

# 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 بالصوبيا او بالخطب لازم تلفوهم بورق زبدة او ورق قصدير , في طريقة ثانية لكن ما كثير بنصحكم فيها بتسلوهم سلق وبتفوتهم عالفرن تشوهم شوي يعني منشان موضوع الكهرا لکن ما يكونوا طيبين الافضل انکم تشوهم شوي ) ثم نضع الصينية في الفرن وترکهم حتى الشوي ((الفرن شغال على اعلى حرارة فوق وتحت قيل برع ساعة مع مروحة وبتحطوا بقلب الفرن صينية بايركس فيها ماء وعم يطلع بخار منها؛ بوتحطوا الصينية في الطبقة يلي فوق صينية الباييركس 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 بتلرز بصينية هي نقطة كثير مهمة ومن جواتها بتطلع بتاخذ العقل ؛ هي الطريقة افضل طريقة لشوي البطاطا بفرن البيت)).  
لإحضير حشوة البطاطا(ذرة محمصة): وبعد مرحلة شوي البطاطا ( كيف بتفحصوهم؟ بتحطوا السكين بالبطاطا بتلاقوها بتفوت وبتطلع بسرعة)؛ ناتي بالذرة (أنا ما بدي أترك الذرة مثل ما هو) ونضعها على النار ونضيف لها القليل من الزبدة مع أي نوع جينة دهن(على حسب الكمية) , بودة جينة الشيدر , ثم نقوم بتحميم 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 وجدة وهي وسخنة بدك تشتغل فيها ) ثم نقطع البطاطا في المنتصف وبشكل طولي ثم نقوم بإخراج لب البطاطا لمنتصف قطعة البطاطا ( انتوا فيكم اذا ما بتستحکموا تطلعوا لب البطاطا من قلبها وتخلطوها مع بلي بدكم ياه وترجعوا تحطوه بقلبها لكن هي هيک اصولها وهيک طبابتها ) ثم نضع الملح ( لازم تعطوها ملح مزبوط لان هي الاكلة بتاخذ ملح ) وبعدها قطع الزبدة ( حسب الرغبة) , ثوم , جينة قشقوان (هي وسخنة البطاطا منشان تذوب الجينة وبتمدوا الجينة منيح وبتخلطوها 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 تصح بطاطا الكومبير جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!