

پروژه نهایی



نیاز کرمی ۹/۱
دیبر: فانم یاسمی

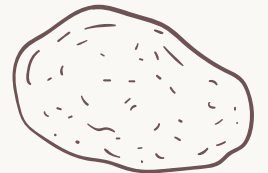




1

پای گوشت و سیب زمینی

نکته: برای سرخ کردن گوشت در آن روغن
نریفتیم و با آب و چربی خود گوشت سرخ
شد





2

پاستا پنه

نکته: آرد و ادویه را حتما در شیر سرد حل
میکنیم و استفاده از سیر نیز در این پاستا
بسیار مهم است





3

بورک گوشت

نکته: اگر میفواهیم در فر بگذاریم باید روی آن را خوب چرب کنیم

4

ته چین مرغ



نکته: اگر کمی در هنگام تفت دادن زرشک کمی
گلاب اضافه کنیم زرشک ها خشک نمیشوند



6

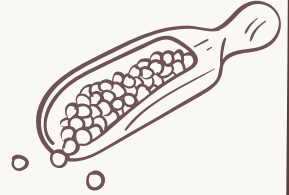


موهیتو



نکته: بهتر است که یخ فرد شده
بریزیم تا نوشیدنی فنک تر
بماند

5



ویپد کافی

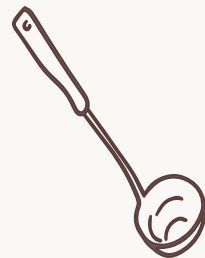
نکته: میتوانیم با همزن هم هم
بریزیم.

8



قرمه سبزی

نکته: گوشت رو جدا پختیم و بعد سبزی را
به آن اضافه کردیم



7



سوپ شیر

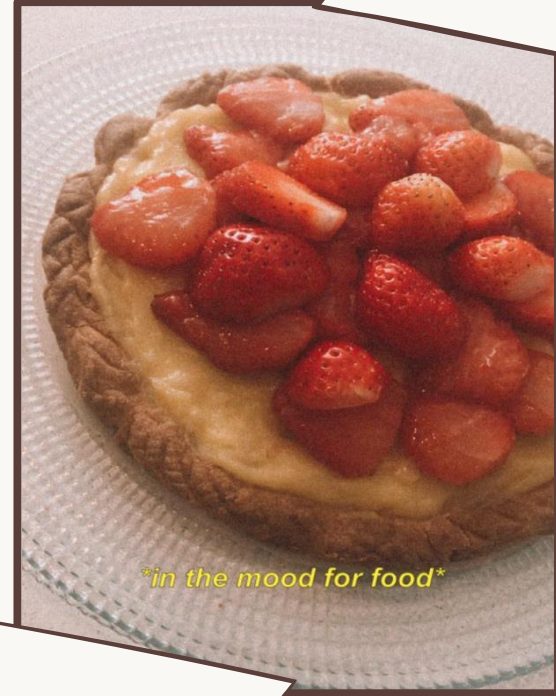
نکته: خامه رو بعد از اینکه فنک
شد به آن اضافه میکنیم

9

تارت توت فرنگی



نکته: بهتر است کاغذ روغنی در کف ظرف گذاشته شود و
اگر میوه زیادی ترش بود آن را با کمی شکر کمی
تفت میدهیم



in the mood for food



10 براونی

نکته: شکر را الک کرده و سپس با آرد و
وانیل مخلوط میکنیم