

## از عید...

با داره یه فرا قوت حسایی بگیریم به همه ی  
فارغان از ماموریت سهملگین فونه تکونی و کسانی  
که هنوز مشغول انجام این ماموریت هستند. 😊

اما تو این پندر روزه باقی مونده برای فونه ی  
دلت پیکار کردی؟ غبار کینه رو از طاقچه دلت پاک  
کردی؟ شیشه ی پشمتو از تیرگی نگاه های غلط  
پاک کردی؟ پرده گوشت رو از آلودگی صداهای  
غیر فدایی شستی؟ فرش زبونت رو چی؟ کله های  
زخم زدن و غیبت رو از روش پاک کردی؟؟؟

## بجنب... تا عید پیزی نمونه...!



## از دفاع مقدس...

ولادت: شهریور، 1327 شهادت: 1372/ 20 - فکله



زندگی زیباست اما شهادت از آن زیباتر... سلامت  
تن زیباست اما پر نره عشق تن را قفسی می بیند  
که در باغ نهاره باشند...



شهید علی هیدای شیرازی

ولادت: سال ۱۳۲۳

شهادت: ۱۳۷۸/۱۱/۲۰

پروردگارا می دانم از تو باید بفواهم مرا در رکاب امام  
زمانم قرار دهی تا آن قدر با دشمنان قسم فورده ی دینت  
ببندم تا به فیض شهادت برسم...

## از عید...

با داره یه فرا قوت حسایی بگیریم به همه ی  
فارغان از ماموریت سهملگین فونه تکونی و کسانی  
که هنوز مشغول انجام این ماموریت هستند. 😊

اما تو این پندر روزه باقی مونده برای فونه ی  
دلت پیکار کردی؟ غبار کینه رو از طاقچه دلت پاک  
کردی؟ شیشه ی پشمتو از تیرگی نگاه های غلط  
پاک کردی؟ پرده گوشت رو از آلودگی صداهای  
غیر فدایی شستی؟ فرش زبونت رو چی؟ کله های  
زخم زدن و غیبت رو از روش پاک کردی؟؟؟

## بجنب... تا عید پیزی نمونه...!



## از دفاع مقدس...

ولادت: شهریور، 1327 شهادت: 1372/ 20 - فکله



زندگی زیباست اما شهادت از آن زیباتر... سلامت  
تن زیباست اما پر نره عشق تن را قفسی می بیند  
که در باغ نهاره باشند...



شهید علی هیدای شیرازی

ولادت: سال ۱۳۲۳

شهادت: ۱۳۷۸/۱۱/۲۰

پروردگارا می دانم از تو باید بفواهم مرا در رکاب امام  
زمانم قرار دهی تا آن قدر با دشمنان قسم فورده ی دینت  
ببندم تا به فیض شهادت برسم...

## از آتشپزخانه...

### شیرینی دو رنگ

آرد 1 و 2 لیوان کره و 150 پودر قند 1 لیوان  
تخم مرغ 1 عدد پودر کاکا و 5 ق غذاخوری  
نمک و وانیل به میزان لازم

پودر قند، کره نرم شده و نوک قاشق نمک را با همزن  
یکه ست کنید سپس تخم مرغ ، آرد و وانیل را اضافه و  
مخلوط کنید. پس از بدست آمدن خمیر لطیفی کمی آن را  
ورز دهید و به مدت 30 دقیقه در فریزر قرار دهید تا  
خودش را بگیرد سپس خمیر را 2 نیم کرده به یکی 2 ق آرد  
و 1 ق پودر قند و به دیگری 5 ق پودر کاکا و 1 ق قاشق پودر  
قند اضافه کرده و ورز دهید  
خمیر ها را جداگانه روی کاغذ روغنی یا نایلون باز کرده و  
روی هم قرار دهید و رول کنید و 60 - 30 دقیق در فریزر  
قرار داده تا سفت شود. آن را برش داده و در سینی چرب  
نکرده و درون فری که 30 دقیقه قبل با درجه 180 روشن  
کرده اید به مدت 20 - 15 دقیقه بپزید.



فاصله ی تو با آسمان ...

به اندازه ی گامهایی است که برمی داری...

## از آتشپزخانه...

### شیرینی دو رنگ

آرد 1 و 2 لیوان کره و 150 پودر قند 1 لیوان  
تخم مرغ 1 عدد پودر کاکا و 5 ق غذاخوری  
نمک و وانیل به میزان لازم

پودر قند، کره نرم شده و نوک قاشق نمک را با همزن  
یکه ست کنید سپس تخم مرغ ، آرد و وانیل را اضافه و  
مخلوط کنید. پس از بدست آمدن خمیر لطیفی کمی آن را  
ورز دهید و به مدت 30 دقیقه در فریزر قرار دهید تا  
خودش را بگیرد سپس خمیر را 2 نیم کرده به یکی 2 ق آرد  
و 1 ق پودر قند و به دیگری 5 ق پودر کاکا و 1 ق قاشق پودر  
قند اضافه کرده و ورز دهید  
خمیر ها را جداگانه روی کاغذ روغنی یا نایلون باز کرده و  
روی هم قرار دهید و رول کنید و 60 - 30 دقیق در فریزر  
قرار داده تا سفت شود. آن را برش داده و در سینی چرب  
نکرده و درون فری که 30 دقیقه قبل با درجه 180 روشن  
کرده اید به مدت 20 - 15 دقیقه بپزید.



فاصله ی تو با آسمان ...

به اندازه ی گامهایی است که برمی داری...

## گام نهمست

## گام نهمست