



سلطة البطاطس الكريمة مع الاعشاب الطازجة

المكونات:

٣ رطل من البطاطس الحمراء

٣ ملاعق كبيرة من خل الازر

٤١٣ كوب مايونيز

٣ بصلات خضراء متوسطة الحجم على شكل

شرائح رقيقه

١ ساق الكرفس مقطوع إلى مكعبات ٣/١

بوصة

ربع كوب من البقدونس المفروم

ربع كوب من الريحان الطازج المفروم

ملعقتين كبيرة من الشبت الطازج المفروم

ملعقة ونص ملعقة صغيرة قشر الليمون

المبشور ناعم

طريقة التحضير:

١. قم بغلي البطاطس في قدر كبير من الماء، ثم اخفض الحرارة من متوسطة الى منخفضة حتى تنضج وتصبح طرية حوالي ٧١ دقيقة.

٢. اقطع البطاطس الى قطع ٤/٣ بوصة، ضع طبقة واحدة من البطاطس في وعاء كبير، يرش مع بعض الخل والملح والفلفل. استمر في وضع البطاطس مع الخل والملح والفلفل. اصف جميع المكونات المتبقية، يضاف المتبل والملح والفلفل.

مصدر الوصفة: <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/creamy-potato-salad-with-lemon-and-fresh-herbs-238804>

تسوق في سوق المزارعين، واعمل هذي الوصفة وشارك صورتك
مع #MIFarmersMarkets



نصائح لسلامة الاغذية

عند طهي البطاطس تأكد من طهيها الى ٥٦١ درجة فهرنهايت.



عند نقل سلطة البطاطس، تأكد من استخدام مبرد به الكثير من الثلج لتقليل نمو البكتيريا.



تأكد من ان سلطة البطاطس لا تكون برا ولا تبرد لمدة تزيد عن ساعتين.



نصائح لسلامة الاغذية مقدمة من وزارة الزراعة الامريكية: https://www.canr.msu.edu/news/it_must_have_been_the_potato_salad MSU Extension



تم توفير هذي الوصفة من قبل جمعية سوق المزارعين في ميشيغان. تم دعم التنمية من خلال منحة للتدريب،
التعليم في مجال سلامة الاغذية مقدمة من وزارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان. لمزيد من الوصفات
ومعلومات البرنامج يرجى زيارة mifma.org.