

בארי בצלחת

ספרי המכונים של קיבוץ בארי





אפריל 2005

עיצוב: גיא ברוך
הפקה: טופז מורן
עריכה גרפית: צחי דבורי, ירנין פלד, שביט ברגלס
צילומים: יהל אבני, טופז מורן, עופר גתי, דונדי שוורץ, צבי אלון
הקלדות: אביגיל בכר, איילת חכים
תודה לטבחים המדופלמים, חברי בארי.
תודה לארכיון בארי
ותודה גדולה לכל אלה שעזרו בהכנת ספר זה.

אפריל 2005, פסח תשס"ה

סדר הופעת המתכונים

תבשילים

אורז - רון שורק	2
אורז אדום - טופז מורן	3
אורז סיני - דליה לוי	4
ארוחה סינית - נעמי אלון	5
בטטות בצ'יק צ'ק - עמרי קלמר	6
חמין - לילך חדד	7
חצילים עם מוצרלה ובזיליקום - שוש כרסנטי	8
טביט - יעל אדמתי	9
טביט חמין עיראקי - נורית דבורי	10
כבד חצילי - חנהליה קריצמן	11
כדורי ממין - זהבה אבוטבול	12
כרובית מטוגנת - זהבה אבוטבול	13
לביבות ירקות - זהבה אבוטבול	14
לביבות קישואים - רוחליה גלברד	15
מגידרה - ראומה קינג	16
מגידרה - אתי מורדו	17
סלונה מדגים - רויטל ושרון שבו	18
עוף במשרה של סויה וגי'נגיר - הדס ועדי דגן	19
עוף ביין - אתי מורדו	20
נתחי עוף / בקר ביין - איילת כביום	21
עוף בריבת תפוזים - רבקהליה קרול	22
עוף שיכור - לואיז גאז	23
מיויקה (בישול על מדורה) - מני גודארד	24
פורלים מיוחדים - שולה שרמק	25
פטריות ממולאות - ענבל אלון	26
פלאפל - אולגה נשיא	27
פלאפל מצרי - קמליה חוטר'ישי	28
פסטה עם שמנת - איילת חכים	29
צלי בקר ברוטב טונה - עומרי אבן	30
ציילי קון קרנה - כנרת הינגס דויד	31
קדרת שורשים - עמרי קלמר	32
קינואה ירקות וצנוברים - ציפי זורע	33
קציצות בשר בנוסח מצרי - קמליה חוטר'ישי	34
קציצות ברוטב עגבניות - מרסל ויזל	35
קציצות טונה - חסיה דר	36
שעועית מאש וירקות כתומים - ציפי זורע	37
שקשוקה - אולגה ויצחק נשיא	38
תפוחי אדמה צלויים - כנרת הינגס דויד	39

מאפים

אברר, לחם מרוקאי - יגאל שטרית	41
בואיקוס - מיקי אילן	42
בורקיסס - יונה כהן	43
בייגלה אמריקאי - יהודית וייס	44
גיחון - יוכי אלון	45
יתוניות - ראומה קינג	46
חלה לשבת - סמדר זורע'ברמק	47
לחם כפרי - גיא ברוך	48
לחמניות - אורלי מאיר	49
לחמניות תפוחי אדמה - תמר לוי	50

מאפה חצילים - מירב אריאלי	2
סמבוסק - שושנה עברי	3
עוגיות מלחות - אסתר חליף רוט	4
פוקציה - ארז ונעמי מוקה	5
פיצה - ע"פ שושנה אלון ז"ל	6
פשטידת איטריות אורז - אתי מורדו	7
פשטידת איטריות מתוקה - זהבה אבוטבול	8
פאי בצל - רינה גלמור	9
פשטידת בצל - ניבה	10
פשטידת ברוקולי - איילת כביום	11
פשטידת ברוקולי לייט - נעמי חרובי	12
פשטידת גבינה - האובה עצמוני	13
פשטידת פטריות - מדי בכר	14
פשטידת קישואים - טופז מורן	15
פשטידת תרד - חנה רענן	16

מרקים

מרק בורשט - חמוטל הרגיל	67
מרק בטטות - יעל אדמתי	68
מרק בטטות וערמונים - סוזאן אבני	69
מרק עוף - עמרי קלמר	70
מרק פטריות דל קלוריות - תמי ברוך	71
מרק קניידלך - יהל אבני	72
מרק שעועית עם כדורי בשר - איילת גודארד	73
מרק שעועית - תמי סוכמן	74
מרק שעועית - טל תבורי	75
קניידלך ממצות - שושקה שטינהרדט	76

סלטים

סלט חצילים טורקי - יונה כהן	78
סלט טונה - מרים בר סיני	79
סלט כרוב סיני - ענבל אלון	80
סלט של מתי - מתי וייס	81
סלט תרד - לואיז גאז	82

שונות

אצבעות פרי ושקדים - אסתר רוט חליף	84
בורגול (קובה) - סגולה מנור	85
גפילטע פיש - רוחליה גלברד	86
גרנולה - ראומה קינג	87
חמוצים - שושנה עברי	88
חמוצים כן רגע - עמרי קלמר	89
כדורי גבינה של סבתא פרומה אמא של ארקה	90
כדורי גבינה עם זיתים - אנט קדרון	91
עוגיות בנוסח עבאדי - טל ומאיה עצמוני	92
פונדו גבינה קלאסי - אביתר וילך קיפניס	93
פנקייק - אנט קדרון	94
פשטידת חביתה - נעמי שוורץ	95
פרלינים - רבקהליה קרול	96

קראפלך - חנה קריצמן	97
רוטב לפסטה - לואיז גאז	98
רוטב מנטה לסלט ירקות - לואיז גאז	99
שבלולי גבינה - דליה לוי	100

מתוקים

בסבוסה - קמליה חוטר'ישי	51
בראוניז - ראומה קינג	52
גלידה בעשר דקות - טופז מורן	53
טרבדוס, עוגיות טורקיות - רון שורק	54
טרייפל - מירב וכן קינג	55
מוס פצצה מתוקה - אלה הרשקוביץ	56
סברנה - אורלי מאיר	57
סופגניות - יוכי אלון	58
עוגת אננס וקרום שוקולד לכן - עליזה גורל	59
עוגה בדקה - שושקה שטינהרדט	60
עוגת גבינה - רבקה מנור	61
עוגת גבינה חיקוי טרמיסו - עדי אפרת	62
עוגת נזר - אסתר חליף	63
עוגת חלבה - פנינה אבני	64
עוגת יומולדת - כרמלה צמח	65
עוגה כושית - אורית כהן	66
עוגת מוס שוקולד מהממת - משפחת רחום	67
עוגת פרג חגיגית - יהודית וייס	68
עוגת קוקוס - לאה חוטר'ישי	69
עוגת קוקוס עם שוקולד - דניאלה בר'צור	70
עוגת קרמל - מרסל ויזל	71
עוגת שוקולד - שרי גת	72
עוגת שוקולית - זהבה הקר	73
עוגת תמרים - יהודית וייס	74
עוגת תרד - אמא של ארקה	75
עוגיות בריאות - צביה מאיר	76
עוגיות חמאת בוטנים ושוקולד צ'יפס - ריטה	77
עוגיות שוקולד צ'יפס - יהודית שרמק	78
עוגיות שקדים - תמר לוי	79
עוגיות תימניות - רחל כריק	80
קינח תותים - לאה קפיטנוב	81
רוג'לך - נעמי אלון	82
עוגת תמרים - שושנה כן צבי	83

רגע לפני שאתם מתחילים...

"בארי בצלחת" - ספר הבישולים הראשון של בארי, הוא נסיון מוצלח (באופן חלקי) לאסוף יחדיו חלק גדול מהמתכונים האישיים של הטבחים/יות החובבים/ות החיים בינינו. אין בהשכלתנו הקולינרית לבוא ולומר אם אלו אכן המתכונים ה"טובים" ביותר שנוצרו אי-פעם בתנורי הבילד-אין המשוכללים הנמצאים היום בכל דירה ודירה בבארי, אבל מותר לנו להגיד, כמעט בלי למצמץ, שהם נאפו ע"י הטבחים הכי נחמדים שיש - וגם זה לא מעט.

יתרוננו העיקרי של הספר "שלנו" לעומת ספרי בישול מתחרים (מלבד זה שהוא לא עולה לנו כלום...), הוא הגורם האינטראקטיבי שהוא טומן בחובו, והכוונה שלנו היא ליכולת של כל אחד מאיתנו המנסה לבשל - ליצור קשר בזמן אמת עם מי שכתב את המתכון, ולשאול אותו למה הוא התכוון שהוא כתב "חום בינוני", או מה עושים אם נגמרה השמנת-מתוקה של דגן במרכולית.

