



آب میوه گیری فوجی دینکی

تمام فنر با تیغه پولادین و
دستگاه آب رقیق و آب لیمو گیری



نماینده انحصاری: شرکت بازرگانی ایفا بریک، خیابان فردوسی شماره ۴۴۰

تهران - مصور

شماره ۱۰۲۹



در دو هفته گذشته در برنامه تلویزیون بکنوع مرغ
هاند برای شما درست کردم که گمان میکنم مورد توجهتان
قرار گرفته باشد و در این هفته هم دستور تهیه نوع دیگری
از مرغ سوخاری را برای شما مینویسیم که امیدوارم
اینرا هم بیسندید.

موادی که برای این مایع لازم دارید عبارتست از:
۱ فنجان شیر - نصف فنجان آرد - دو عدد تخم
مرغ - یک قاشق چایخوری بکین پادر - یک قاشق چایخوری
نمک - آرد نان خشک بقدر کافی.

زرده های تخم مرغ را با آرد و بکین پادر مخلوط
کرده شیر و نمک را هم روی آن میریزید. سفیده های
تخم مرغ را هم خوب زده و کنار میکذارید. مرغ را
پس از بختن قطعه قطعه کرده در مایع اولی و بعد در
سفیده تخم مرغ و بعد در آرد نان خشک زده و در روغن
زیاده که داغ کرده آید سرخ کنید. پیاز را حلقه حلقه
کرده و به همین ترتیب در این مایع بزنید و در روغن
سرخ کنید و کنار مرغ بگذارید.
یقیناً این نوع مرغ سوخاری مورد توجهتان قرار
خواهد گرفت.



از : عیده بایگان

دسر برف

اندازه های لازم

۶ عدد تخم مرغ

۱ قاشق سوپخوری پودر قند

۲ قاشق سوپخوری شکر

۳ گیلان شیر

دستور تهیه

۶ سفیده تخم مرغ را با آرد بزنید تا امام آن کف خاص
شود و بعد یک قاشق پودر قند را با آن مخلوط کرده و باز بوم
بزنید.

در یک ظرف شیر و شکر را بگذارید بجوشد و پس از
جوش آمدن با قاشق تکه هایی از سفیده تخم مرغ بقدریک تخم
مرغ برداشته و در شیر در حال جوشیدن بیاندازید و مدت
یک دقیقه بگذارید تا پخته شود و بعد با کفگیر آنرا برداشته و
روی یک الک قرار دهید تا شیر اضافی آن خارج شود و به همین
ترتیب تمام سفیده را درست میکنید.

باز زرده های تخم مرغ یک کرم شکلاتی که در چند هفته قبل
دستور تهیه آنرا دادیم درست کنید.

سفیده های پخته شده را در ظرف بشکل مخروطی چیده و
کرم را روی آن بزنید و در جای خنک و یادریخچال بگذارید

میکنید لیمو و لعل، روغن زیتون و آب لیمو هم بقدر کافی بآن
میزنید.

سوپ اطریشی

دوستان عزیز، امروز میخواهیم برای شما یک سوپ که
مخصوص کشور اطریش است درست کنیم، امیدوارم مورد توجه
شما قرار گیرد.

اندازه های لازم برای سوپ

۲ قاشق سوپخوری روغن نباتی قو

۴ عدد پیاز خرد شده

۳ قاشق مریاخوری آرد

۶ فنجان آب گوشت

۲ عدد تخم مرغ

۳ قاشق مریاخوری خامه سفت

۲ قاشق مریاخوری جعفری خرد شده

نمک و فلفل بقدر کافی.

طرز تهیه

در یک ماهی تابه کد روغن را گرم میکنید و پیاز خرد
شده را بمدت ۱۰ دقیقه در آن سرخ میکنید و بعد آرد را
کم کم بآن اضافه کرده و بهم میزنید تا رنگ آن طلایی شود و
کم کم آب گوشت را روی آن میریزید نمک و فلفل هم زده و
مدت یک ساعت در حرارت متوسط آنرا میپزید.

