

له معجون



طرز تهیه خمیر:
ابتدا کره را به شیر اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم تا کره حل شود. بعد آرد و نمک را کم کم اضافه می کنیم و تا وقتی به دست نجسید، هم می زنیم. حالا آن را روی سطح صافی با وردنه باز می کنیم.

طرز تهیه مخلوط گوشت:
روغن را در ماهی تابه می ریزیم و پیاز را سرخ می کنیم. پیازها که طلایی رنگ شدند، گوشت را اضافه می کنیم و سبزی را هم با حرارت کم خوب بپزد. و فلفل و دارچین را هم اضافه می کنیم. ماهی تابه را روی اجاق می گذاریم تا داغ شود. بعد با کمی کره ته آن را چرب می کنیم و خودتان را توی بشقاب بگذارید و مخلوط گوشت را رویش بریزید و آن را با سس گوجه فرنگی تزیین کنید و میل کنید، نوش جان.

مواد لازم برای مخلوط گوشت:
گوشت چرخ شده ۱۰۰ گرم
پیاز خرد شده یک عدد
نمک و فلفل و دارچین به مقدار دلخواه
روغن
رب گوجه فرنگی یک قاشق غذاخوری

مواد لازم برای خمیر:
آرد گندم یک و نیم استکان
شیر نیم استکان
کره یک قاشق مرباخوری
نمک نصف قاشق مرباخوری

ملیحه ظریف شاهسون نژاد

۱۰۰ پیکان

۱۰۰ پیکان
۱۰۰ پیکان
۱۰۰ پیکان

۱۰

۱	۷۱	۸۱
۷۱	۰۱	۸
۷	۶	۶۱

۱۰

۱۰

۱۰ پیکان

۱۰

۱۰ پیکان

۱۰

۱۰ پیکان

۱	+	۸	-	۵
+	۶	=	۱	×
۷	:	۸	-	۸

۱۰

۱۰ پیکان

۱۰

۱۰ پیکان

۱۰

۱۰ پیکان