היכולת הזו, בנוסף להיכרות האישית שלנו עם כל "טבח" שנידב מתכון לספר, מאפשרת לנו, על סמך היכרות מוקדמת עם יכולותיו, את היכולת להחליט מבצעד מועד אם בכלל לגשת למתכון זה או אחר (..."זאתי תלמד אותי לבשל?! - שתקשור את הכלב שלה קודם...").

כי היופי של **"בארי בצלחת"**, בדומה ל**"בארי בפרופיל"** (1986) ו**"בארי בפרוצס"** (1996), הוא שהוא מביא איתו עוד זווית של מבט - קצת יותר אישית, עלינו - אנשי המקום הזה. כל תבשיל שתכינו מהספר הזה, יכניס אתכם (אם תרצו או לא), דרך הריחות והטעמים שיתפשטו בבית, אל המטבח של החבר / חברה / משפחה שהביאה את המתכון לספר, ועובדה זו - כשלעצמה - מרגשת אותנו עד מאוד.

וגם אם לא תצליחו לזהות את היופי הזה, תמיד תוכלו למצוא בספר איזו עוגה מהירה שתוכלו להכין ולחלק באיזו בר-מצווה המונית, או איזה מתכון לתבשיל שתוכלו להפתיע איתו את הנכדים בארוחת הערב המסורתית של מוצאי שבת, וגם אם זה לא כליל מצליח לנו - תמיד נוכל להאשים את מי שהביא/ה אותו (...ותודו שגם זה יתרון..).

אז רגע לפני שאתם רצים לח"א / מרכולית / כלבו להביא את החומרים, רק נגיד תודה לכל אלו שהיו מוכנים לשתף אותנו במתכוניהם, לכל המצלמים ולכל מי שטרח והכין את הספר הזה, וכמו שתמיד אומרים בסיטואציות דומות (דברי פתיחה של ספרי בישול) -

בתיאבון!!!



תבשילים



תבשילים

אורז

יון שורק



אופן ההכנה

מחממים 2 כפות שמן בסיר (אש חזקה), שופכים את האורז ומערבבים עם השמן כדקה עד שהאורז נהיה לבן (לא שרוף).
מוסיפים את המים ואת המלח ומערבבים.
נותנים למים לרתוח חצי דקה, ואז מעבירים את הסיר ללהבה הכי חלשה וסוגרים את המכסה לחצי שעה.
מערבבים פעם אחת ונותנים עוד 5 דקות.
מכבים את האש ומחכים 5 דקות.

מצרכים:

- 2 כפות שמן
- 3 כוסות אורז
- 4 וחצי כוסות מים
- 3/4 כף מלח



המקור: זמא

כאב בטן

אשרבב 1/4 ש 1/2
כפית קינמון
בכוס מים רותגים ואשוח

תבשילים

אורז אדום
של סבתא שרה

טופס אורז



אופן ההכנה

ביום הראשון:

לפרוס 2 בצלים גדולים לפרוסות לשים כלפל שחור ולשמור בקערה.
לקלף 3 עגבניות ולחתוך לפרוסות לשים מעט מלח ולשים במקרר.

ביום השני:

חצי ק"ג עגבניות לקלף (במים חמים) ולרסק.

1 בצל לטגן ברבע כוס שמן - בסיר שבו יתבשל האורז + כלפל שחור
להוסיף את העגבניות המרוסקות, להוסיף 2 כוסות אורז ולהוסיף 4

כוסות מים + מלח + מעט אבקת מרק עוף.

לערבב את הכל וכשרותח מגמיכים את האש.

להשאיר לרתיחה על אש נמוכה חצי שעה.

להוציא את האורז מן הסיר.

לטגן את הבצל הפרוס לפרוסות טיגון קל.

לסדר מעל הבצל את העגבניות.

להוסיף את האורז המבושל על התערובת ולהשאיר על אש נמוכה,

במכסה סגור, כחצי שעה.

להגשה - הופכים את הסיר בבת אחת, או מוציאים את האורז ומסדרים

מעליו את העגבניות והבצל.

מצרכים:

כמה בצלים גדולים

עגבניות

כלפל

מלח

אורז

אבקת מרק עוף



תבשילים

אורז סיני

דאיה אוי



אופן ההכנה

האורז מבושל במים כמו בסין, אבל התוספות בהחלט מתאימות לטעם הישראלי של חמישה גברים רעבים במוצ"ש. להרתיח מים בסיר גדול. להוסיף 2 כוסות אורז ולבשל עד שהגרגרים יהיו תפוחים ו"פתוחים" - כ־5 עד 10 דקות. להעביר למסננת ולשטוף במים קרים. התוספות:

בצל מטוגן עם השמן שלו
מקושקשת מ־5 ביצים - להכין לחוד
בצל ירוק קצוץ דק

מעבירים את האורז לכלי שאפשר לחמם בו בתנור או במיקרו, מוסיפים את התוספות, מערבבים ומוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם. לגיוון טעים מאד: להניח למעלה כ־50 גרם חמאה הנמסה לאיטה לתוך האורז החם ולחמם בתנור או במיקרו.



מצרכים:

אורז

בצל

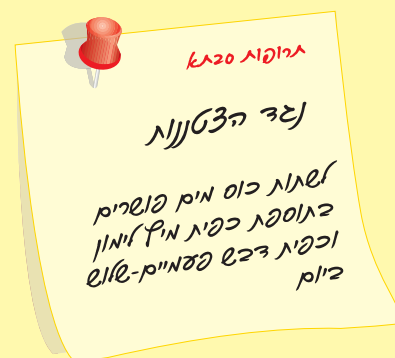
בצל ירוק

ביצים

חמאה

מלח

פלפל





אופן ההכנה

לחתוך את העוף לרצועות של 4x2 ס"מ בערך
לערבב 1 כף סויה + קורנפלור + חלבון + מעט פלפל שחור ולהוסיף
את רצועות העוף להשריה של 1/2 שעה לפחות.
להכין אטריות לפי ההוראות שעל האריזה ולסנן.
לחתוך רצועות דקות של גזר, גמבה וקישוא - לשים כל ירק בכלי נפרד.
לחמם 2 כפות שמן קנולה בווק, או בסיר שטוח, ולטגן תוך ערבוב
2 דקות את הגזר, להוסיף גמבה לטגן 2 דקות, להוסיף קישוא ולטגן
עד שהקישוא רך.
להוסיף שום וג'ינג'ר ולטגן עוד דקה. להוציא את הירקות לקערה.
להוסיף לסיר 1 כף שמן קנולה
לטגן את העוף באותו סיר (אין צורך לשטוף).
לאחר שהעוף מטוגן, להוסיף את הירקות והגמבה, לטגן כדקה
ולהוסיף את יתר החומרים: אטריות, בצל ירוק חתוך, רוטב סויה, שמן
שומשום, מלח ופלפל.
(ניתן לגוון בירקות נוספים לפי הטעם, כרוב קצוץ, ברוקולי מאודה,
כרובית מאודה).
לצמחונים - אפשר להחליף את העוף בביצה
במקום לטגן עוף - לטרוף 3 ביצים, לטגן מקושקשת באותו סיר.
לאחר מכן התהליך זהה.

מצרכים:

300 גר' חזה עוף
1 גמבה אדומה
1 קישוא בינוני
1 גזר
2 שיני שום
1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר
או 1/4 כפית אבקת ג'ינג'ר
3 כפות רוטב סויה
1/2 כפית שמן שומשום
3 כפות שמן קנולה
1 כפית קורנפלור
1 חלבון
מעט מלח ופלפל לתיבול לפי הטעם
1 כוס נבטי שעועית
2 בצלים ירוקים
50 גר' אטריות נודלס מסולסלות



אופן ההכנה

לחתוך הבטטות לפרוסות דקות (4 מ"מ) ולפזר בתבנית עגולה עם דפנות או בכל כלי אחר.
לחתוך הבצל או השום ולהוסיף לבטטות.
לבזוק מלח, פלפל שחור ולזרז או לטפטף שמן זית או מספר פרוסות של חמאה.
(למביני עניין - אפשר גם עם שמנת מתוקה).
לכסות בניילון נצמד (לחורר למניעת התנפחות הניילון).
להכניס למיקרו ל-10 דקות!! (או עד שמוכן).
להגיש לצלחת עם סלט חסה ועם מישהו שאתם אוהבים, לאכול ולהעלות זכרונות...

