمو، به میزان لازم

نمک و فلفل و شوید خشک شده، به میزان لازم

