

# چه غذاها و خوراکی ها مرسوم است در عید نوروز درست کنیم؟

## 1. سنتی‌ترین خوراکی‌ها: شیرینی‌ها و آجیل

در ایام نوروز، شیرینی‌هایی مانند باقلوا، سوهان، و نان برنجی جزء اصلی‌ترین پذیرایی‌ها هستند. همچنین، آجیل مخلوط از ترکیب پسته، بادام، فندق، گردو و کشمش به همراه تخمه‌های مختلف برای مهمانی‌ها مناسب است.

## 2. سبزی پلو با ماهی: طعم بهار

سبزی پلو با ماهی از جمله غذاهای معروف نوروزی است که نمادی از شروع فصل بهار و برکت است. سبزیجات تازه، برنج خوشبو و ماهی تازه، این غذا را به انتخابی بی‌نظیر تبدیل می‌کند.

## 3. شله زرد: دسر سنتی نوروزی

شله زرد، پودینگ برنج خوشمزه‌ای است که به همراه دارچین و خلال بادام تزئین می‌شود. این دسر شیرین با طعم خاصش در ایام نوروز طرفداران زیادی دارد.

## 4. میرزا قاسمی: طعمی متفاوت و خاص

میرزا قاسمی یک غذای گیلکی است که از بادمجان، گوجه فرنگی و سیر تهیه می‌شود. این غذا به عنوان یک انتخاب گیاهی و لذیذ برای مهمانی‌ها مناسب است.

## 5. آبگوشت: غذایی ساده اما پرفرمدار

آبگوشت یکی از غذاهایی است که در بسیاری از خانه‌ها در ایام نوروز سرو می‌شود. این غذا با گوشت، لوبیا و سبزیجات ترکیب شده و طعمی دلچسب دارد.

## 6. کیک و شیرینی خانگی: لذت خانگی

کیکها و شیرینیهای خانگی نظیر کیک هویج، کیک شکلاتی و شیرینیهای گردویی از بهترین انتخابها برای پذیرایی در عید نوروز هستند. این شیرینیها هم طعم عالی دارند و هم حس خانگی بودن را به مهمانان منتقل میکنند.