מצרכים:

4-3 בטטות קלופות

3-2 בצלים קלופים

או 4-3 שיני שום קלופות

שמן זית או חמאה

מלח

פלפל שחור גרוס



היכנסו סבתא

קשיי עיכוא

אפני השניה, לאכול בונה
בשלה אמת ולשגות כוס
אזב פוזר



תבשילים

חמין

זילך 338

אופן ההכנה

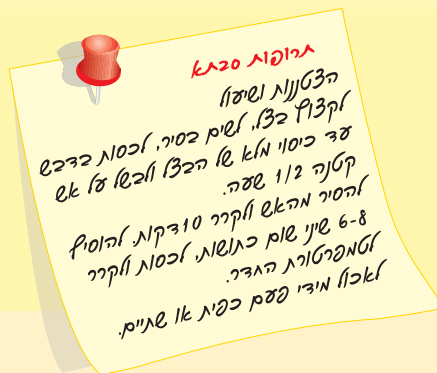
לקלוף את תפוחי האדמה, הבצל והשום.
להכין ביצים קשות ולקלף אותן (לא חובה - אפשר לשים ביצים עם הקליפה - הן יתקשו עם הזמן).
אם שמים שעועית - כדאי להשרות אותה במים יום קודם ולהחליף את המים כל כמה שעות (פעמיים לפחות).
כמובן שאפשר להוסיף ירקות כמיטב הדמיון.
אפשר לשים בשר או עוף. את הבשר אפשר לטגן קודם, או לא, ואם שמים עוף - כדאי לחכות איתו לבוקר של היום שאוכלים.
את כל המרכיבים שמים בסיר, ביום שישי (בדי"כ), ונותנים לו להתבשל כל הלילה.

לשים בסיר שמן זית, מלח, פלפל וכפריקה לפי הטעם.
להוסיף את כל שאר החומרים, לכסות במים ולבשל על אש קטנה / בסיר לבישול איטי על החום הכי נמוך / בתנור בטמפרטורה נמוכה.
לבדוק מדי כמה זמן שיש עדיין נוזלים.
אם צריך להוסיף מים אז שיהיו רותחים.

מצרכים:

(לפי כמות האוכלים וגודל הסיר):
תפוחי אדמה
בצל
שום
שעועית ו/או חיטה
ביצים





תבשילים

חצילים

עם מוצרלה ובזיליקום

שם כרסטי

אופן ההכנה

פורסים את החצילים לפרוסות לא דקות מדי, בוזקים עליהן מלח ומשהים כחצי שעה.

שוטפים ומייבשים את החצילים.

טובלים את החצילים בקמח ואח"כ בביצה טרופה - ומטגנים.

לזווג את החצילים. בין כל שתי פרוסות להכניס פרוסת מוצרלה ועלה בזיליקום.

לסדר את החצילים בצפיפות בתבנית.

הרוטב:

לחמם מעט שמן זית ולהוסיף עגבניות מרוסקות מקופסא.

להוסיף שיני שום חתוכות לפי הטעם.

להוסיף עלי בזיליקום חתוכים, מלח ומעט סוכר.

לבשל על אש בינונית.

כאשר הרוטב מוכן, לשפוך אותו על החצילים ולגרר מלמעלה גבינת קצ'קבל.

קצ'קבל.

לכסות ברדיד אלומיניום ולהכניס לתנור בחום של כ-160 מעלות.

אחרי כחצי שעה להוריד את רדיד האלומיניום ולאפות עוד כרבע שעה.

מצרכים:

חצילים

מוצרלה

בזיליקום

לרוטב:

עגבניות מרוסקות

שום

בזיליקום

מלח

סוכר

שמן זית

גבינת קצ'קבל





תבשילים

טביט

יפא אצמאי

אופן ההכנה

הכנת העוף

עוף שלם - מבשלים חצי בישול במים (לשמוך את המים המלוכלכים).
חותכים את העוף למספר חלקים שרוצים (לחצי, ל-4 חלקים, ל-8 חלקים)

מטגנים את העוף - עד להשחמה - עם שמן, רסק עגבניות ומעט קינמון.

כשהעוף מקבל קצת צבע, מוסיפים 2 כוסות מים ומבשלים עוד קצת.

הכנת האורז

שוטפים 2 כוסות אורז ומערבבים עם מעט מלח, מעט קינמון, מעט בהרט, כפריקה אדומה. אפשר גם לחתוך חלק קטן מהעוף לקוביות להוסיף לאורז.

הכנה

מכניסים את האורז לסיר ומסדרים בתוכו את העוף.

מכסים את האורז במים.

שופכים מעל 1/2 כוס שמן.

בישול

מבשלים על אש רגילה עד שהאורז מבושל.

מעבירים לאש נמוכה ומבשלים עוד שעתיים שלוש, או מכניסים לתנור בחום נמוך לשעתיים שלוש.

אם האורז מתייבש מידי - אפשר להוסיף 1/2 כוס מים.

מצרכים:

עוף שלם

רסק עגבניות

קינמון

2 כוסות מים

מים לבישול

2 כוסות אורז

מלח

בהרט

כפריקה אדומה

1/2 כוס שמן

שמן לטיגון





תבשילים

טביט
חמין עיראקי

נורית דבירי

מצרכים:

(ל-4-5 אנשים)

2 כוסות אורז (שטוף ומסונן)

3 בצלים גדולים

1 קופסה קטנה של רסק עגבניות

3-4 כוסות מים

מעט שמן לטיגון

1 עוף קטן - בינוני

(מופשר, שטוף ונקי משרידי נוצות ושומנים)

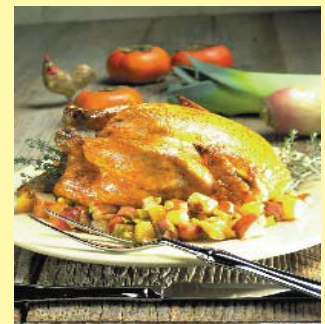
לגיוון:

גזר, כרוב, פלפל

תבלינים:

אבקת מרק עוף, מלח, פלפל שחור,

פפריקה, כמון, בהרט



אופן ההכנה

אורז

קוצצים את הבצל ומטגנים במעט שמן בסיר.

אפשר לגוון ולהוסיף לבצל: גזר, כרוב, פלפל - קצוצים דק.

מוסיפים את האורז לסיר, ומערבבים עם הבצל והירקות המטוגנים.

מוסיפים מים ורסק עגבניות.

מתבלים במלח, מרק עוף ופלפל לפי הטעם.

מרתחים ומעבירים לאש קטנה כעשרים דקות עד שהמים נספגים

(מכסה הסיר סגור).

מילוי העוף

מתבלים את העוף בבהרט או בתבלינים אחרים על פי הטעם: כמון,

אבקת מרק עוף, פלפל ומלח.

מכניסים את העוף לתוך שקית אפייה "קוקי", מכניסים את האורז

לתוך העוף ומסביב.

כורכים בחוט מתכת ומחוררים את השקית על ידי קיסם (4-5 חורים)

ומכניסים לתנור.

משך האפייה

כשעתיים בחום בינוני-גבוה

כשלוש שעות בחום נמוך ביותר

מעבירים את תוכן השקית לקערה ומגישים.



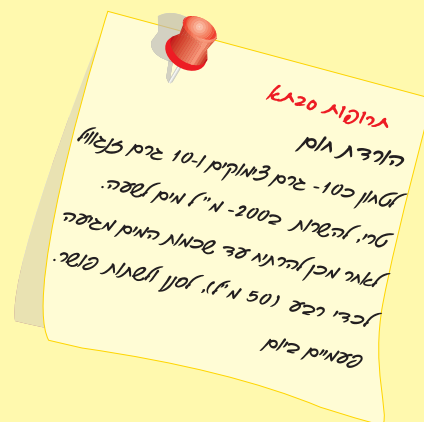
אופן ההכנה

לקלוף את החצילים, לפרוס לפרוסות, לפזר עליהן מלח ולהשהות לפחות שעתיים להוצאת הנוזלים.
לסחוט את החצילים ולטנן, להניח על מגבות נייר לספיגת השמן.
לטחון, רצוי במטחנת בשר, להוסיף את יתר החומרים (את החלה לסחוט מהמים ולטחון בסוף).
לערבב, לתבל לפי הטעם, לקשט בפרוסות עגבנייה, גמבה וכו'.

בדיוק באותו אופן אפשר להכין "כבד קישואים".

מצרכים:

- 5 חצילים בינוניים
- 3 ביצים קשות
- בצל מטוגן
- 2 שיני שום
- 2 פרוסות חלה מושרות במים
- מלח
- פלפל
- שמן לטיגון



תבשילים

כדורי ממן

צהבה אבולבול



אופן ההכנה

להכין בלילה מביצים, קמח, מים, אבקת מרק, פלפל שחור - הבלילה צריכה להיות סמיכה מאוד.

