

# THE BEST THREE COLD PASTA

## Ingredients

To boil pasta:

Half a kilo of pasta (spiral)

Hot water

salt

A little olive or vegetable oil

For the first salat:

2 tablespoons of milk

5 tablespoons of mayonnaise

2 tablespoons cream cheese

1 teaspoon white vinegar (it is better to use lem

2 cloves of garlic

pinch of salt

red pepper (as desired)

Green pepper (as desired)

corn (as desired)

black olive

Ingredients to put on the top:

corn

Shredded cheddar cheese

some oregano

For the second salat:

1 cup mayonnaise

Quarter cup of ketchup

chili (as desired)

1 teaspoon mustard (as desired)

1 tablespoon pickled water

Half a tablespoon of garlic powder (you can add f

mortadella

shredded cheese (for the top)

The third salat:

basil

Quarter of a tablespoon of salt

3 tablespoons olive oil

## Ingredients

1 clove of garlic

1 zucchini

1 carrot

Canned mushrooms (and you can use fresh mushrooms)

a little lemon juice

## Directions

لسلق المعكرونة: اولاً نسلق المعكرونة بماء ساخن ونضع للماء الملح ( اهم شي لا تغطوا المعكرونة منشان ما تعجن) بعد السلق نقوم بغسل المعكرونة بماء بارد ونضيف لها القليل من زيت زيتون أو الزيت النباتي(لحتى ماتلزق على بعضها). طريقة تحضير السلطة الأولى: نضع في وعاء اللبن , المايونيز, جينة كريمية , ثوم , خل ابيض(يفضل استخدام الليمون), رشة ملح , ونخفقهم مع بعض , ثم نضيف لهم الفليفلة الحمراء, خضراء المقطعة, الذرة ,زيتون مقطع لشرائح, معكرونة ومن ثم نخلط المكونات جميعها ونضع جينة على الوجه مع القليل من الأوريغانو وبعدها تصيح جاهزة.

طريقة تحضير السلطة الثانية: نضع في وعاء المايونيز , الكتشب , شطة , خردل (فيكم تكثرنا وفيكم ما تكثرنا وفيكم ما تحطوا خردل , يعني الموضوع بيرجع الكم ) , ماء مخلل, بودرة ثوم (فيكم تحطوا ثوم فريش) ومن ثم نضيف المعكرونة والمرتبلا المقطعة ونخلطهم جيداً, ثم نضع على الوجه جينة وبعدها تصيح جاهزة. طريقة السلطة الثالثة : نضع في وعاء ربحان , ملح , زيت زيتون , ثوم ونطحنهم في الهاند بلندر , ثم نضع في وعاء المعكرونة, كوسا مقطعة لأصابع, جزر مقطع لأصابع , فطر ملعب مقطع, عصرة ليمون حامض ومن ثم نضيف لهم صوص الربحان ونخلط المكونات وبعدها تصيح جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!