

KUMPIR POTATO

Ingredients

2 potatoes (400/500 g weight)

Clove garlic(as desired)

corn

butter

2 cubes of cream cheese

cheddar cheese powder spoon

salt

Kashkawan cheese

Mortadella

mushroom

green olive (slices)

black olives (slices)

ketchup

mayonnaise

Directions

لشوي البطاطا: اولاً تأتي بالبطاطا (البطاطا بتحطوها بدون تفشير و بدون ورق قصدير او ورق زبدة) ونضعها في صينية الفرن ونضع بجانبها الثوم (اذا بدكم تعملوها بالصويا او بالحطب لازم تلفوهم بورق زبدة او ورق قصدير , في طريقة ثانية لكن ما كثير بنصحكم فيها بتسلو قههم سلق وتفتوهم عالفرن تشوهم شوي يعني منشان موضوع الكهرا لكن ما يكونوا طبيين الافضل انكم تشوهم شوي) ثم نضع الصينية في الفرن وتركهم حتى الشوي ((الفرن شغال على اعلى حرارة فوق وتحت قيل برع ساعة مع مروحة وتحتلوا بقلب الفرن صينية بايركس فيها ماء وعم يطلع بخار منها؛ بوتحتلوا الصينية في الطبقة يلي فوق صينية البايكس يعني بنص الفرن ؛ هدول قديش بياخدوا معنا وقت ؟ من ساعة لساعة ونصف) , (الماء شو بتفيد؟ الماء بتعطي رطوبة للبطاطا وبنفس الوقت البطاطا من برا بتطلع محمصة تحميص وما بتلرزق بصينية هي نقطة كثير مهمة ومن جواتها بتطلع بتاخذ العقل ؛ هي الطريقة افضل طريقة لشوي البطاطا بفرن البيت)).
لتحضير حشوة البطاطا(ذرة محمصة): وبعد مرحلة شوي البطاطا (كيف بتفحصوهم؟ بتحتلوا السكين بالبطاطا بتلاقوها بتفوت وتطلع بسرعة):
نأتي بالذرة (انا ما بدي اترك الذرة مثل ما هو) ونضعها على النار ونضيف لها القليل من الزبدة مع اي نوع جينة دهن(على حسب الكمية) , بودرة جينة الشيدر , ثم نقوم بتحميص المكونات مع بعضهم قليلاً (هي الطريقة فيكم تعملوها للذرة بس مو ضروري بس لبطاطا الكومبير) .
مرحلة التطبيق: نقوم بإغلاق الفرن ونخرج البطاطا ونضعها في صحن التقديم (هي الاكلة فيها شغلة وحدة وهي وسخنة بدك تشتغل فيها) ثم نقطع البطاطا في المنتصف وبشكل طولي ثم نقوم بإخراج لب البطاطا لمنتصف قطعة البطاطا (انتوا فيكم اذا ما بتستحكموا تطلعوا لب البطاطا من قلبها وتخلطوها مع يلي بدكم ياه وترجعوا تحطوه بقلبها لكن هي هيك اصولها وهيك طبابتها) ثم نضع الملح (لازم تعطوها ملح مزبوط لان هي الاكلة بتاخذ ملح) وبعدها قطع الزبدة (حسب الرغبة) , ثوم , جينة فشقوان (هي وسخنة البطاطا منشان تذوب الجينة وتتمدوا الجينة منيح وتخلطوها مع الزبدة) ثم نخلط المكونات جميعها حتى ذوبان الجينة (حتى تذوب الجينة) ونضيف المرديلا , زيتون اخضر مقطع , زيتون اسود مقطع, فطر , ذرة محمصة, كنتشب , مايونيز , ومن ثم تصبح بطاطا الكومبير جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!