



فرنسی کاکائویی

مهری خانم داشت آرد برنج و نشاسته را الک می کرد. پروانه هم کنار مادرش ایستاده بود تا هر وقت لازم شد به او کمک کند. آن روز قرار بود مامان بزرگ و بابابزرگ به خانه آن ها بیایند. مادر به پروانه گفت شیر را از داخل یخچال بیاورد. بعد آن را در قابلمه ریخت تا گرم شود. مقداری هم شکر به شیر اضافه کرد و آرام هم زد. پروانه با دقت نگاه می کرد تا خوب یاد بگیرد. مادر بعد از چند دقیقه آرد برنج و نشاسته را هم اضافه کرد و مرتب مواد را هم زد تا غلیظ شدند. بعد از این مرحله مادر پروانه از او خواست تا پودر کاکائو و گلاب را که از قبل آماده شده بود، از روی میز بیاورد. وقتی همه مواد اضافه شد فرنسی آماده بود. مادر بعد از اینکه فرنسی خنک شد آن را داخل ظرف ریخت و آرام توی یخچال گذاشت. پیمان و پوری برای آمدن مهمان عزیزشان لحظه شماری می کردند. وقتی مامان بزرگ و بابابزرگ آمدند پروانه با فرنسی کاکائویی از آن ها پذیرایی کرد. بچه ها فرنسی از غذاهای خوش مزه و مفید است. می توانید با بزرگ ترها آن را درست کنید.



چی لازم داریم؟

آرد برنج: ۲ قاشق غذاخوری

نشاسته: ۲ قاشق غذاخوری

شیر: یک لیوان

شکر: به میزان لازم

پودر کاکائو: یک قاشق مرباخوری

گلاب: به میزان دل خواه

