

الفصل الحادي عشر البطاطا

تنحصر قيمة النشويات الغذائية في إمداد الجسم بالطاقة، ويعتبر الأرز والمعكرونة من الأصناف الرئيسية في قائمة الطعام اليومية، في بلادنا العربية وفي كثير من بلاد شرقي آسيا والهند، والصين.

كذلك يفضل اختيار النوع الجيد من الأرز بأن يكون خالياً ما أمكن من المواد الغريبة كالحصى والزيوان، وأن يكون ذا لون طبيعي غير متأثر بمواد ملونة.

أما المعكرونة فكانت في السابق أشهر المأكولات الإيطالية، كما أن الشعب الإيطالي يقوم بصناعتها والتنويع في أصنافها. وكانت في بادئ الأمر تصنع باليد، أما اليوم فقد انتشرت وشاعت صناعتها في كثير من البلدان وأصبح لها آلات خاصة تصنع الأصناف الكثيرة منها.

أما قيمتها الغذائية فكبيرة جداً، وتختلف بحسب المواد المكونة منها. وأجود أنواعها ما كانت نسبة البيض عالية فيها. لذا ينصح عند شراء المعكرونة أن تكون بشكلها الطبيعي، وأن يكون لونها مائلاً للصفرة.

كذلك يجب أن تكون خالية من السوس والأجسام الغريبة.

هذا، وقد تحدثنا في الفصول السابقة عن الأرز والمعكرونة، وستحدث في هذا الفصل - إن شاء الله - عن البطاطا وما يصنع منها من مأكولات شهية.

* * *

البطاطا المقلية

Pommes de terre Frites

لتحضير البطاطا المقلية لا بد من اتباع الخطوات التالية:

١- تغسل الكمية المراد تحضيرها من البطاطا غسلاً جيداً بالماء البارد.

٢- تنزع قشور البطاطا إما بتقشيرها بالسكين أو بحكها بالمبرش ثم تلقى في وعاء به ماء بارد عذب.

٣- تقطع البطاطا عادة بالسكين حبة حبة وتلقى في الماء البارد انتظاراً لقليلها. ويتم تقطيعها بأشكال مختلفة حسب الذوق فمنها ما يقطع طولياً على شكل شرائح رفيعة تشبه عيدان الكبريت وتسمى «آليت».

ومنها ما يقطع على شكل شرحات مستطيلة وبسماكة سنتيمتر مكعب واحد. ومنها ما يقطع على شكل دوائر رقيقة. أو مربعات متساوية الأبعاد «كاريه».

٤- ترفع البطاطا المقطعة من الماء بأناء وعلى مهل وذلك بواسطة مغرفة مخرمة تتيح خروجها تساقط الماء منها ثم تلقى مباشرة في المقلّي الذي يكون الزيت فيه قد بلغ درجة الغليان. وتترك فيه إلى أن تتحمر جيداً ثم ترفع من المقلّي وتوضع في المصفاة لكي يتصفى منها الزيت.

٥- تقدم البطاطا المقلية إلى المائدة في أطباق مناسبة وهي ساخنة إما على انفراد وإما مع الدجاج المحمر أو اللحم أو السمك المقلّي.
ملاحظة:

إذا ما بردت البطاطا المقلية يمكن إعادة قليها بالزيت مرة أخرى لتقدم إلى المائدة وهي ساخنة.

* * *

بطاطا بولنجير

Pommes Poulaugere

المواد ومقاديرها:

١- بطاطا طازجة ٢٠٠ غرام.

٢- بصل جاف ١٥٠ غرام.

٣- ملح الطعام حسب الطلب.

٤- بهارات بيضاء حسب الطلب.

٥- زبدة ٢٠٠ غرام.

٦- الصلصة البنية كمية حسب الطلب.

٧- ورق السلفر.

٨- مرق اللحم المصفى.

