

**GLEARNERS**  
EST. 1977  
FEEDING PEOPLE. NOURISHING LIVES.

## البطاطا الحلوة المقلية

### المواد اللازمة للطهي:

ورق خبز  
لوح تقطيع  
شوكة  
ملاعق للمعايرة  
سكين حاد

### المقادير:

حبة كبيرة من البطاطا الحلوة  
1/2 ملعقة كبيرة زيت نباتي  
1/2 ملعقة صغيرة من الملح  
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود  
1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار

اعثر على المزيد من الوصفات عبر الإنترنت على:

[www.gcfb.org/recipes\\_resources](http://www.gcfb.org/recipes_resources)

## طريقة التحضير:

سخّن الفرن حتى يصل إلى درجة حرارة 450 درجة فهرنهايت.  
قّطع البطاطا الحلوة إلى شرائح سميكة.  
في وعاء كبير، قم بخلط الملح والفلفل الأسود ومسحوق الفلفل الحار والزيت النباتي. ثم اخفق المكونات حتى تختلط.  
ضع أصابع البطاطا داخل الوعاء. قلبها في الخليط حتى يغطيها من كل الجوانب.  
رش ورق الخبز ببخاخ الطهي المانع للالتصاق. ضع البطاطا الحلوة في طبقة واحدة على ورقة الخبز.  
قم بطهيها لمدة 15 دقيقة. قم بتقليب البطاطا واتركها لتُطهى لمدة تتراوح بين 10 و 15 دقيقة أخرى أو حتى تصبح لينّة.

## ملاحظات من الطاهي:

يمكنك زيادة الطعم الحار بفلفل حريف بدلاً من مسحوق الفلفل الحار.  
للحصول على بطاطا أكثر قرمشة، قم بطهيها على دفتين أصغر.