להכין מהבלילה חביתות גדולות, לא שזופות מדי, ולקרר היטב. לטחון את החביתות עם חצי מכמות הבצל המטוגן, במטחנת בשר ולהוסיף קצת ביצים לטחינה.

התערובת צריכה להיות במצב שאפשר לגלגל כדורים.

בסיר נפרד:

כחצי סיר מים עם קצת רוטב סויה, מלח ופלפל שחור, שארית הבצל המטוגן והגזר. להרתיח ולטעום.

לשפר טעם לפי הצורך (בלי אבקת מרק). להרטיב את הידיים בקצת שמן, ליצור כדורים, ולבשל כ־20 דקות מהכדור האחרון.

מצרכים:

(הכמויות כמו שממן ז"ל אמרה:
"ככה וככה")

ביצים

קמח

סויה

מלח

פלפל שחור

אבקת מרק

הרבה בצל מטוגן מסוגן היטב מהשמן
גזר מגורר או חתוך לקוביות קטנות.





אופן ההכנה

מכינים בלילה כך שתהיה קצת סמיכה וטעימה.
מפרקים את הכרובית לחתיכות בלי החלק הקשה.
מבשלים את הכרובית עם מלח כחצי בישול ומקררים.

טובלים כל חתיכה בבלילה ומטגנים בשמן עמוק. (סנטימטר שמן).

מצרכים:

כרובית
חומרים להכנת הבלילה:
קמח
אבקת מרק עוף
מלח, פלפל שחור
מים.



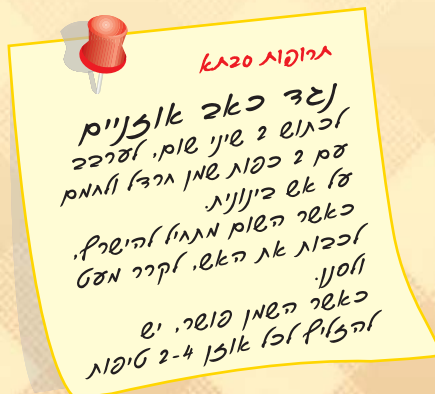
אופן ההכנה

מרסקים את הירקות על כומפיה גסה וסוחטים את המים.
מוסיפים ביצים, קמח, אבקת מרק עוף, ופלפל שחור.
מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

מטגנים בשמן עמוק (כסנטימטר שמן).

מצרכים:

כמות תפוחי אדמה קלופים
כמות זהה של קישואים, גזר,
בצל ועגבניות
ביצים
קמח
אבקת מרק עוף
פלפל שחור
מלח





תבשילים

לביבות קישואים

ח'מא'ה ג'אבר

אופן ההכנה

רוחצים היטב את הקישואים עם הקליפה ומורידים קצוות.
מרסקים את הקישואים בכומפיה גסה לתוך מסננת, מפזרים מעט
מלח מערבבים ומשאירים את החומרים לשעה להוצאת הנוזלים.
מעבירים את הקישואים לקערה ומוסיפים:
קמח מצה, מלח 1/2 כפית הנותר / הביצים / השמיר / כלכל שחור /
בצל מטוגן.
מערבבים ביד עד שהעיסה אחידה.
מניחים ל-15 דקות כדי שקמח המצות ייספג בחומר.
בינתיים מכינים במחבת בינונית שמן עמוק, בודקים את חום השמן
עם קצת מהתערובת.
יוצרים קציצות בינוניות שטוחות בכל המחבת (אפשר לכסות במכסה
ולדאוג לראות מדי פעם). לאחר שהקציצות מוכנות, להניח על נייר
סופג, ולסדר במגש אליפסה מרופד בנייר סופג. מסדרים בעמידה
אחת ליד השניה.
מגישים חם - לא מרגישים שזה קישואים אם לא אומרים.
זה אכיל גם במצב קר.

מצרכים:

8 קישואים קטנים או 4 קישואים בינוניים
כוס קמח מצה / 250 גר'
כפית שטוחה מלח
2 ביצים שלמות לא מבושלות
1/2 כוס שמיר מרוסק / כ-200 גר'
מעט כלכל שחור
חצי בצל מטוגן (ללא השמן)
שמן לטיגון הלביבות



אופן ההכנה

מבשלים את העדשים לחצי ריכוך בסיר עם הרבה מים.
מסננים את העדשים אבל שומרים שתי כוסות מהנוזלים לבישול האורז.
מטגנים קלות את האורז בשמן, מוסיפים את המלח והכמון.
מוסיפים עדשים + מים, בוחשים פעם אחת. לאחר רתיחה מכסים,
מנמיכים את האש ו"שוכחים" ל-15-20 דקות (אחרי 15 דקות אפשר
לפתוח ולבדוק שאין נוזלים).
בזמן ההמתנה, קוצצים את הבצל, ומטגנים במעט שמן שיהיה שחום
וקריספי.
לאחר שמכבים את האש מתחת לסיר האורז, מחכים עוד 5 דקות
לפני שפותחים, מוסיפים את הבצל המטוגן ומערבבים במזלג.

מצרכים:

- 1 כוס אורז לבן
- 1/2 כוס עדשים
- 2 כוסות מים
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית כמון (מומלץ)
- 2 בצלים בינוניים
- 3 כפות שמן לבישול
- מעט שמן לטיגון הבצל

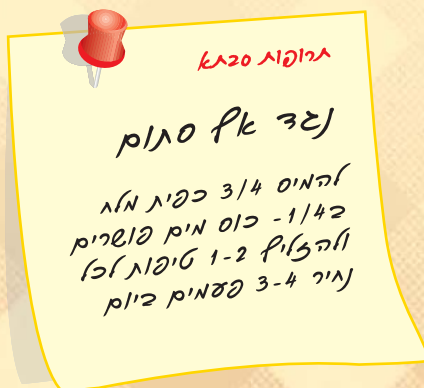


אופן ההכנה

לבשל עדשים חומים (עם הקליפה) בסיר עם מים ואבקת מרק עוף.
לבשל עד שהעדשים רכים ולסנן.
בסיר אחר:
לטגן בצל עד שהוא מגיע לצבע חום-זהוב
להוסיף אורז ולטגן מעט.
להוסיף את העדשים + מלח + כמון + מים רותחים.
לערבב, לכסות, ולבשל על אש קטנה עד שהאורז מבושל.

מצרכים:

1/2 כוס עדשים חומים
1 כפית אבקת מרק עוף
בצל גדול קצוץ
1 כוס אורז
1/2 כפית מלח
1/2 כפית כמון
1.5 כוסות מים חמים





אופן ההכנה

קולפים את הבטטה ופורסים לפרוסות.

קולפים ופורסים את החציל, ממליחים, ולאחר כרבע שעה שוטפים ומטגנים קלות.

פורסים את הבצלים ומטגנים.

פורסים גם את העגבניות.

מניחים בתבנית פיירקס את הבטטות, מעל את הבצל ולאחר מכן מניחים את הדגים.

מעל הדגים מניחים את החציל ומעל את העגבניות.

מערבבים את כל חומרי הרוטב יחד עם הפלפל החרף שחותכים לפרוסות קטנות (חוץ מהשום).

שופכים מעל כל השכבות ומגרדים את השום.

מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור בחום של 200 מעלות - לשעה.

לאחר שעה מורידים את נייר הכסף ואופים עוד 1/4 שעה.



מצרכים:

1 חציל גדול

2 בטטות

3 בצל

5 עגבניות

1-1.5 ק"ג דג פילה

1 פלפל חריף טרי.

הרוטב:

3 כפות שמן

1 כף כפריקה מתוקה

1 כפית שטוחה של כורכום

1 כף סוכר

1 כפית שטוחה מלח לימון

3-4 כפות קטשופ

3 שיני שום כתושות



אופן ההכנה

מערבבים את מרכיבי המשרה בקערה, חוצים כל כנף לשניים.
מכניסים את הכנפיים לקערה, מערבבים, מכסים ומניחים במקרר
לשעתיים לפחות, ואפשר למשך הלילה.
מחממים את התנור לחום בינוני גבוה (200 מעלות). מניחים את
הכנפיים בתבנית, מכניסים לתנור ואופים 35 דקות.
מכוונים את התנור למצב גריל ואופים 5 דקות נוספות.



