



شیرینی بادامی

مادر بزرگ داشت برای علی یک شیرینی خیلی خوش مزه درست می کرد. او مقداری پودر بادام را در ظرف ریخت. بعد علی کمک کرد تا پودر قند و پودر هل را هم اضافه کند. مادر بزرگ مواد را خوب هم زد. بعد علی گلاب را آورد و چند قاشق گلاب به مواد اضافه کرد. مادر بزرگ خمیر را خوب ورز داد. بعد آن را روی نایلون پهن کرد و با وردنه صاف کرد. علی خمیر را قالب زد. وقتی همه شیرینی ها آماده شد مادر بزرگ آن ها را داخل یخچال گذاشت. بعد از یک ساعت شیرینی بادامی آماده بود. علی و مادر بزرگ عصرانه چای و شیرینی خوردند. مادر بزرگ یک ظرف شیرینی هم به علی داد تا برای چاشت مدرسه ببرد. مادر بزرگ ها دوست دارند که نوه های شان خوراکی های سالم و مقوی بخورند تا بهتر درس ها را یاد بگیرند. شما هم سعی کنید خوراکی هایی را به مدرسه ببرید که توی خانه درست شده باشند.



چی لازم داریم؟

پودر بادام: ۲ پیمانه

پودر قند: نصف پیمانه

پودر هل: یک قاشق چای خوری

گلاب: به میزان لازم

* وردنه: یک وسیله آشپزی جهت پهن کردن خمیر