طريقة التحضير:

- ١- يقطع البصل الجاف وجوانح ويوضع في طبق لحين استخدامه.
- ٢- تغسل البطاطا وتقشر ثم تقطع شرائح مستديرة بسماكة ثلاثة ملليمترات تقريباً وتلقى في وعاء يحتوي ماءً بارداً.
- ٣- تستخرج شرائح البطاطا من الماء وتصفى منه ثم توضع في مقلّى به الزبدة وجوانح البصل ثم تترك على النار وتقلّى بطريقة النصف حتى تكتسب اللون الذهبي.
- ٤- تؤخذ البطاطا وجوانح البصل من المقلّى وتفرد في صينية مناسبة ويسكب فوقها من مرق اللحم والصلصة البنية ثم ترش بملح الطعام والبهارات البيضاء وقليل من الزبدة المذابة.
- ٥- تلف الصينية بورق السلفر وتدخل في فرن معتدل الحرارة ولا تمكث فيه أكثر من ربع ساعة تقريباً تستخرج منه بعد ذلك وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة.

* * *

بطاطا سوتيه

Pommes Sautees

المواد ومقاديرها:

- ١- بطاطا طازجة ١٠٠٠ غرام .
- ٢- لحم الروستو أو لحم الدجاج .
- ٣- زبدة ٥٠ غرام .
- ٤- ملح الطعام ٢٥ غرام .
- ٥- بقدونس طازج مفروم نصف ملعقة شاي .

طريقة التحضير:

- ١- تغسل البطاطا بالماء البارد ثم تلقى في قدر به ماء وتركب على النار لكي تسلق ولا ترفع عنها إلا بعد نضجها جيداً.
- ٢- تقشر البطاطا وتوضع في الثلاجة أو البراد كي تبرد جيداً.
- ٣- تستخرج البطاطا من البراد وتقطع كل حبة منها شرائح مستديرة بسماكة نصف سنتيمتر تقريباً. ثم تلقى جميعها في مقلّى مناسبة وتنسف بالزبدة نسخاً جيداً. بعد ذلك ترفع من المقلّى وتفرغ في أطباق مناسبة.
- ٤- ترش شرائح البطاطا بقليل من ملح الطعام والبقدونس المفروم فرماً ناعماً وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة مع لحم الروستو أو الدجاج المحمر.



البطاطا الروستو

Pommes Rizatta

المواد ومقاديرها:

- ١- بطاطا طازجة ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- بصل جاف ٢٥٠ غرام.
- ٣- زيت قلي نباتي ٣٠٠ غرام.
- ٤- دقيق القمح البيض ملعقة كبيرة.
- ٥- بهارات بيضاء ملعقة صغيرة.
- ٦- صلصة روستو كوب واحدة.
- ٧- ملح الطعام حسب الطلب.

طريقة التحضير:

- ١- تغسل البطاطا بالماء البارد حتى تنظف جيداً، ثم تقشر وتقطع «ألميت» أي قطعاً صغيرة رفيعة، تشبه كل منها عوداً من عيدان الكبريت.
- ٢- بعد إتمام عملية التقطيع تلقى البطاطا في مقلّى عميقة وتقلّى

بالزيت النباتي ثم تستخرج بعد أن يحمر لونها وتوضع في مصفى ليتصفى منها الزيت.

٣- تقشر كمية البصل الجاف وتقطع شرائح «جليان» وتنسف بالزبدة في المقلّى إلى أن تكتسب لوناً ذهبياً عندها تضاف إليها البطاطا المقلية مع ما يلزم من البهارات البيضاء وملح الطعام ودقيق القمح ويحرك الجميع بالملعقة وينسف نسفاً جيداً بالزبدة وأخيراً تسكب عليه كوب صلصة الروستو وتخلط به. ثم تنزل المقلّى عن النار وتركن جانباً.

٤- يؤتى بقالب مخصوص وتدهن سطوحه الداخلية بالزبدة وتعبأ فيه محتويات المقلّى ثم يدخل في فرن جيد الحرارة ويمكث فيه حتى يحمر لون البطاطا حيثئذ يستخرج القالب من الفرن ويفرغ ما به في أطباق مناسبة ويقدم إلى المائدة ساخناً.

* * *

بطاط أورب

Pommes Europ

المواد ومقاديرها :

- ١- بطاطا أحجام وسط ٣٠٠٠ غرام.
- ٢- كريم طازجة غير محلاة كوب واحدة.
- ٣- بقدونس أخضر حزمة واحدة.
- ٤- ثوم جاف كمية حسب الطلب.
- ٥- بصل أبيض جاف كمية حسب الطلب.
- ٦- بهارات بيضاء كمية حسب الطلب.
- ٧- ملح الطعام كمية حسب الطلب.