מצרכים:

חומרים ל-6 מנות:

1 ק"ג כנפי עוף נקי מנוצות

למשרה

1/3 כוס שמן (אפשר גם שמן שומשום)

1/4 כוס רוטב סויה

3 כפות דבש

1 כף ברנדי

מלח ופלפל

3 ס"מ שורש ג'ינג'ר טרי מגורר

מיץ מ-1/2 לימון



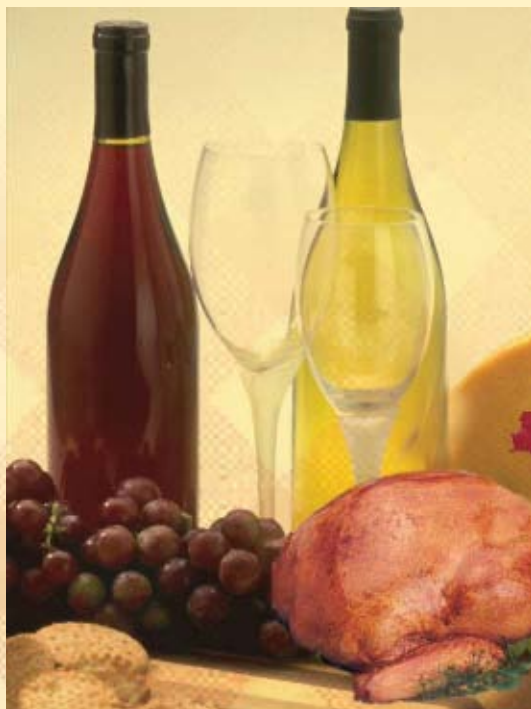
תבשילים

עוף ביין

אתי מלכד

אופן ההכנה

להניח בסיר פרוסות בצל, פרוסות תפוחי אדמה, כרעיים, פטרוזיליה, כפית אורגנו, מלח + פלפל, כוס אחת יין אדום, מים לפי הצורך. להביא לרתיחה, ולהשאיר לבישול על אש קטנה כ-3 שעות. לוודא שיש מספיק נוזלים.



מצרכים:

כרעיים

תפוחי אדמה

פטרוזיליה

אורגנו

מלח

פלפל

יין אדום

המלפוח סגור

לשם מיצוק
אשרבב 1/2 כפית ציפון
הרד טאונס 1-3 כפיות
מים ולהצליף אנאיריים

תבשילים

נתחי עוף/בקר ביין

איילת כזיומ



אופן ההכנה

מטגנים קלות בשמן זית את נתחי העוף, מוסיפים גזר + סלרי וממשיכים לטגן קלות.
מוסיפים שום, דבש ומתבלים במלח+פלפל. מכסים הכל ביין עד כיסוי העוף, מבשלים בסיר על אש נמוכה כשעה וחצי.
מוסיפים עשבי תיבול לפי הטעם.

מצרכים:

1/2 ק"ג נתחי עוף או בקר
בקבוק יין אדום (לא מתוק)
2-3 כפות דבש
3 גזרים חתוכים לעיגולים
2 גבעולי סלרי חתוכים גס
3-5 שיני שום
פלפל שחור + מלח לטעם
טימין / מרווה / רוזמרין לפי הטעם.



מצרכים:

עופות (6 רבעים)

3 תפוזים / תרכיז תפוזים קטן

אבקת מרק בצל

ריבת תפוזים

סויה

אופן ההכנה

להניח את העופות על נייר אלומיניום בתבנית.

לערבב בקערה:

מיץ מ-3 תפוזים / 1 תרכיז תפוזים קטן

5 כפות גדושות אבקת מרק בצל

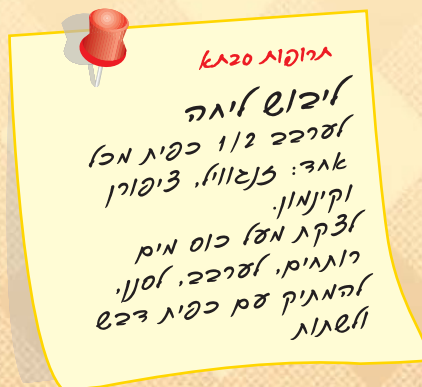
5 כפות ריבת תפוזים

1 כף סויה

לצקת על העוף את הבלילה הנ"ל

לכסות בנייר אלומיניום - לאפות כשעה ב-180 מעלות צלסיוס.

להסיר את האלומיניום - לאפות כ-20 דקות נוספות.





אופן ההכנה

לפזר את חתיכות העוף בתוך סיר, לפזר מעל אבקת מרק בצל ופלפל.
על הכל שופכים את הבירה.
להשהות שעתיים מבלי לערבב.
לבשל על אש נמוכה, עד שהרוטב נהיה סמיך.



תבשילים

עוף שיכור

אולי גאז

מצרכים:

- 1 ק"ג חתיכות עוף (עדיף רגליים)
- 3 כפות אבקת מרק בצל
- 1 בקבוק בירה שחורה
- 1/2 כפית פלפל שחור



תבשילים

פוייקה (בישול על מדורה)

אני



אופן ההכנה

מחממים את השמן בפוייקה, מטגנים את הבצל הפרוס לפרוסות עבות. לאחר שהשחים, משחימים גם את העוף המחולק לחלקים או את הבשר. לאחר ההשחמה מוסיפים את הירקות, ממיסים את התבלינים במים ויוצקים מסביב.

ניתן להוסיף למעלה צרור כוסברה או פטרוזיליה.

מבשלים על האש במשך שעה או שעה וחצי.

הויכוח בין הפוייקאים האם צריך לבחוש או לא, טרם הוכרע - אז נסו את שתי השיטות!



מצרכים:

פוייקה הוא סיר ברזל כבד ושחור - לבישול על מדורה

2 עופות או 2 ק"ג בשר

2 בצלים גדולים

6 גזרים

סלרי

1 ק"ג תפ"א

ספל אפונה או שעועית ירוקה

קמפוז שקדים מרוסקים/אגוזי מוסקאט

כפית פלפל

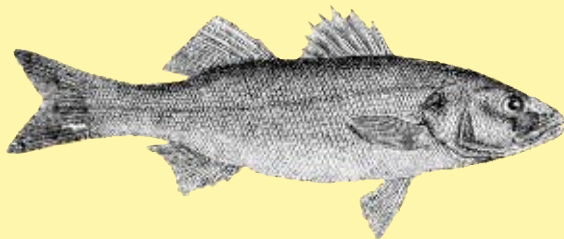
מלח

2 כפות אבקת מרק

שמן

2 ראשי שום

4 כוסות מים



תבשילים

פורלים מיוחדים

שאלה שראק

אופן ההכנה

שוטפים את הדגים, ממליחים ושמים מיץ לימון, משהים כ-1/2 שעה. בינתיים מטגנים את הבצל בשמן זית. מוסיפים את הפלפלים, גזרים והעגבניות, ומתבלים לפי הטעם. משמנים תבנית אפיה. מסדרים פרוסות של תפוחי אדמה בתחתית של התבנית. שוטפים את הדגים ומייבשים בנייר מגבת. שמים את הדגים על תפוחי האדמה. ממלאים את בטן הדג ברוטב (הבצל, פלפל, עגבניות, גזר ושמן זית) ומפזרים עליהם וביניהם בתבנית. מכניסים לתנור שחומם מראש לכ-1/2 שעה. אפשר להוסיף קצת מים כדי שהדגים לא יתייבשו. 5 דקות לפני ההגשה, יש למרוח חמאה או טחינה על הדגים החמים. להגיש חם ליד סלט ירקות טרי.

מצרכים:

4 דגי פורל נקיים
4 בצלים
3 עגבניות
3 פלפל ירוק או גמבה
2 גזרים
תפוחי אדמה
פטרזיליה, שמיר
מלח ופלפל (לפי הטעם)
שמן זית





אופן ההכנה

קוטמים את רגלי הפטריות.

חותכים אותן לחתיכות.

מטגנים את הבצל בשמן. כשמזהיב, מוסיפים את השום ורגלי הפטריות

ומטגנים כ־5 דקות.

מוסיפים את השמנת, ומבשלים על אש קטנה כ־7 דקות.

מוסיפים מלח וחצי מכמות הגבינה הצהובה ומורידים מהאש.

מסדרים את ראשי הפטריות על הגב בתבנית פיירקס משומנת.

ממלאים בכל "גביע" פטריה מתבשיל רגלי הפטריות, ואת הרוטב

שנשאר מפזרים בין הפטריות. מעל זורים גבינה צהובה, ומכניסים

לתנור עד להשחמה והקרמה מלאה.

מצרכים:

2 קופסאות פטריות טריות.

1 קופסא שמנת מתוקה לבישול 15%

שום כתוש

בצל

מעט שמן

1/2 חב' גבינה צהובה מגוררת



אופן ההכנה

להשרות את גרגרי החמוס לילה קודם
לטחון במכונת בשר את החמוס, תפוז"א, בצלים וכוסברה
להוסיף את יתר החומרים
ליצור כדורים
לטגן בשמן עמוק.



