

# عصرانه توهکی



معصومه شیخان



- مواد لازم**
- نان خشک (لواش): یک عدد
  - خیار: دو عدد
  - پیاز داغ: به مقدار لازم
  - پنیر: ۱۰۰ گرم
  - گردو: پنج عدد
  - گوجه: فرغی یک عدد
  - سبزی خوردن: به مقدار لازم
  - میزان دلخواه
- طرز تهیه:**
- مقداری پیازداغ خرد می کنیم.
  - مقدار سبزی خوردن، گوجه و نان خشک را هم مخلوط می کنیم.
  - را به صورت توپ های کوچک در می آوریم.
  - پنیر و نان خشک را هم مخلوط می کنیم.
  - آن را به صورت توپ های بزرگ (سرو) می بینیم و یک توب ها را در ظرف پذیرایی قرار می دهیم تا جا بیفتد.
  - حالا عصرانه ما آماده است.

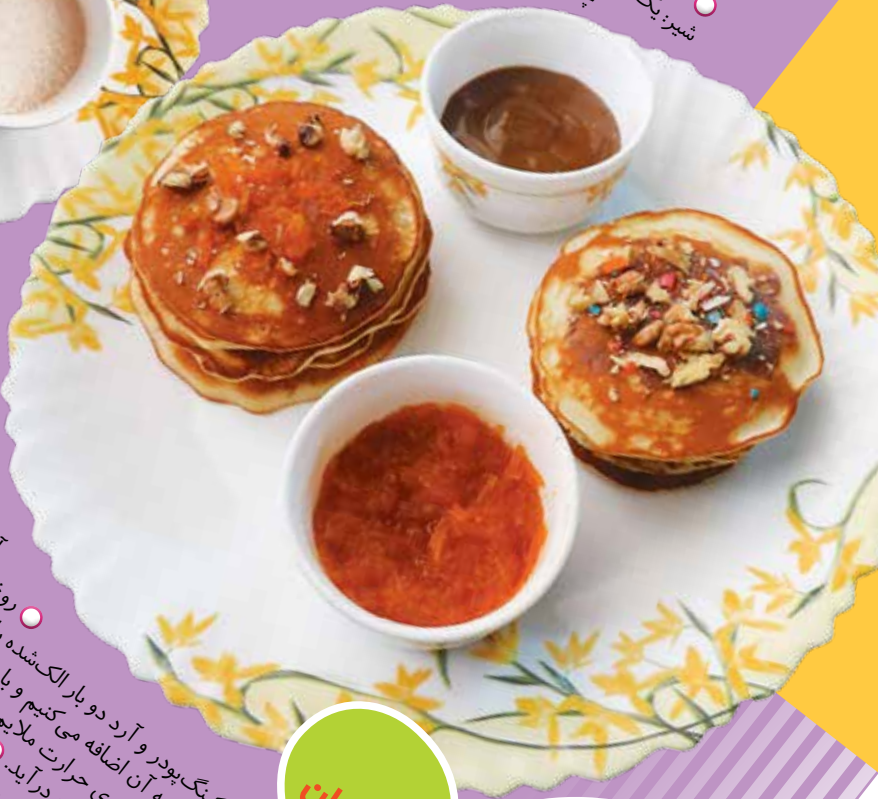


با هم ببینیم

**فوت آشپزی**  
این عصرانه را مردم قزوین معمولاً با نان لواش خشک قزوینی، پنیر کوزهای (کهنه) و به جای آب با چند قاشق دوغ آماده می کنند.

# پن کیک

- مواد لازم**
- آرد سفید: یک پیمانه
  - چای خوریخوری سرخالی: روغن مایع: سه قاشق غذاخوری
  - شکر: سه قاشق غذاخوری
  - شیر: یک پیمانه
  - بیکنگ پودر: یک قاشق چای خوری
  - وانیل: نوک قاشق
  - مقداری نمک



- طرز تهیه:**
- ابتدا تخم مرغ را در هم می زنیم تا بافت آن ظرف مناسبی هم می کشد. شکر و وانیل به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.
  - روغن مایع را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.
  - آرد سفید، بیکنگ پودر و نمک را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.
  - وانیل و نمک را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.
  - آرد سفید، روغن مایع، بیکنگ پودر و نمک را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.
  - وانیل و نمک را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.
  - آرد سفید، روغن مایع، بیکنگ پودر و نمک را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.
  - وانیل و نمک را به آن اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم.

**نوش جان**

**فوت آتشیزی**  
وانیل باید به میزان بسیار کمی به مواد پن کیک اضافه شود، چرا که میزان زیاد آن باعث طعم تلخی می شود.



بویش (اسکن) کنید