در ظرف دیگر تخم مرغ، خامه و جعفری را مخلوط کرده
و بعد یک فنجان از سوپ را با مایه تخم مرغ اضافه میکنید تا
کاملاً صاف شود و بعد با تمام سوپ مخلوط میکنید و همینقدر
که گرم شد سوپ را در سوپخوری ریخته و سرخ میپزید.

کوفته آلمانی

دوستان عزیز : غذائی که امروز برای شما
تهیه کرده ایم یک کوفته آلمانی است بنام د کونیگس-
برگر کلويس، و یک سالاد هویج و پاستا زمینی. چون با
این کوفته باید یکی از این دو سالاد را در نظر بگیرید.

اندازه های لازم

نیم کیلو گوشت چرخ شده

۲ عدد نانک

۳ عدد پیاز

۲ قاشق سوپخوری روغن نباتی قو

۲ عدد ماهی کوچک ساردین (در صورت تمایل)

۲ عدد تخم مرغ

۱ قاشق مریاخوری نمک

۱ قاشق چایخوری فلفل

۱ قاشق سوپخوری آرد

مقداری آب یا آب گوشت

دستور تهیه

دو عدد نانک با صفتان سفید را در آب کمی خمیر کرده
و با گوشت چرخ شده مخلوط میکنید پیاز را خرد کرده و
در کمی روغن سرخ میکنید بطوریکه رنگ آن کرم نکشد و
بعد آنرا روی گوشت میریزید. تخم مرغ، نمک و فلفل و اگر
میل داشته باشید ماهی ساردین را خرد کرده و اینها را هم
روی گوشت میریزید و این مایع را خوب مخلوط میکنید.
از این مایع ده تا دوازده عدد کوفته درست میکنید و کنار
میکذارید.

در یک ظرف نسبتاً کد روغن را ریخته و آرد را هم
روی آن میریزید و بعد آب یا آب گوشت را هم روی آن
میریزید و بهم میزنید تا سس غلیظی بدست آید.

کوفته ها را که آماده کرده اید داخل این ظرف بگذارید.
سس باید آنقدر باشد که روی کوفته ها را بکشد. آنرا باید
ملازم کنید که کوفته ها بجوشد بلکه کم کم پخته شود وقتی
کوفته ها پخته شد اگر احتیاج به نمک دارد کمی نمک بآن بزنید.
بقدریک با دوقوطی (کاپرن) توضیح آنکه کاپرن را که بشکل
نخود فرنگی است میتوانی آماده شده تهیه کنید (و برای
چاشنی کوفته کمی آبلیمو و خیلی کم شکر، یک قاشق مریاخوری
جو زنده روی آن میریزید و پس از چند دقیقه غذا آماده
بوده و میتوانی میل کنید.

همراه این کوفته معمولاً سالاد سیب زمینی یا سالاد
هویج میخورند و این بستگی بذوق و سلیقه شما دارد. میدانید
سالاد سیب زمینی خیلی ساده است چند عدد سیب زمینی را
میپزید خرد میکنید و چند ساقه پیازچه را هم در آن خرد



آب لیپوی

صدر صد خالص

شکلات آب

مرکز پخش خیابان مولوی روبروی کلانتری ۶

فروشگاه بازار - روبروی بازار آهنگرها تلفن ۵۱۰۴۱ - ۲۱۱۹۰

کافه رستوران چهار فصل زیبا

با معروفترین جوجه کباب مخصوص خودناهار

و شام در مناسبترین سالن و هوای آزاد آماده

پذیرائی است

و نیز با اطلاع میرساند سالن این رستوران جهت جشنها

همیشه آماده میباشد

یوسف آباد انتهای خیابان محمد رضا شاه پهلوی .

تلفن ۶۲۰۷۰۴

تافت تور نامرئی موی سر



تافت یکی از لوازم ضروری مینر آرایش هر خانم و هر دختر خانم

علاوه بر ثبات نگهداشتن آرایش موها دارای مواد مخصوصی است

برای محافظت موی سر که فقط منحصر شوارتسکف آلمان میباشد

محصولات شوارتسکف آلمان مانند صابون و فرآورده معروف جهانی دیگر در تیدی ایران ساخته می شود