طريقة التحضير :

- ١- تنظف البطاطا بغسلها جيداً بالماء البارد. ثم تجفف بفوطة نظيفة حبة حبة ثم تدهن بالسمن النباتي وتلف بورق السلفر وتوضع في صينية وتدخل في فرن جيد الحرارة وتمكث فيه إلى أن تنضج فتستخرج منه

وتترك جانباً لحين تحضير الصوص، أي صوص كريم.

٢- يقشر البصل ويفرم فرماً ناعماً جيداً، ثم يقشر الثوم ويدق جيداً ثم تغسل حزمة البقدونس وتقطف أوراقها وتفرم فرماً ناعماً. بعد ذلك تخلط هذه الاصناف الثلاثة معاً في طبق واحد متسع ويضاف إليها كوب الكريمة مع ما يلزم من ملح الطعام والبهارات ويحرك الجميع بملعقة حتى يصبح مزيجاً واحداً.

٣- يؤتى بالبطاطا ويشق السطح العلوي من كل حبة بالسكين على شكل علامة الزائد المعروفة في الرياضيات ثم يضغط عليها باصبع اليد من الأسفل فتظهر علامة الزائد وكأنها نجمة وهكذا يتكون في الحبة فراغ أو انبعاج يقوم الطاهي بملئه بالصوص صوص كريم التي سبق تحضيرها من الكريمة والبصل والثوم والملح والبهارات.

٤- ترتب حبات البطاطا في جاط مناسب يدخل في الفرن لدقائق معدودة وذلك من أجل أن تقدم البطاطا إلى المائدة ساخنة.

* * *

بطاطا قالب بالفرن

Pommes Vaseline

المواد ومقاديرها :

- ١- بطاطا ١٠٠٠ غرام.
- ٢- إلية الخروف ١٥٠ غراماً.
- ٣- جبن كريبه ١٥٠ غرام.
- ٤- زبدة ٣٠٠ غرام.
- ٥- ملح الطعام حسب الحاجة.

طريقة التحضير :

- ١- تنظف البطاطا وتغسل بالماء البارد. ثم تقشر وتقطع على شكل دوائر رقيقة لا يزيد سمك الواحدة منها عن نصف سنتيمتر تقريباً.

٢- يصنع بدوائر البطاطا سوتيه بالزبدة. وذلك بوضع البطاطا والزبدة في مقلّى ونسفهما على النار لمدة عشرة دقائق.

٣- تقطع إلية الخروف وجبن الكريه شرائح رقيقة كل على حدة.

٤- يؤتى بقلب مناسب وتدهن سطوحه الداخلية بالزبدة. ثم تعبأ فيه كميات الإلية والجبن والبطاطا والزبدة على هيئة طبقات فوق بعضها البعض حيث توضع طبقة من شرائح الإلية في قعر القلب ومن فوقها مباشرة توضع طبقة من شرائح الجبن تليها طبقة من دوائر البطاطا وفوقها طبقة من الزبدة وهلم جرا إلى أن تنتهي الكمية وتكون البطاطا من فوقها الزبدة هي آخر ما يوضع في القلب.

٥- بعد تعبئة القلب بهذه الكيفية تدخل في فرن معتدل الحرارة ويترك بداخله إلى أن تحمر البطاطا بعد ذلك يستخرج القلب من الفرن ويقلب في جاط مناسب ويقدم إلى المائدة ساخناً.

* * *

البطاطا بالكريمة والزبدة

المواد ومقاديرها :

١- بطاطا متوسطة الحجم ٢٠٠٠ غرام.

٢- زبدة ١٠٠ غرام.

٣- ملح الطعام ٢٥ غرام.

٤- بهارات بيضاء نصف ملعقة شاي.

٥- كريمة طازجة وبلا تحلية كأس واحد.

طريقة التحضير :

١- تنظف البطاطا بغسلها جيداً بالماء البارد؛ تصف أو ترتب في صينية وتدخل في فرن جيد الحرارة لتشوى فيه، ثم تستخرج من بعد نضجها تماماً وتركن جانبا كي تبرد.

٢- بعد أن تكون البطاطا قد بردت، يشرع في نقرها حبة حبة، وذلك بملعقة عادية. وأما الخارج منها فيجمع في وعاد متسع ويحافظ على نظافته ثم يمزج مزجاً جيداً بالكريمة والبهارات وملح الطعام والزبدة، بعد

ذلك يعاد حشو هذا المزيج في حبات البطاطا وترتب في الصينية لتدخل في الفرن لثوان معدودة تكفي لتسخينها فقط لأنها يجب أن تقدم إلى المائدة وهي ساخنة.