מצרכים:

- 4 כוסות גרגרי חמוס
- 2 תפוחי־אדמה בינוניים
- 1 בצל גדול או 2 בינוניים
- 4 כפות קמח
- 1 כפית אבקת סודה לשתייה
- 1 כף מלח
- 1 כף כמון
- 1 כף כפריקה מתוקה
- מעט כפריקה חריפה
- חופן כוסברה ירוקה



מצרכים:

- חצי קילו חומוס
- 3 בצלים גדולים
- ראש שום בינוני (7-8 שיניים גדולות)
- פטרוזיליה (1 צרור גדול)
- כוסברה (1 צרור גדול)
- 4 פרוסות לחם
- מלח
- אבקת אפייה
- 2 כפות גדולות כוסברה יבשה טחונה



אופן ההכנה

- להשרות חומוס במים 24 שעות.
- במטחנת בשר לטחון את החומוס, בצלים, שום, פטרוזיליה וכוסברה.
- לחם - רק את הלבן - להרטיב, לסחוט ולהעביר למטחנת בשר.
- לאחר הטחינה של כל החומרים להוסיף כמון, מלח, כוסברה יבשה טחונה.
- לפני הטיגון להוסיף כפית אבקת אפייה. לערבב וליצור עיגולים פחוסים ולטגן בשמן עמוק חם מאוד.
- כל פעם להכניס מעט עיגולים, בכדי לא לקרר את השמן, שמן שמתקרר מפורר את העיגולים.
- רצוי להכין כמות כפולה, לחלק למנות ולהקפיא. להוציא כמות רצויה לטיגון ולפני הטיגון ממש להוסיף את אבקת האפייה, באופן יחסי לכמות.





תבשילים

פסטה עם שמנת

איילת אכיל

אופן ההכנה

מרתחים מים בסיר בינוני. כשהמים רותחים מוסיפים כף שמן זית + כף מלח. מערבבים, ונותנים למים לרתוח שוב. מסיפים את הפסטה קבוצות-קבוצות חתוכות לחצי. מערבבים את הפסטה בתוך הסיר שלא תידבק (מערבבים כל כמה דקות). מורידים את האש לאש קטנה.

מבשלים עד שהפסטה רכה (או אל דנטה - חצי רכה, יותר בריא) - בשביל לבדוק אם הפסטה רכה, צריך לטעום אותה, לא לזרוק על הקיר. שופכים את הפסטה מעל הכיור לתוך מסננת, שוטפים את הפסטה במים קרים, מחזירים את הפסטה לתוך הסיר, מוסיפים את השמנת ומערבבים.

מוסיפים מלח, כלפל לבן ואגוז מוסקט, לפי הטעם, וממשיכים לערבב (צריך לערבב כל הזמן כדי שלא יידבק).

מגרים חלק מהגבינה (בערך כף) במגררת גסה (אם יש לכם גבינה בפרוסות - לחתוך לפרוסות קטנות ולהוסיף) ומערבבים.

אפשר להוסיף עוד גבינה צהובה, לפי הטעם, אבל לא יותר מדי. הפסטה מוכנה כשהרוטב הופך להיות סמיך, אבל לא יותר מדי סמיך. לגיוון אפשר להוסיף ממרח עגבניות עם אגוזים של אוליביה - אפשר למצוא במרכולית.

לשים בצלוחית או בצלחת, לפתוח בקבוק יין אדום או לבן (כן, גם יין אדום מתאים), מדליקים נרות, והנה לכם ארוחת ערב רומנטית

שההכנה שלה לוקחת בערך 20 דק'.

מצרכים:

חב' פסטה מהמרכולית

1 קופסא שמנת השף הלבן (15%)

1 חב' גבינה צהובה קצ'קבל

(או כל גבינה צהובה אחרת שאוהבים)

אגוז מוסקט

כלפל לבן

שמן זית

מלח



תבשילים

צלי בקר ברוטב טונה

עזארי אבן



אופן ההכנה

שמים את הבשר במים + מלח + אבקת מרק ומבשלים קלות.
מוציאים את הבשר, מפזרים עליו קצת מלח ועוטפים אותו בנייר
אלומיניום, אופים בתנור בחום בינוני במשך רבע שעה.
כשהבשר מוכן, פורסים אותו לפרוסות דקות ומשכיבים בתבנית
שיכולה להיכנס לתנור.
מערבבים בבלנדר את כל החומרים להכנת הרוטב, עד קבלת עיסה.
יוצקים על הבשר הפרוס ומכניסים לתנור לרבע שעה נוספת בחום
בינוני. הבשר והרוטב צריכים להיות חמים.
יש אפשרות להגיש את המנה קרה - אז אפשר לפזר מלפפון חמוץ
חתוך דק ולערבב.

מצרכים:

1/2 ק"ג בשר בקר

מלח

אבקת מרק

רוטב:

3 ביצים קשות

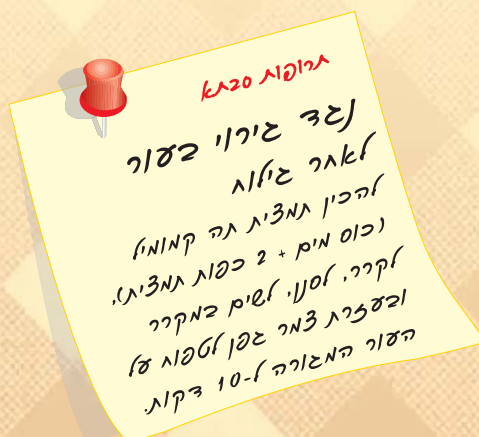
1 קופסא טונה

כפית צלפים

2 כפות מיונז

רבע כוס יין לבן או אדום

2 שיני שום (לפי הטעם)





אופן ההכנה

קוצצים את הבצל ומטגנים-מאדים בשמן במשך כמה דקות, בסיר בינוני או במחבת עמוקה (הכי טוב סוואדי), על אש בינונית מבלי שישרף. כשהבצל נהיה רך מעט ושקוף, מוסיפים את הבשר ומגבירים את האש, מערבבים כל הזמן ומפוררים את הבשר כדי שלא יהיו גושים, תוך כדי כך, מוסיפים את השום, הפלפל השחור והפלפל הירוק החרוף.

כאשר הבשר משנה את צבעו מאדום לחום, מנמיכים טיפה את האש, מוסיפים את העגבניות ומערבבים. מוסיפים את רסק העגבניות, השעועית, הצ'ילי והמלח, מערבבים היטב וטועמים - אפשר להוסיף עוד מלח או עוד צ'ילי, אם אין מספיק (צריך להיות חריף).

מנמיכים את האש למינימום ומבשלים על אש קטנה כחצי שעה עם מכסה. אם התבשיל נוזלי מדי, פותחים חלקית את המכסה כדי שישמך. צריך להיות סמך כמו מזיד. מערבבים מדי פעם כדי שהתחתית לא תישרף. מגישים ערמה של צ'ילי על תלולית אורז לבן.

מי שאין לו בעיה עם זה, יכול לפזר מלמעלה קצת פרמזן או קצת שמנת חמוצה (או יוגורט) בצד.

בזמן שמתבשל מכינים אורז לבן רגיל, אך שווה: מחממים שמן בסיר בינוני על אש גדולה. שופכים פנימה כוס אורז לא שטוף, ומטגנים שתי דקות, עד שרוב האורז משנה את צבעו ללבן - להיזהר לא לשרוף.

בינתיים מרתיחים מים בקומקום, שופכים כוס וחצי מים רותחים (בזהירות!) לתוך הסיר עם האורז ומוסיפים מעט מלח, אין צורך לערבב, רק לוודא שכל הגרגירים מכוסים במים.

מכסים במכסה אחרי שהנחנו מתחתיו ניר כסף, ושמים על הכול מגבת מקופלת. מנמיכים לאש הכי קטנה שיש, ומבשלים במשך 12 דקות. לא מפריעים לאורז ונותנים לאט להתבשל, לאט ובשקט. אחרי 12 דקות מכבים את האש מבלי לגעת בסיר, ומשאירים אותו לנוח מכוסה במשך לפחות 5-10 דקות.

