K U M P I R P O T A T O

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 نأتي بالبطاطا (البطاطا بتحطوها بدون تقشير و بدون ورق قصدير او ورق زبدة) ونضعها في صينية الفرن ونضع بجانبها الثوم (اذا بدكم تعملوها بالصوبيا او بالحطب لازم تلفوهم بورق زبدة او ورق قصدير , في طريقة ثانية لكن ما كثير بنصحكم فيها بتسلوقهم سلق وبتفوتهم عالفرن تشوهم شوي يعني منشان موضوع الكهربا لكن ما بكونوا طيبين الافضل انكم تشوهم شوي) ثم نضع الصينية في الفرن ونتركهم حتى الشوي ((الفرن شغال على اعلى حرارة فوق وتحت قبل بربع ساعة مع مروحة وبتحطوا بقلب الفرن صينية بايركس فيها ماء وعم يطلع بخار منها؛ بوتحطوا الصينية في الطبقة يلي فوق صينية البايركس 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 بتلزق بصينية هي نقطة كثير مهمة ومن جواتها بتطلع بتاخد العقل ؛ هي الطريقة افضل طريقة لشوي البطاطا بفرن البيت)). لتحضير حشوة البطاطا(ذرة محمصة): وبعد مرحلة شوي البطاطا (كيف بتفحصوهم؟ بتحطوا السكين بالبطاطا بتلاقوها بتفوت وبتطلع بسرعة)؛ نأتي بالذرة (أنا ما بدي اترك الذرة متل ما هو) ونضعها على النار ونضيف لها القليل من الزبدة مع أي نوع جبنة دهن(على حسب الكمية) , بودرة جبنة 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 طيابتها) ثم نضع الملح (لازم تعطوها ملح مزبوط لان هي الاكلة بتاخد ملح) وبعدها قطع الزبدة (حسب الرغبة) , ثوم , جبنة قشقوان (هي وسخنة البطاطا منشان تذوب الجبنة وبتمدوا الجبنة منيح وبتخلطوها مع الزبدة) ثم نخلط المكونات جميعها حتى ذوبان الجبنة (لحتى تدوب الجبنة) ونضيف المرتديلا , زيتون اخضر مقطع , زيتون اسود مقطع, فطر , ذرة محمصة, كتشب , مايونيز , ومن ثم تصبح بطاطا الكومبير جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!