* * *

بطاطا ألميت (بطاطا رفيعة)

Pommes Alumettes

المواد ومقاديرها:

- ١- بطاطا كمية حسب الحاجة.
- ٢- زيت نباتي للقلي كمية حسب الحاجة.
- ٣- ملح الطعام كمية حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

- ١- تغسل البطاطا بالماء البارد حتى تنظف جيداً ثم تقشر وتقطع ألميت. (يعني قطعاً طويلة رفيعة على هيئة عيدان الكبريت).
- ٢- تعمر المقلّى بالزيت النباتي وتركب على نار هادئة ثم يلقي بالبطاطا فيه لقليلها وقبل نضجها واحمرارها ترفع المقلّى عن النار وتستخرج البطاطا وتوضع في المصفى لفترة قليلة ثم يعاد قليها مرة أخرى حيث تمكث في المقلّى هذه المرة إلى أن يحمر لونها عندئذ تستخرج من المقلّى إلى المصفى ليتصفى منها الزيت ثم توضع في أطباق مناسبة وترش بملح الطعام وتقدم إلى المائدة ساخنة إما مع لحم الدجاج المحمر وإما مع أي نوع من أنواع اللحوم الحيوانية المحمرة.

* * *

بطاطا داش

Pommes Dash

المواد ومقاديرها:

- ١- بطاطا ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- زبدة ٢٠٠ غرام.

٣- كريما ٣٠٠ غرام.

٤- بهارات بيضاء كمية حسب الحاجة.

٥- ملح الطعام.

طريقة التحضير:

١- تغسل البطاطا بالماء جيداً ثم توضع بداخل قدر، ويضاف الماء اللازم ثم توضع على نار قوية لتسلق البطاطا فيه حتى درجة النضج التام.

٢- تستخرج البطاطا من القدر وتترك جانباً حتى تبرد، بعد ذلك تقشر ثم تطحن بآلة الطحن الكهربائية إلى أن تنعم.

٣- تضاف إلى البطاطا المطحونة كميات الزبدة والكريما والبهارات وملح الطعام ثم يخلط الجميع خلطاً جيداً وتوضع داخل كيس من القماش المزود بقرطاس مخرم لتسكب منه في صينية مناسبة معدة لإدخالها في فرن جيد الحرارة لتخبز فيه.

٤- تستخرج الصينية من الفرن بعد أن تكون البطاطا قد اكتسبت اللون الذهبي وتقدم إلى المائدة عند الطلب جنباً إلى جنب مع أي صنف من أصناف اللحوم.

* * *

البطاطا المحمّرة

المواد ومقاديرها:

١- بطاطا كمية حسب الطلب.

٢- زبدة كمية حسب الطلب.

٣- ملح الطعام كمية حسب الطلب.

طريقة التحضير:

١- تنظف البطاطا من الأتربة وتغسل جيداً بالماء، ثم تقشر وتقطع شرائح مستديرة الشكل وتسلق في طنجرة على النار فيها ماء مملح وتترك لمدة خمسة عشر دقيقة.

٢- تستخرج البطاطا من القدر وتوضع في مصفاة لكي يتصفى منها

الماء . وبعد ذلك يؤتى بصينية مناسبة وتوضع كمية الزبدة، ثم تفرد فوقها شرائح البطاطا، وترش بقليل من ملح الطعام والبهارات حسب الطلب، وتدخل في فرن متوسط الحرارة وتبقى فيه إلى أن تكتسب البطاطا لوناً ذهبياً.

عند ذلك تستخرج الصينية من الفرن وتقدم إلى المائدة ساخنة.

* * *

بطاطا شيستر

Pommes de terr chester

المواد ومقاديرها :

- ١- بطاطا ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- بصل جاف ١٥٠ غرام.
- ٣- زبدة ٢٠٠ غرام.
- ٤- ملح الطعام.
- ٥- بهارات بيضاء.

