

بقیه از صفحه ۱۵

غروب وقتی تو و شهرام بعد از ساعتها حرف زدن با ما موران پلیس و باز پرس پرورنده، آنهارا قانع کردید که «این دختر فریب خورده» و مرا به خانه آوردید. تازه فهمیدم که تو فقط توانسته‌ای ما موران پلیس را قانع کنی! آری، تو برای حفظ آبرویت آن همه تلاش کرده بودی و نه برای دلت!

آن شب وقتی شهرام گوشه اتاق نشست و زرد زیر گریه و توار و اتسلی دادی، اما بروی من ایستادی و گفتی: فکر می‌کنی حرفی باقی مونده باشه؟ بین ما همه چیز تموم شد شهر زاد... اصلاً دلم نمی‌خواد برای طلاق دادنت، مجبور باشم پرورنده امر و زرت را به دادگاه خانواده نشان بدهم! پس خواهش می‌کنم بدون درد سر و بدون اینکه بیشتر از این آبروی برادرت را ببری، روز دادگاه بی‌تا کار را تمام کنیم...

اینهارا گفتی و با شهرام خداحافظی کردی و رفتی...

امروز در شرایطی دارم زندگینامه‌ام را برای «اطلاعات هفتگی» ارسال می‌کنم، که روز ۲۴ دی ماه است. خدایم داند چند بار تلفن زدم تا موفق شدم با آقای طبیب صحبت کنم؟ وقتی «طبیب» سوال کرد «چرا نامه را برای خودش نمی‌فرستی؟» جواب دادم:

«او تقدیر از من منتظر است که نامه را نخوانده پاره می‌کند... اما چون مطمئنم «داستان زندگی» را می‌خواند، زندگینامه‌ام را برای شما ارسال کرده‌ام... خود «فرخ» بود که اولین مرتبه مرا با اطلاعات هفتگی و نوشته‌های شما آشنا کرد... حالا هم امیدوارم و یقین دارم به خاطر خواندن «داستان زندگی» هم که شده نامه مرا خواهد خواند!

طبیب قبول کرد و بهم قول داد زندگینامه‌ام را در زمانی چاپ کند که موعد دادگاه... که روز ۲۷ بهمن است... نرسیده باشد! هنگامی که «طبیب» سوال کرد: «می‌خواهی تو این زندگینامه چی بنویسی که فرخ ازش خبر نداشته باشه؟ پس دلیل این همه اصرار چیه؟» و من پاسخ دادم: «فقط می‌خواهم او را به یاد قول دومش ببندم...»

همان قولی که وقتی پسر بچه پانزده ساله‌ای بود به پدرم داد!

آری فرخ... نمی‌خواهم فریب بدهم... دروغ هم نمی‌گویم... اما خدایم داند در آن وقتهایی که توسط توران به گناه آلوده می‌شدم، حتی یک ثانیه هم مغز من کار نمی‌کرد! امروز که دارم این نامه را برایت می‌نویسم، دیگر به گناه آلوده نیستم، اما چون قصد فریبت را ندارم اعتراف می‌کنم که هنوز هم به اعتیاد لعنتی آلوده‌ام! اینهارا ننوشتم که به من ترحم کنی... که می‌دانی از ترحم بیزارم... اما نوشتم تا قولی را که به پدرم داده بودی یادت بیاورم



روز و روزگار بر شما خوش. کباب جزء دسته غذاهای است که خیلی طرفدار دارد. مخصوصاً اگر از گوشت بره یا گوسفند تازه و جوان باشد. کباب امروز ما از همین نوع کباب هاست. حتماً امروز این بخش را همراهی کنید تا با درست کردن این غذای خوشمزه در منزل مهربانی و محبت را بیش از پیش به اعضای محترم خانواده خودتان هدیه کنید. البته فقط این نکته را یاد آور بشوم که ایرانی‌ها تبحر خاصی در درست کردن کباب دارند که در همه جای دنیا زبان زده است.

کباب راسته گوسفندی



مواد لازم:

راسته گوسفندی با استخوان: ۱ کیلو گرم

روغن زیتون: ۵ قاشق سوپ خوری

پیاز: ۱ عدد

پودر سیر: نصف قاشق چایخوری

سویا سس: ۱ قاشق سوپ خوری

فلفل: نصف قاشق چایخوری

کره و زعفران: در آب حل شده به میزان لازم

گوجه فرنگی، زیتون و سبزی: در صورت تمایل

طرز تهیه:

ابتدا راسته را به اندازه‌های کوچکتر تقسیم می‌کنیم.

چربی‌های اضافه و به اصطلاح رگ و ریش‌های راسته را گرفته و آن را کاملاً پاک می‌کنیم.

یادمان باشد که برای این کباب فقط گوشت را پاک می‌کنیم و نه بی‌استخوان.

پیاز را پوست گرفته و آنرا رنده یا چرخ می‌کنیم. سپس آب آن را گرفته و در ظرفی که بهتر است

مستطیل شکل باشد، آب پیاز را با ۲ قاشق روغن زیتون، فلفل، سویا سس و در صورت دلخواه پودر سیر

مخلوط کرده و گوشت را داخل آن می‌خوابانیم.

گوشت را کاملاً در مواد غلت می‌دهیم تا سس

درست شده به خورد گوشت برود.

حداقل زمان لازم برای طعم دار شدن و ترد شدن بهتر گوشت ۵ ساعت می‌باشد.

حالا تابه جَدنی را روی حرارت قرار داده و مابقی روغن زیتون را در آن می‌ریزیم. وقتی که روغن کاملاً

داغ شد تکه‌های گوشت با استخوان را در تابه انداخته و دو طرف آن را کاملاً سرخ می‌کنیم.

بعد از آنکه گوشت کاملاً سرخ شد با قلم موی مخصوص، مخلوط کره و زعفران را بر روی کباب

مالیده و آن را در ظرف سرو با گوجه فرنگی، زیتون و سبزی تزئین کرده و با نان یا چلو میل کنید.

روغن زیتون مقوی و پر خاصیت بوده و برای سلامتی مفید است.

گوشت گوسفند حاوی پروتئین‌های لازم برای بدن می‌باشد.

استفاده از پیاز و فلفل طعم خوشی به این کباب خوشمزه خواهد داد.

زعفران علاوه بر عطر خوش و لطیفی که دارد مقوی قلب نیز هست.

توصیه سر آشپز: اینجوری غذا کولاکه!