מצרכים:

1 בצל בינוני

שמן זית או קנולה

כחצי ק"ג בשר בקר טחון

2-3 שיני שום

פלפל שחור גרוס

פלפל ירוק חריף (אופציונלי)

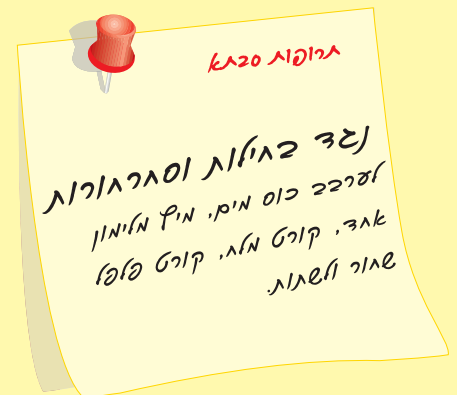
פחית שימורי עגבניות

רסק עגבניות (רצוי)

פחית שימורי שעועית אדומה

לפחות כפית גדושה צ'ילי גרוס

מלח לפי הטעם





תבשילים

קדירת שורשים

עמרי קאמר

אופן ההכנה

לרחוץ את השורשים טוב טוב.

אפשר גם לקלף (אם רוצים).

להניח השורשים בתבנית (או סתם לשים אותם).

מלח + כלכל שחור + שמן

לכסות ברדיד כסף ולהכניס לתנור בחום רציני (180 מעלות צלזיוס!!!).

אחרי שעה להסיר את נייר הכסף

לפרמט התנור לגריל עליון ל־רבע שעה כלום־מינוס

להוציא בזהירות (תמיד בשלב הזה מקבלים כוויות!!!)

אפשר לאכול גם קר .

מצרכים:

2 תכוחי אדמה

2 בצלים גדולים

2 סלק

6 גזרים

1 ראש שום

1 בטטה

1/2 כרובית (אכילו שהיא לא שורש...)

2-3 שורש סלרי

3-4 שורש כטרוזיליה

ואפשר להוסיף עוד שורשים מקומיים...

מלח

כלכל שחור

שמן או שמן זית



הקובץ הזה

הוא בנוי שתיים

1. אשכנזי כפי מל וכו' מל
מל מל מל מל מל

2. אשכנזי מל מל מל מל מל
מל מל מל מל מל

3. אשכנזי מל מל מל מל מל
מל מל מל מל מל



תבשילים

קינואה ירקות וצנוברים

ציפי זורע

מצרכים:

- 1 כוס קינואה שטופה
- 2.5 כוסות מים
- 2 גזרים בינוניים מגוררים
- 2 בטטות קטנות חתוכות לעיגולים
- 1 בצל גדול קצוץ
- 2 גבעולי סלרי קצוצים דק
- 5 כפות צנוברים
- 6 עלי מרווה קצוצים (רצוי טריים)
- 4 כפות שמן זית
- מלח / כפכפ לפי הטעם



קינואה היא זרע בעל ערך פחממתי גבוה.

היא מכילה מגוון נדיר של מינרלים וחלבון מלא.

קונים את הקינואה בבתי טבע, ובמרכולים שמוכרים מזון בריאות.

יש לשטוף את הקינואה היטב במסננת תחת ברז.

אופן ההכנה

מכניסים את הקינואה המסוננת לסיר קטן, מוסיפים מים ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-10 דקות על אש נמוכה, עד לריכוך הקינואה וספיגת הנוזלים (כשהקינואה מוכנה היא מוציאה מעין תלתל). מכבים את האש ומשאירים את התבשיל מכוסה.

תוך כדי בישול הקינואה מכניסים למחבת מטפולן את הבצל והסלרי ומתחילים לאדות תוך ערבוב (ללא השמן) על אש בינונית עד להשחמה קלה וריכוך חלקי. מוסיפים 2 כפות שמן ואת המרווה וממשיכים להקפיץ דקה נוספת.

מוסיפים למחבת את הגזר, הבטטה, המלח והפלפל לעוד 4-5 דקות ריכוך (תוך כדי ערבוב).

מוסיפים למחבת את השמן הנותר ואת הצנוברים.

מוסיפים את כל תכולת המחבת לסיר עם הקינואה ומערכבים על אש בינונית כ-2-3 דקות. משפרים תיבול. במידה והתבשיל מתייבש, מוסיפים מעט מים תוך כדי ערבוב.

את הצנוברים ניתן לקלות במחבת נפרדת, ולפזר מעל התבשיל עם ההגשה. (את הבטטה ניתן להחליף בקישוא גדול מגורר).

תבשילים

קציצות בשר בנוסח מצרי

קמאיה ג'וטר-ישי



אופן ההכנה

מכניסים את כל החומרים לתוך קערה ומערבבים טוב.
בסיר רחב ונמוך שמים כוס שמן ומחממים.
בינתיים יוצרים קציצות שטוחות ועגולות (הגודל בהתאם לרצון של כל אחד).
מטגנים את הקציצות בתוך השמן, משני הצדדים, טיגון קל.
מוציאים מהשמן בכף מחוררת ומניחים בצד בצלחת.
לאחר הטיגון, שופכים את רוב השמן מהסיר, משאירים ממש מעט.
לתוך השמן מוסיפים 3 כפות גדושות רסק עגבניות, בהרט, קינמון, מלח, מים.
מערבבים הכל ומביאים לרתיחה.
מכניסים את הקציצות לרוטב, מסודרות אחת ליד השנייה.
מבשלים על אש נמוכה חצי שעה.
מתכון מקורי מבית אבא, נוסה בהצלחה ונאכל בתאבון גדול מאוד.

מצרכים:

חצי קילו בשר טחון טרי
בצל גדול מגורר
צרור פטרוזיליה גדול קצוץ דק
חצי כוס פירורי לחם
2 ביצים
כפית בהרט
פלפל שחור
מלח
אבקת מרק עוף
לרוטב
כוס שמן לטיגון
3 כפות רסק עגבניות
קינמון
2 כוסות מים





תבשילים
קציצות
ברוטב עגבניות
מרסל ויצא

אופן ההכנה

לערבב את החומרים לקציצות ולהניח בצד.

לרוטב:

לטגן את הבצל והשום.

להוסיף פפריקה ורסק עגבניות ולטגן מעט.

להוסיף עגבניות מרוסקות ולערבב היטב.

להוסיף אבקת מרק, פלפל לבן, פלפל שחור, מים.

אפשר להוסיף פלפל ירוק חריף.

כשהרוטב רותח להכין את הקציצות, להכניס אותן לתערובת ולסדר

בסיר. להנמיך את האש ולבשל חצי שעה עד להסמכת הרוטב.



מצרכים:

לקציצות:

1/2 ק"ג בשר בקר טחון

1 בצל מגורר

כוסברה קצוצה או פטרוזיליה

חצי כפית פלפל שחור

חצי כפית אבקת מרק

2-3 כפות שמן

רוטב:

חצי ראש שום חתוך לפרוסות

שתי עגבניות מרוסקות

חצי כפית סוכר

קופסת רסק עגבניות קטנה

כף פפריקה

בצל גדול

כף אבקת מרק

פלפל לבן

פלפל שחור

2 כוסות מים

פלפל ירוק חריף (לא חובה)

אופן ההכנה

לערבב הכל יחד, ליצור קציצות ולטגן.



מצרכים:

- 1 קופסא טונה (לסנן את השמן)
- 1 בצל קצוץ - עדיף ירוק
- 1 צרור פטרוזיליה קצוצה
- 1 ביצה
- 2 כפות קמח מצות





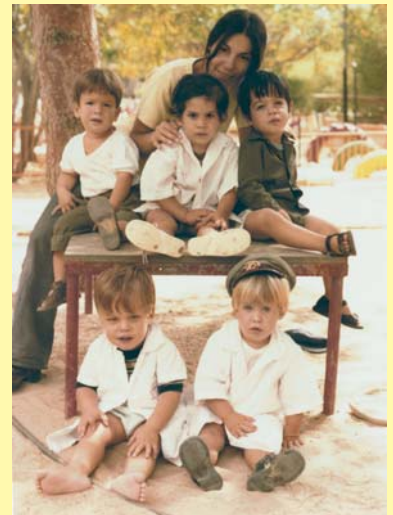
שעועית מאש היא קטניה חלבונית (ניתן לקנות אותה בבתי טבע), הבטטה והגזר הם שורשים פחמימתיים עתירים בבטא קורטאן ויטמין A המסייע בהתחדשות תאי גופנו ובנטרול רעלים.

אופן ההכנה

משרים 1 כוס שעועית מאש רחוצה, ב־5 - 6 כוסות מים למשך לילה (רצוי להחליף בבוקר את המים ולהשרות במשך חצי יום נוסף). השעועית מתחילה להוציא נבט. מכניסים את הבצל לסיר בינוני (רצוי מטפלון) ללא שמן, לאידוי על להבה בינונית תוך כדי ערבוב, עד לריכוך חלקי והשחמה קלה. מוסיפים את השמן ל־2 דקות נוספות של ערבוב. מוסיפים לבצל את הבטטה והגזר לדקה נוספת של ערבוב ומיד את המאש, ומכסים את התבשיל במים. מבשלים על אש נמוכה עד לריכוך מלא של הבטטה, הגזר והמאש. מוסיפים תבלינים לפי הטעם.

