



سالاد تخم مرغ

چی لازم داریم؟

تخم مرغ: ۳ عدد

ذرت پخته: نصف پیمانه

خیار شور: نصف پیمانه

جعفری تازه: به میزان لازم

سس مایونز: به میزان دل خواه

نمک و فلفل: به میزان لازم



آن روز پروانه و پوریا روزی کله گنجشکی گرفته بودند. نزدیک اذان ظهر بود و مادر داشت برایشان غذا درست می کرد. پیمان و پروانه به آشپزخانه رفتند تا به مادر کمک کنند. مادر از پیمان و پروانه خواست چند تا تخم مرغ را که آب پز کرده بود پوست بگیرند و با چنگال ریز کنند. بعد مادر مقداری کنسرو ذرت و خیارشور ریز شده را به تخم مرغ ها اضافه کرد. پیمان سس مایونز را آورد و داخل مواد ریخت. مادر مقداری جعفری خرد شده و نمک و فلفل را به سالاد اضافه کرد و خوب هم زد. در آخر پروانه با کمی سبزی تازه سالاد را تزئین کرد. مادر سفره را برای بچه ها چید تا غذا بخورند. بچه ها از اینکه توانسته بودند روزی کله گنجشکی بگیرند خیلی خوشحال بودند. بچه ها تخم مرغ کلی پروتئین دارد و برای بدن ما غذایی مقوی است. اگر روزی کله گنجشکی گرفتید می توانید این سالاد خوش مزه را امتحان کنید.

