

## طرز تهیه کته زعفرانی:

برنج را چند ساعتی خیس کرده و همراه یک قاشق روغن جامد زعفرانی و یک قاشق مربا خوری نمک و مقدار کافی آب (به اندازه‌ای که یک بند انگشت آب روی برنج باشد) روی شعله گذاشته و با شعله کم اجازه می‌دهیم آب آن تبخیر شود. وقتی آب کته نسبتاً کشیده شد یک کفگیر از آن برداشته و زعفران به آن می‌زنیم و کف یک قابلمه دیگر کاملاً پهن می‌کنیم و با پشت قاشق فشرده می‌کنیم. بعد باقی مانده برنج را که آبش کشیده شده روی آن ریخته و دم می‌کنیم.



## طرز تهیه کباب:

گوشت را با یک پیاز بزرگ کاملاً رنده شده، سیر ریز رنده شده، نمک، زردچوبه، فلفل سیاه، پاپریکا، پودر گوجه، ادویه کبابی، زعفران غلیظ و یک قاشق جعفری ریز خرد شده کاملاً ورز داده و به سیخ می‌کشیم و داخل تابه با کمی روغن سرخ می‌کنیم.

## طرز تهیه سس گوجه خانگی:

یک عدد پیاز را رنده کرده و در روغن کاملاً تفت می‌دهیم تا طلایی شود. آخر کار سه حبه سیر رنده شده هم به آن اضافه می‌کنیم تفت می‌دهیم. چند گوجه فرنگی را میکس کرده و به سیر و پیاز اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم تا آبش کشیده شود. در پایان داخل همان روغن کمی تفت می‌دهیم. یک قاشق رب گوجه فرنگی و کمی فلفل سیاه و نمک هم اضافه کرده و تفت می‌دهیم.



ساناز مودنی

## کباب چوبی

## مواد لازم:

گوشت دوبرابر چرخ شده..... چهارصد گرم  
پیاز بزرگ..... یک عدد  
سیر..... ۵ حبه  
نمک، زردچوبه، فلفل سیاه، پاپریکا، پودر گوجه، ادویه کبابی، زعفران غلیظ..... به مقدار لازم  
جعفری ریز خرد شده..... یک قاشق  
غذاخوری

## کافه خونه

## طرز تهیه:

زرده و سفیده را از هم جدا کنید و سفیده‌ها را با همزن بنزید تا سفید و برفی شود. زرده‌ها را با شکر و رنده پوست نارنگی و وانیل و دو قاشق غذا خوری آب ولرم مخلوط کرده و با همزن بنزید تا کاملاً کرم رنگ و پف دار شود. همزن را کنار بگذارید و از یک قاشق پهن برای هم زدن بقیه مواد کیک استفاده کنید. اول روغن و بعد آب نارنگی را به مخلوط زرده و شکر اضافه کنید و خوب هم بنزید. سپس آرد را در سه مرحله به مواد اضافه کنید و در آخر سفیده‌های برفی را به مواد کیک اضافه کرده و به صورت دورانی هم بنزید تا مایه پفکی و یک دست داشته باشید. قالب را با کره سرد کاملاً چرب کنید و بعد با الک آرد پاشی کنید و با برگرداندن قالب و تکاندن آن آرد اضافی را تخلیه کنید. مایه کیک را به صورت دایره وار داخل قالب بریزید و داخل فر ۱۸۰ درجه سانتیگراد که از قبل گرم کرده‌اید به مدت ۴۵ تا ۵۰ دقیقه قرار دهید.

## طرز تهیه سس نارنگی:

همه مواد را مخلوط می‌کنیم و روی حرارت هم می‌زنیم تا غلیظ شود. ده دقیقه با حرارت کم می‌گذاریم تا جا بیفتد و بعد از روی حرارت برمی‌داریم. کمی که خنک شد آن را روی کیک می‌ریزیم.



## کیک نارنگی

نهای آدینه  
مریم بختیاری

## مواد لازم:

تخم مرغ متوسط..... چهار عدد  
آرد سفید..... یک و نیم لیوان  
بکینگ پودر..... یک و نیم قاشق مرباخوری  
روغن مایع..... نصف لیوان  
آب نارنگی..... نصف لیوان  
رنده پوست نارنگی..... ۱ قاشق چایخوری  
وانیل..... نوک کارد  
شکر دانه ریز..... یک لیوان

## مواد لازم برای تهیه سس نارنگی:

آرد ذرت..... ۱ قاشق غذا خوری  
شکر..... یک سوم پیمانه  
آب نارنگی..... نصف پیمانه