



نان خوش مزه‌ی مادر بزرگ

آن روز مادر بزرگ خانه پیمان بود. پدر و مادر پیمان خانه نبودند. مادر بزرگ گفته بود که می‌خواهد یک نان خوش مزه برای بچه‌ها درست کند. بچه‌ها منتظر بودند. مادر بزرگ عدس‌های قرمز را که از یک ساعت قبل خیس کرده بود داخل مخلوط‌کن ریخت. بعد کمی نمک، یک عدد تخم مرغ و مقداری بکینگ پودر و آرد گندم به آن‌ها اضافه کرد. وقتی مواد کامل مخلوط شد یک ماهیتابه را روی گاز گذاشت. بعد با قاشق از مواد برداشت و داخل ماهیتابه ریخت و روی آن را با قاشق صاف کرد. یک طرف نان که سرخ شد طرف دیگر آن را برگرداند. پروانه که داشت نگاه می‌کرد گفت: «چه جالب! پف می‌کنه!» مادر بزرگ گفت: «تازه باید طعمش رو ببینی چیه!» وقتی نان‌ها آماده شد، مادر بزرگ با چاقو وسط آن‌ها را باز کرد و مقداری پنیر و گوجه داخل آن‌ها گذاشت. ساندویچ نان دال عدس آماده بود.

بچه‌ها دست پخت خوش مزه‌ی مادر بزرگ را خیلی دوست داشتند. نان دال عدس یک غذای مقوی است که برای عصرانه می‌توانید از آن استفاده کنید.



چی لازم داریم؟

عدس قرمز: یک پیمانه

آب: یک پیمانه

بکینگ پودر: یک قاشق مربا خوری

آرد گندم: ۳ قاشق غذا خوری

تخم مرغ: یک عدد