طريقة التحضير :

- ١- تغسل البطاطا جيداً بالماء البارد وتقشر وتقطع دوائر بسماكة نصف سنتيمتر تقريباً حيث تلقى في وعاء متسع به ماء بارد.
- ٢- ينظف البصل ويقشر ويقطع جليان أي جوانح . ثم يقلى مع شرائح البطاطا سوتيه بالزبدة ويضاف إليهما ما يلزم من ملح الطعام والبهارات وبعد أن يكتسب البصل والبطاطا اللون الذهبي يفرغ الجميع في صينية مناسبة مدهونة بالزبدة.
- ٣- تدخل الصينية في فرن متوسط الحرارة وتبقى فيه إلى أن تحمر البطاطا قليلاً عندئذ تسحب من الفرن ويضاف إليها مرق اللحم المصفى وتغطى بورق السلفر ويعاد إدخالها إلى الفرن حيث تمكث فيه هذه المرة إلى أن تنضج البطاطا تماماً.
- ٤- تسحب الصينية من الفرن وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة مع جميع أنواع الروستو والطيور المحمرة.

بطاطا كركيت

Pommes Croquettes

المواد ومقاديرها :

- ١- بطاطا ٢٠٠٠ غرام .
- ٢- بيض الدجاج ١٠ بيضات .
- ٣- ملح الطعام ٣٥ غراماً .
- ٤- زبدة ١٠٠ غرام .
- ٥- حليب بودرة ٢٠٠ غرام .
- ٦- كعك مهروس بلا قليه ٢٠٠ غرام .
- ٧- بهارات بيضاء ملعقة شاي صغيرة .
- ٨- زيت نباتي .

طريقة التحضير :

- ١- تغسل البطاطا وتقشر وتقطع قطعاً متوسطة ثم تلقى بالماء البارد ثم تصفى منه وتلقى في قدر به ماء لتسلق فيه .
- ٢- بعد إتمام سلق البطاطا تستخرج من القدر وتوضع في مصفى لكي يتصفى منها الماء بعد ذلك تطحن بآلة الطحن الناعمة ثم يضاف إليها الزبدة والبهارات وملح الطعام وصفار ثمان بيضات . ثم تترك العجينة لترتاح لمدة لا تقل عن ربع الساعة .
- ٣- تقسم العجينة أقساماً متساوية ذات شكل كروي لا يتجاوز حجم الواحد منها حجم كرة الطاولة . وترتب بانتظام في صينية فرش سطحها الداخلي بمهروس الكعك ثم تدخل في البراد لكي تبرد قليلاً . بعد ذلك تستخرج من البراد وتدخل كل كرة على الطاولة الرخامية لتأخذ شكلاً أسطوانياً يشبه الفلينة .
- ٤- يكسر البيض المتبقي في وعاء عميق ويخفق جيداً ثم تغمس فيه قطع البطاطا قطعة قطعة، وتمرغ كل منها في مهروس الكعك وترتب في صينية مناسبة تمهيداً لقليلها بالزيت النباتي، وتقديمها للمائدة وهي ساخنة .

بطاطا شاتيو

Pommes Chateau

المواد ومقاديرها :

١- بطاطا كمية حسب الطلب .

٢- زبدة كمية حسب الطلب .

طريقة التحضير :

١- تغسل البطاطا بالماء البارد وتقشر وتقطع قطعاً متساوية كل منها على هيئة وحجم فص من فصوص حبة البرتقال المتوسطة . بعد ذلك تغلى في قدر به ماء مملح ثم تنتشل منه قبل اتمام نضجها لترتب ترتيباً منتظماً في صينية مناسبة وتضاف إليه الزبدة وتدخل في فرن معتدل الحرارة وتترك فيه ولا تستخرج منه إلا بعد نضج البطاطا واكتسابها اللون الذهبي حيث تقدم إلى المائدة وهي ساخنة .

* * * بطاطا مُسلين

Pommes Mousseline

المواد ومقاديرها :

١- بطاطا ٢٠٠٠ غرام .

٢- كريمة طازجة بلا تحلية ٥٠٠ غرام .

٣- زبدة ١٥٠ غرام .

٤- ملح الطعام ٣٠ غرام .

٥- بهارات بيضاء ملعقة صغيرة .

طريقة التحضير :

١- تغسل البطاطا بالماء البارد وتقشر وتقطع كيفما اتفق ثم تلقى في قدر به ماء مملح حيث تبقى على النار إلى أن تنضج عندها تستخرج وتوضع في المصفى كي يتصفى منها الماء . بعد ذلك تطحن بآلة الطحن الناعمة وتوضع في وعاء نحاسي مستدير الشكل وفيه يضاف إليها الزبدة

بعد إذابتها والكرمية الطازجة حيث تمزجان بها ثم يملح المزيج ويهر وترش على وجهه الزبدة الذائبة.

