

طرز تهیه:

همه مواد را با هم مخلوط کنید تا خمیر نرم و یکدستی درست شود. نیم ساعت در فضای خارج از یخچال به خمیر استراحت دهید تا خمیر آماده شود.

مواد لازم برای خمیر:

- آرد: ۳ پیمانه
- ماست: یک پیمانه
- تخم مرغ: ۲ عدد
- یک‌کینگ پودر: یک قاشق غذاخوری
- شکر: یک قاشق غذاخوری
- نمک: یک چهارم قاشق
- چای خوری
- روغن مایع: ۲ قاشق غذاخوری

پیراشکی گوشت

مواد لازم برای داخل پیراشکی:

- پیاز: یک عدد متوسط
- فلفل دلمه خرد شده: نصف پیمانه
- قارچ خرد شده: یک پیمانه
- گوشت چرخ کرده: ۱۰۰ گرم
- نمک و فلفل، زردچوبه و آویش؛ به مقدار لازم
- روغن: به مقدار لازم
- پنیر پیتزا: حدود ۱۰۰ گرم
- رب گوجه فرنگی؛ یک قاشق غذاخوری

طرز تهیه

ابتدا پیاز را تفت می‌دهیم وقتی طلایی رنگ شد گوشت را اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. حالا ادویه‌ها را اضافه کنید و سپس قارچ و فلفل دلمه‌ای را بعد از کمی تفت دادن رب گوجه را اضافه کنید و کمی دیگر هم بزنید تا خوب مواد با هم تفت بگیرد. روی تخته یا سینی کمی آرد بریزید و خمیر را با وردنه صاف کنید. با یک لیوان دهانه گشاد یا یک کاسه متوسط خمیرها را به شکل دایره برش بزنید. اگر احساس کردید خمیرتان خیلی نرم شده می‌توانید کمی آرد اضافه کنید تا بهتر شکل بگیرد. مواد گوشتی را داخل خمیر دایره‌ای بریزید و سپس دو طرف خمیر را روی هم بیاورید کمی با دست لبه‌های خمیر را فشار دهید تا بهم بچسبند سپس با چنگال لبه‌های خمیر را فشار دهید تا خوب بهم بچسبند و مواد بیرون نریزد. حالا خمیر پر شده آماده را داخل روغن سرخ کنید. پیراشکی خوشمزه نوش جانتان.

آش آب غوره

پاسخ سرگرمی

۱. عدد ۱۶ (هر عدد در ردیف پایین معادل حاصل جمع عدد بالایی اش و عدد پیشین است).

$$۱۲+۴=۱۶$$

$$۵+۹۵=۱۰۰=۵+(۶ \times ۱۵)$$

۳. عدد ۶

اگر به عددهای داخل مثلثها و دایرهها نگاه کنید متوجه می شوید که حاصل جمع این عددها در هر کدام ۳۳ است. بنابراین با انتخاب عدد ۶ حاصل جمع عددهای مربعها هم ۳۳ می شود.

۴. خرسهای قطبی فقط در قطب شمال و پنگوئنها فقط در قطب جنوب زندگی می کنند.

۵.

۶	۵	۹	۳	۱	۴	۲	۸	۷
۱	۸	۷	۶	۵	۲	۴	۳	۹
۲	۳	۴	۸	۹	۷	۵	۱	۶
۴	۲	۶	۱	۳	۵	۹	۷	۸
۸	۷	۱	۹	۴	۶	۳	۵	۲
۵	۹	۳	۲	۷	۸	۶	۴	۱
۳	۱	۲	۵	۸	۹	۷	۶	۴
۷	۶	۵	۴	۲	۱	۸	۹	۳
۹	۴	۸	۷	۶	۳	۱	۲	۵

۶. عدد ۵۲. عددها در پایین هر کدام از ستونها عبارت است از قرار گرفتن عددهای اول و دوم در کنار هم منهای عدد سوم. بنابراین

$$۲۶-۴=۲۲$$

$$۳۷-۵=۳۲$$

$$۴۸-۶=۴۲$$

$$۵۹-۷=۵۲$$

۷. عدد ۷

اگر دقت کنید در هر ردیف عددهای از ۱ تا ۹ فقط یک بار نوشته شده اند.

۸. همانطوری که می دانید در ریاضیات مجموع زوایای یک مثلث ۱۸۰ درجه و یک دایره کامل ۳۶۰ درجه است. بنابراین:

$$۶۷=X$$

$$۸۴=۲$$

۹. عدد ۸۰ (اگر به عددهای بالایی در سمت راست نگاه کنید متوجه می شوید که عددهای یکسان در سمت چپ معادله حذف شده اند).



مواد لازم:

- پیاز داغ، چهار قاشق غذاخوری
- سبزی آش، یک کیلو گرم
- بلغور گندم، یک پیمانه
- عدس، یک پیمانه
- لوبیا چشم بلبلی، یک پیمانه
- برنج، یک پیمانه
- آب جوشیده، چهار پیمانه
- آب غوره، دو پیمانه
- نعناع خشک، دو قاشق غذاخوری
- نمک و فلفل سیاه، به مقدار لازم
- روغن، به مقدار لازم

طرز تهیه

■ حبوبات (عدس و لوبیا چشم بلبلی) را به مدت چند ساعت خیس کنید. سبزی آش را پاک کنید، بشویید و سپس خرد کنید. حبوبات را روی گاز بگذارید تا نیم پز شوند. حالا بلغور و برنج را به حبوبات اضافه کنید. بعد از اینکه حبوبات به طور کامل پختند، سبزی آش را هم اضافه کنید. نمک و فلفل را به همراه دو قاشق پیاز داغ به مواد داخل قابلمه اضافه کنید. روغن را در ظرفی کوچک داغ کنید. حالا گاز را خاموش کنید و نعناع خشک را در روغن بریزد تا نعناع داغ سبز و خوش رنگی آماده شود. در مرحله آخر آب غوره و کمی نعناع داغ را به مواد داخل قابلمه اضافه کنید تا چند جوش بخورد. آش آماده شده را در ظرفی سرو کنید و با باقی پیاز داغ و نعناع داغ آن را تزئین کنید.