

# A L E P P O O M E L E T T E

## Ingredients

1 parsley

finely chopped onion

garlic

egg

salt

white pepper

dry pepper

with serving dish:

some hot sauce

Yogurt

mint leaves

green onions (if available)

A pinch of dried coriander, quarter spoon

1/4 quantity olive oil

3/4 quantity vegetable oil

## Directions

لتحضير مكونات العجة: اولاً نغسل البقدونس ( البقدونس لازم يكون مغسول هو وجزرة وبتنشفوه هو وجزرة وبعدين بتفرموه "اوعمكم تفرموا هو ومبلول" ) ثم نفرم البصل على السكين فرم ناعم (لا تفرموا على الماكينة وبطالغ الماء ) ثم نفرم الثوم ناعم ( او ثوم مدقوق) بصل اخضر مقروم ناعم(اذا عندكم فيكم تحطوا)، ( العجة لا بدها طحين ولا بدها بيكينغ باودر ولا بيكينغ صودا ) .  
لتحضير العجة: اولاً تأتي بمقلاة ونضع فيها زيت زيتون وزيت نباتي ونضعها على النار ثم ناتي بوعاء ( ليش بحتوا طحين بالعجة ؟ منشان الماء اللي بتطلع من الخضرا ، طيب كيف منخلي الخضرا ما يطلع منها ماء؟ ما منعمل الكمية كلها منعمل شوي شوي ) ونضع به البقدونس المقطع ، (عيارات مافي عينك ميزانك) ، بصل مقطع ، البصل اخضر مقطع ، ثوم ، بيض ، ملح ، فلفل ابيض ، فليفلة ياسة ، كزبرة ياسة (وفيكم ماتحطوا حسب الرغبة) ثم نخلط المكونات جميعها ، ومن ثم نأخذهم على المقلاة ( اذا تركنهم وستنتبوا عليهم بطالعوا الماء منهم فوراً ، بس يطالعوا الماء منهم بصير ما عاد اسمها عجة وبصير بدهم طحين ؛ العجة اساسها البقدونس) ، ثم ننزل العجة على الزيت ونقوم بقليلهم (طريقة القلي: بعد ما يتحمر اول وجه بتقلبوها على الوجه الثاني وانتوا عم تقلوهم شو بتعملوا ؟ بتأخذوا من الزيت وبتحطوه عليهم هيك شو بصير بتنفش؛ لا بيكينغ باودر ولا بيكينغ صودا ولا طحين) وبعد قلي العجة نضعهم على الخبز المدهون بالقليل من الشطة وتاكل مع لبن الزبادي وورق النعنع(حسب الرغبة).

C H E F O M A R

Bon Appetit!