٢- يوضع الوعاء النحاسي في وعاء أكبر منه به ماء دافئ ويترك على سطح الفرن لحين الطلب.

* * *

بطاطا دوفين

Pommes Deuphene

المواد ومقاديرها :

١- بطاطا ٣٠٠٠ غرام.

٢- عجينة الشو ٣٠٠ غرام.

٣- زبدة ذائبة ٢٠٠ غرام.

٤- زيت نباتي.

طريقة التحضير :

١- تغسل البطاطا وتقشر وتقطع كيفما اتفق وتسلق بالماء وعند نضجها تستخرج وتصفى بالمصفي ثم تطحن بآلة الطحن الناعمة.

٢- تخلط البطاطا المطحونة بعجينة الشو ويعجن الخليط بالزبدة الذائبة ثم يحمى الزيت النباتي في المقلى وتقلي به قطع العجينة؛ التي تقطع منه بواسطة ملعقة عادية يستمر غمسها بالزيت كي لا يلتصق بها شيء من العجينة.

٣- من المفروض أن تقلب قطع العجينة أثناء قليها بالزيت من حين لآخر ولا تستخرج إلا بعد تحميرها ولا تقدم إلى المائدة إلا بعد أن تكون قد تخلصت من الزيت بالمصفي.

٤- من العادة أن تقدم البطاطا دوفين إلى المائدة وهي ساخنة جنباً إلى جنب مع أي نوع من أنواع اللحوم مشوية كانت أم محمرة.

* * *

بطاطا بوريه

Pommes Puree

المواد ومقاديرها :

- ١- بطاطا ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- زبدة ١٥٠ غرام.
- ٣- حليب طازج ١٨٠ غرام.
- ٤- ملح الطعام ٢٥ غرام.
- ٥- بهارات بيضاء ربع ملعقة صغيرة.

طريقة التحضير :

- ١- تغسل البطاطا بالماء البارد جيداً وتقطع كيفما اتفق ثم تلقى في وعاء به ماء بارد.
- ٢- تستخرج البطاطا من الماء وتلقى في قدر مركب على نار هادئة لتسلق بالماء حتى تنضج بعد ذلك تستخرج من القدر وتصفى من الماء ثم تطحن بآلة الطحن الناعمة.
- ٣- يوضع مطحون البطاطا في وعاء نحاسي مستدير الشكل ويضاف إليه ملح الطعام والبهارات والحليب السائل الطازج والزبدة بعد إذابتها ويخلط الجميع خلطاً جيداً ثم يسكب على وجه الوعاء قليلاً من الحليب الساخن والزبدة. ويوضع على سطح الفرن في وسط وعاء به ماء ساخن وذلك انتظاراً لتقديمه إلى المائدة عند الطلب.

* * *

بطاطا فايبر «بطاطا مسلوقة على البخار»

Pommes Vapeur

تحضر البطاطا فايبر بطريقة سهلة للغاية حيث يتبع في ذلك الخطوات التالية :

الخطوة الأولى: تغسل كمية البطاطا المراد تحضيرها جيداً بالماء البارد وتقشر بالسكين، ثم تقطع قطعاً ذات أحجام كروية متقاربة ثم تسوى كل قطعة منها بالسكين أيضاً حتى يصبح حجمها وهيئتها

بحجم وهيئة كرة تنس الطاولة أو أصغر من ذلك بقليل .
الخطوة الثانية: تغسل كرات البطاطا وتوضع في المصفى وتغطى
بفوطه بيضاء وبقطعة من ورق السلفر .

الخطوة الثالثة: تركز المصفى بإحكام تام على فوهة قدر به ماء ثم
يركب هذا القدر على نار هادئة ويترك عليها حتى تنضج البطاطا جيداً .
وذلك بطبيعة الحال بفعل البخار المتصاعد من القدر والنافذ إليها من
خلال ثقب المصفى .

الخطوة الرابعة: تفرغ البطاطا من المصفاة وتوضع في أطباق مناسبة
وتقدم في العادة إلى المائدة مع أي نوع من أنواع اللحوم سواء كانت
مسلوقة أم محمرة .

