



باقالی خوش مزه

مادر داشت باقالی پاک می کرد. پوریا کنار او با اسباب بازی هایش بازی می کرد. پیمان و پروانه داشتند اتاقشان را مرتب می کردند. مادر باقالی ها را داخل قابلمه ریخت. بعد قابلمه را تا نیمه آب کرد. مقداری نمک و سرکه هم اضافه کرد. زیر گاز را روشن کرد تا باقالی ها بپزند. بعد از نیم ساعت که باقالی ها پخت، مادر زیر آن ها را خاموش کرد تا خنک شوند بعد بچه ها را صدا زد. او روی باقالی های توپی بشقاب کمی گلپر ریخت. پروانه با ذوق گفت: «آخ جون باقالی!» بعد هم با هم نشستند و باقالی خوردند. بچه ها حتما این روزها در میوه فروشی ها باقالی دیده اید. باقالی یکی از غذاهای مقوی این فصل است و برای دستگاه گوارش و قلب ما خوب است.



چی لازم داریم؟

باقالی: به اندازه دل خواه

نمک: به میزان لازم

سرکه: نصف استکان

گلپر: به میزان دل خواه

