

THREE MOST DANGEROUS RECIPES FOR POTATOES

Ingredients

The first recipe (Chinese singles):

3 potatoes chopped

2 onions (you can use garlic instead of onions)

1 tablespoon and a half of salt

1 tablespoon of dried coriander

Half spoon of black pepper

1 tablespoon and a little curry

pinch of cinnamon

½ teaspoon cumin (as desired)

1 tablespoon and a half of dried pepper

Half cup olive oil

6 pieces of butter (for the top)

Chopped chicken thigh

for the serving:

lemon

Aleppo hot sauce

mayonnaise

hot pepper

Tomato

pickle

mint

3 potatoes, cut into soft slices

Cheese (cheddar, kashkaval)

Bechamel sauce:

Half a cube of butter 100 g

Two and a half tablespoons of flour

liter of milk

some salt

pinch of white pepper

pinch of nutmeg

Pinch of oregano (if available)

The third recipe (potato salad):

2 potatoes, boiled and cut into cubes

Ingredients

tomato (solid)

green onion (as desired)

some parsley

pinch of black pepper

pinch of salt

cumin pinch

A little dry capsicum

olive oil

lemon juice

Mint sweat (for the top)

Cherry tomatoes (for the top)

The second recipe (Potato gratin):

Directions

لتحضير صينية العزابية (الوصفة الأولى) : أولاً نقشر حبات البطاطا ونغسلها ونقوم بتقطيعها ونضعها في صينية البايركس ثم نقطع بصل ونضعه فوق البطاطا (فيكم تحطوا ثوم بدال البصل , فيكم تقطعوا البصل مثل ما بدكم اهم شي تكون خشنة) ثم نضع فوق البصل ملح , كزبرة يابسة . فلفل (اي نوع فلفل متوفر عندكم) , كاري , فرقة , كمون , فليفلة يابسة (فيكم تحطوا دبس فليفلة) , زيت زيتون , (فيكم تحطوا فطر , ذرة , لحمة مفرومة , لحمة مجرمشة) , ثم فخذ الدجاج (متبل مع عصرة ليمون وشوية زيت منشان رحة الزنخة وفيكم تحطوا معهم زنجبيل) ونضعهم مع البطاطا ونقوم بخلطهم مع بعضهم (الدجاج ما بدو تتبيل لان البطاطا فيها بهارات) ثم نضع على وجه الصينية مكعبات الزبدة ونغلقها بور القصدير ((فيكم تستعملوا اي صينية عندكم ياه نحاس , المنيوم , بايركس)) (الفرن شغال فوق وتحت على حرارة 200)) ونضعها بالفرن وبعد مرور 30 دقيقة نقوم بالتخلص من ورق القصدير من على وجه الصينية ونرفع الصينية لأعلى طبقة في الفرن ونقوم بتحميمها(تقريباً لمدة 5-10 دقائق)، وبعد تحميم البطاطا تصبح جاهزة و تقدم مع الليمون حامض , شطة حلبية , فليفلة حارة , بندورة , مخلل , نعنع والمايونيز. لتحضير صينية بطاطا غراتان (الوصفة الثانية): أولاً نقشر البطاطا ونغسلها ثم نقوم بتقطيعها إلى شرائح رقيقة (فيكم تقطعوا البطاطا بالمندولين) وبعد تقطيع البطاطا نضعهم في ماء (منشان ما تسود البطاطا شوي ويتصفوهم من الماء) ثم ناتي بصينية بايركس ونضع فيها شرائح البطاطا (نصف شرائح البطاطا على مستوى واحد, ثم نضع صوص البشاميل ورشة جبنة, ثم طبقة بطاطا وصوص بشاميل ورشة جبنة, ومن ثم نضع على الوجه جبنة , وبعدها نغلف الصينية بورق القصدير ونضعها في الفرن لمدة نصف ساعة ((الفرن شغال على حرارة 200 نص ساعة بتكون جاهزة))، بعد ما تطلع الصينية من الفرن اذا كان عليها ماء شو بتعملوا ؟ بتجيبوا منديل مطبخ وتخطوها على وجو البطاطا لتطلع الماء)) ثم تصبح جاهزة للتقديم . لتحضير صوصو البشاميل: نضع في وعاء على النار الزبدة , طحين , حليب ونقوم بخفقهم جميعاً, ثم نضع ملح , فلفل ابيض , جوزة الطيب ومن ثم يصبح صوص البشاميل جاهزاً ونضيف لهم رشّة اوريغانو في النهاية. لتحضير سلطة البطاطا (الوصفة الثالثة) : أولاً نقشر البطاطا ونغسلها ونقوم بسلقها ومن ثم نقوم بتقطيعها إلى مكعبات كبيرة ونضعها في وعاء ثم نضيف لهم بندورة مقطعة (بس بندورة تكون قاسية) , بصل أخضر (حسب الرغبة) , بقدونس مقطع, فلفل اسود , ملح , كمون , فليفلة يابسة , زيت زيتون , عصير ليمون ثم تخلط المكونات مع بعضها, ويُرَبَّن صحن التقديم بورق النعناع والبندورة الكرزية وزيت زيتون عصرة ليمون، ثم تصبح سلطة البطاطا جاهزة للتقديم .

C H E F O M A R

Bon Appetit!