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 وجرزة ويتنشفوه هو وجرزة وبعدين بتفرموه "اوعكم تفرموا هو ومبلول") ثم نفرم البصل على السكين فرم ناعم (لا تفرموا على الماكينة ويطالع 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 نأتي بمقلاة ونضع فيها زيت زيتون وزيت نباتي ونضعها على النار ثم نأتي بوعاء (ليش بحطوا طحين بالعجة ؟ منشان الماء الي 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 يابسة ,كزبرة يابسة (وفيكم ماتحطوا حسب الرغبة) ثم نخلط المكونات جميعها , ومن ثم نأخذهم على المقلاة (اذا تركتوهم وستنيتوا 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 بقليهم(طريقة القلي: بعد ما يتحمر اول وجه بتقلبوها على الوجه الثاني وانتوا عم تقلوهم شو بتعملوا ؟ بتاخدوا 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 وتأكل مع لبن الزبادي وورق النعنع(حسب الرغبة).

C H E F O M A R

Bon Apetit!