

فهرست

۱	و اما در باب چرایی و چگونگی تهیه‌ی این کتابچه
۴	بحث کلی در باب میزان مواد لازم
۷	چند نکته‌ی کوچک
۷	توتوم و تابو
۸	آلرژی به زل
۹	خست در یادداش
۹	صرفه‌جویی در مصرف آب

خورشت‌ها

۱۳	طرز پختن گوشت
۱۴	حکایت پیاز برای هر خورشتی
۱۴	اصطلاح جدید: تفت‌پز
۱۵	خورشت هویج
۱۶	فریزر، هووی نوبرانه
۱۹	خورشت قورمه‌سبزی
۲۰	کرفس
۲۱	خورشت کرفس
۲۱	خورشت قیمه
۲۲	خورشت بادمجان یا کدو

برنج

۲۵.....	تربيت حواس پنجگانه با زعفران روی برنج
۲۷.....	پلو/کته
۲۷.....	شستن برنج
۲۸.....	کته
۲۹.....	در باب برنج
۲۹.....	دَم کردن برنج
۳۰.....	دستور چهار غذا در یک صفحه
۳۰.....	انواع کته(پلو)‌های ترکیبی: عدس‌پلو، لوبیاچشم‌بلبلی‌پلو، نخودفرنگی‌پلو، باقالی‌پلو.....
۳۱.....	قیمه‌پلو
۳۲.....	لوبیاپلو
۳۲.....	هويچ‌پلو
۳۳.....	مينوپلو
۳۳.....	قابلی
۳۵.....	استانبولی وطنی
۳۶.....	استانبولی تلوiziونی
۳۷.....	تهچین

خوراک‌ها

۴۱.....	از عصاره به دیوار چین
۴۱.....	خوراک چینی
۴۲.....	خوراک مرغ
۴۳.....	خوراک سبزیجات
۴۳.....	يتیمچه
۴۴.....	طاس کباب
۴۵.....	کباب تابه‌ای
۴۶.....	کشک بادمجان

دلمه

۴۷.....	چند دلمه در یک صفحه
۴۷.....	دلمه‌ی بادمجان، کدو، فلفل دلمه‌ای، گوجه‌فرنگی
۴۹.....	شرح تهیه‌ی دلمه‌ی کدو با توضیحاتی ویژه

آبگوشت‌ها

۵۳.....	واما نقل آبگوشت
۵۳.....	آبگوشت
۵۴.....	آبگوشت مرغ
۵۵.....	آبگوشت تخم مرغ

بورانی‌ها و نرگسی

۵۹.....	سیر و انواع بورانی
۶۰.....	طرز پختن لوبيا سبز
۶۱.....	اسفناج
۶۲.....	بورانی لوبيا سبز، نیز اسفناج و گل کلم
۶۳.....	ماست و بادمجان
۶۳.....	بورانی کدو
۶۴.....	ماست و کدو
۶۴.....	بورانی کرفس

ماکارونی و انواع سس‌هایش

۶۷.....	ماکارونی
۶۸.....	سس سفید
۷۰.....	سس ایتالیایی
۷۰.....	سس گوشت

نیمروها

۷۳.....	نیمرو، مرصع، املت
۷۴.....	پیتزا املتی
۷۶.....	املت بادمجان

سینی‌های سرد، گاهی با خوراکی‌های گرم

۷۹.....	صیحانه در تیفانی
۸۳.....	سینی سرد

غذاهای خیلی دانشجویی

۸۷.....	عدسی
---------	------

۸۷.....	پوره‌ی سیب‌زمینی
۸۸.....	سیب زمینی کبابی و تخمرغ آب‌پز
سوپ / آش	
۹۱.....	سوپ سبزیجات سریع
۹۲.....	شیله‌ی عدس
۹۳.....	شیله‌ی نخود
۹۴.....	سوپ جو
۹۴.....	آش جو
۹۵.....	آش ماست
سالادها	
۹۹.....	مقدمه
۹۹.....	سالاد روس
۱۰۰.....	سالاد ماکارونی
۱۰۱.....	سالاد سیب‌زمینی
۱۰۱.....	سالاد کلم و هویج
۱۰۲.....	سالاد الوبه