

# کیاب پنییری

ملیحه ظریف شاهسون نژاد

## مواد لازم

- گوجه‌فرنگی
- پنیر
- ریحان
- آرد برنج، آرد گندم، پودر آویشن، نمک، پودر سوخاری
- سیخ‌چوبی، روغن نباتی

## طرز تهیه

دو قاشق آرد برنج و دو قاشق آرد گندم را داخل نصف استکان آب مخلوط می‌کنیم. خوب که مخلوط شدند و مایه‌ی یک‌دستی تشکیل شد یک قاشق غذاخوری آرد سوخاری را به همراه کمی نمک و آویشن اضافه می‌کنیم. مخلوط این سه مواد نباید سفت بشوند بلکه باید مثل ماست شوند. سیخ‌چوبی را بر می‌داریم و اول یک برگ ریحان را به سیخ فرو می‌بریم تا شکل یک بقچه به ما بدهد (توجه: برگ ریحان را باید دوباره گوجه‌فرنگی و در آخر آن سر دیگر ریحان را به سیخ فرو می‌بریم تا شکل یک بقچه به ما بدهد). وقتی سر سیخ کامل شد، آن را داخل مایه‌ی خمیری فرو می‌بریم تا کاملاً از خمیر پوشانده شود. روغن نباتی را داخل قابلمه می‌ریزیم طوری که وقتی سر سیخ‌ها را عمودی داخل روغن می‌گذاریم تا سرخ شوند تمام مواد ما را بپوشاند. مایه‌ی خمیری بعد از سوخاری شدن شکل جالبی به موادمان می‌دهد. وقتی که رنگش طلایی شد می‌توانید میل بفرمائید.



$$۲۶۸ = ۸ - (۳ \times ۷۸) \quad ۸۷ = ۸ - (۳ \times ۷۸)$$

$$۷۸ = ۸ - (۳ \times ۰) \quad ۰ = ۸ - (۳ \times ۳)$$

بسیار ساده است. هر چه عدد بزرگتر باشد، آسان‌تر است.

۲ عدد ۱۲۴ و ۱۲۴ را بر ۱۲۴ تقسیم کن تا به ۱ بماند.

۳ عدد ۶ و ۶ را بر ۶ تقسیم کن تا به ۱ بماند.

۴ عدد ۳ و ۳ و ۳ و ۳ را بر ۳ تقسیم کن تا به ۱ بماند.

«(۲) عدد ۱۲۴» چیست؟ این عدد را به چه عددی تقسیم کنیم تا به ۱ بماند؟

۳ عدد ۶ و ۶ و ۶ را بر ۶ تقسیم کن تا به ۱ بماند.

۴ عدد ۳ و ۳ و ۳ و ۳ را بر ۳ تقسیم کن تا به ۱ بماند.

۵ عدد ۲ و ۲ و ۲ و ۲ و ۲ را بر ۲ تقسیم کن تا به ۱ بماند.

