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, جبنة كريمية , ثوم , خل أبيض(يفضل استخداماالليمون), رشة ملح , ونخفقهم مع بعض , ثم نضيف لهم الفليفلة الحمراء، خضراء المقطعة، الذرة ،زيتون مقطع لشرائح، معكرونة ومن ثم نخلط المكونات جميعهاً ونضع جبنة على الوجه مع القليل من الأوريغانو وبعدها تصبح جاهزة.
طريقة تحضير السلطة الثانية: نضع في وعاء المايونيز , الكتشب , شطة , خردل (فيكم تكثروا وفيكم ما تكثروا وفيكم ما تحطوا خردل , يعني الموضوع بيرجع الكم)، ماء مخلل، بودرة ثوم (فيكم تحطوا ثوم فريش) ومن ثم نضيف المعكرونة والمرتديلا المقطعة ونخلطهم جيداً، ثم نضع على الوجه جبنة وبعدها تصبح جاهزة. طريقة السلطة الثالثة : نضع في وعاء ريحان , 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 الريحان ونخلط المكونات وبعدها تصبح جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!