فطيرات البطاطس بالدجاج والزيتون

المقادير:

* كيلوجرام بطاطس، كوب متوسط دقيق، ربع ملعقة صغيرة بيكنج باودر، ملعقة متوسطة زبدة طبيعية

* زيتون أخضر وأسود بدون بذر، أوراق بصل أخضر وبصل أخضر يقطع صغيراً، بيضة، ملح وفلفل أسود، بيضة

الطريقة:

يقشر البطاطس تقشيراً سطحياً، يغسل ويقطع لمكعبات متوسطة ثمّ يوضع في ماء مغلي به قليل من الملح، يسلق ثلاثة أرباع سلق، يصفى يدوياً بـ(المولان)، ثمّ يوضع في سلطانية ومعه ملعقة متوسطة زبدة طبيعية، ثمّ يوضع الدقيق والبيكنغ باودر والزيتون بنوعيه الأسود والأخضر بدون بذر وبيضة، يوضع البصل الأخضر المقطع صغيراً، يعجن الخليط براحة اليد عجناً خفيفاً، ثمّ يوضع في الثلاجة بعد تغليف السلطانية بالبلاستيك لمدة ساعتين حتى يتماسك، يدهن قالب سليكون به تجويفات بالزبدة، ويوضع فيه مقدار من خليط العجين، يسخن الفرن على درجة 200 فهرنهايت، ثمّ يهدأ إلى 180 فهرنهايت فيزج فيه القالب، يمكث لمدة نصف ساعة، يحشى بالدجاج المفروم المسلوق ومعه الزيتون والخضرة ثمّ يزج في الفرن لمدة ربع ساعة، يقدم ساخناً.