מצרכים:

- 1 כוס שעועית מאש (מסונגת ממי ההשריה)
- 1 בצל גדול קצוץ דק
- 1 בטטה בינונית חתוכה לקוביות
- 2 גזרים בינוניים פרוסים דק
- 1 כפית כפריקה מתוקה
- מלח/פלפל לפי הטעם
- 2 כפות שמן זית





אופן ההכנה

לקצוץ את הבצל ולטגן במעט שמן. לפני ההשחמה להוסיף את השום הקצוץ. לשפוך על העגבניות מים רותחים כדי להקל על הקילוף. לחתוך את העגבניות והפלפלים לחתיכות קטנות ולהוסיף לבצל המטוגן. להוסיף את כל התבלינים ולבשל בערך 20 דקות (כדאי לבשל בסיר מכוסה כי זה מתיז ומלכלך את הכיריים). לשפוך את התערובת למחבת שטוחה. להוסיף 8 ביצים בפיזור אחיד ולבשל עד שהביצים יתבשלו.



מצרכים:

- 2 בצלים בינוניים
- 7 עגבניות קלופות
- 2 פלפלים אדומים
- 4 שיני שום
- כפית מלח
- כף רסק עגבניות
- כף כפריקה מתוקה
- כפית כפריקה חריפה
- 8 ביצים



תבשילים

תפוחי אדמה צלויים

כנרת היג'ינס-צ'ידי



אופן ההכנה

מקלפים ושוטפים תפוחי אדמה לפי הכמות שצריך, חותכים לחתיכות בגודל ביס גדול, מבשלים חצי בישול במים מומלחים (בערך כף שטוחה מלח לליטר מים, לא מדע מדויק). כשאפשר לנעוץ מזלג בגוש בקלות יחסית אך לא מידי, מבלי שהוא יתפרק, מוציאים מהמים את תפוחי האדמה ומחכים שיתייבשו קצת.

אפשר גם, כדי לייבש אותם במהירות, לטלטל אותם כמה שניות בסיר ללא מים מעל להבה בינונית, אבל בזהירות, שלא יימעכו. את תפוחי האדמה המבושלים למחצה, אפשר בשלב זה לשמור במקרר עד לצלייה.

מפזרים את תפוחי האדמה המבושלים בתבנית חסינת חום, שבתחתיתה מפוזרים מעט פלפל שחור גרוס ומלח גרוס. שופכים מעל שמן זית בנדיבות וגורסים עוד קצת מלח ופלפל. מערבבים בידיים (כדי לא לפצוע את תפוחי האדמה) עד שהכול עטוף בהכול. מפזרים בין החתיכות 2-3 ענפים שלמים של רוזמרין שטוף ומנוגב ומכניסים לתנור מחומם מראש לחום של 200 מעלות. יודעים שמוכן כאשר הצבע הופך להיות שחום בפינות. יוצא קריספי מבחוץ ורך מבפנים, כמה פשוט ככה טעים.

מצרכים:

תפוחי אדמה

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן זית

רוזמרין



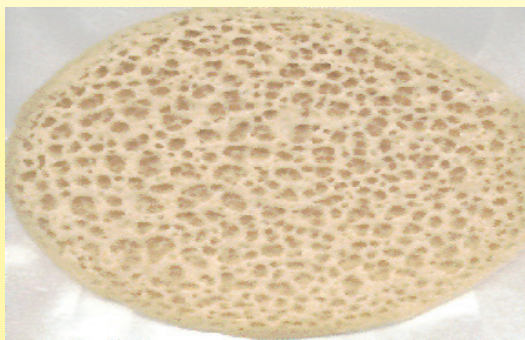
מאפים



מאפים

אברר (לחם מרוקאי)

ארי שטרייט
(אמא של יגאל)



אופן ההכנה

בקערה גדולה יש לערבב את השמרים המלח והסוכר עם כוס מים פושרים. לאחר כ־10 דקות בהם "מתבשלים" השמרים יש להוסיף קמח וסולת בהתאמה (פעם כוס סולת ופעם קמח) יש לערבב תוך כדי הוספת המרכיבים היבשים ולהוסיף מים עד לקבלת בלילה חלקה וסמיכה (כמות המים שיש להוסיף היא לפי העין ותחושת הבטן). לתת לבלילה לנוח כשעה.

כעבור שעה יש להוסיף לבלילה כפית אבקת אפיה ולערבב טוב טוב. לחמם על האש מחבת טפלון גדולה, לקחת במצקת בלילה, ולשפוך בצורה סיבובית למחבת (כמו פנקייק). להמתין עד שיווצרו חורים באברר, והוא נאפה בצורה שווה. להוציאו לצלחת הגשה גדולה ולכסות במגבת, להמשיך באפייה עד שמסיימים את כל הבלילה. את האברר אוכלים חם, עם חמאה ודבש, מלווה בכוס תה עם נענע והגעתם לגן עדן.

מצרכים:

חצי קילו קמח

1 כוס סולת

חצי כפית מלח

כף סוכר

15 גרם שמרים

אבקת אפיה

מים



המסורת הזאת

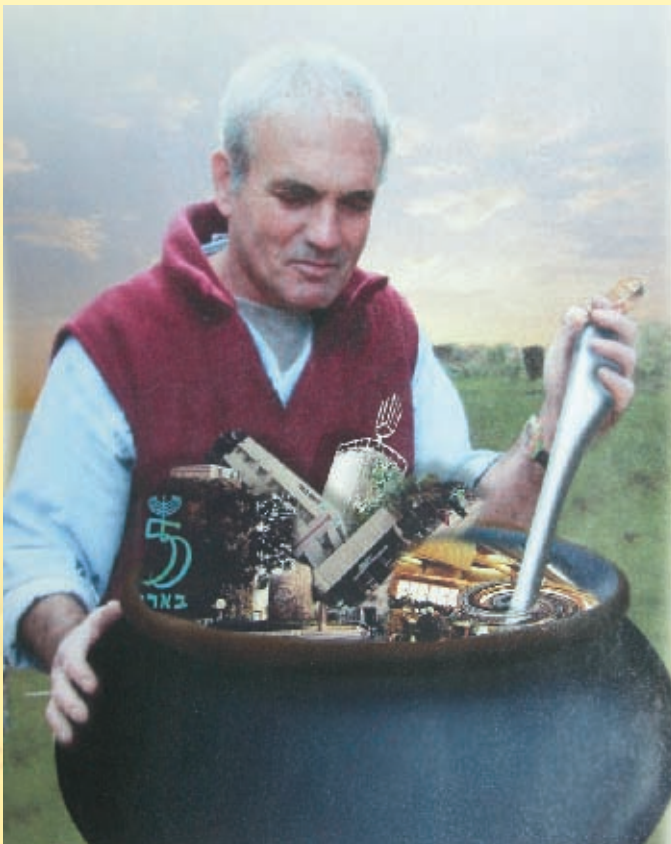
אמור למי לאורך זמן
לשים בארבע האמורים
לשים לאור (שמואל) שהעניין לא
יגדל באמורים העניין יספג את האמור
ושמור את גוף האמור.

אופן ההכנה

- לערבב את כל החומרים יחד
- ליצור כדורים
- לפזר למעלה גבינה צהובה
- לאפות בחום בינוני

מצרכים:

- 1 חבי גבינה שמנה
- 1 חבי מרגרינה
- 3 כוסות קמח
- 1 אבקת אפיה
- 1 כפית מלח בינונית
- מעט בצל מרוסק דק



בורקיטס

יונה כהן



אופן ההכנה

הכנת הבצק:

ללוש יחד את כל החומרים
לרדד את הבצק.

לקרוץ בכוס עיגולים (כמו לסופגניות).

מלית:

מבשלים תפוז"א עם מלח

מרסקים את תפוז"א

מוסיפים גבינות וביצה

מוסיפים פלפל ומלח

להוסיף בכל עיגול את המלית ולקפל היטב.

למרוח לפני האפייה ביצה + שומשום.

לאפות בחום של 180 מעלות כ-30 דקות, עד שמזהיב.



מצרכים:

בצק:

1 מרגרינה עם מלח

1 כוס שמן

5 כוסות קמח (כ-1 ק"ג)

2 אבקת אפיה

קורט מלח

מלית:

גבינות קשות ורכות:

בולגרית

פטה עיזים

גבינה 5%

תפוז"א

ביצה מבושלת במלח (רכה)

היום 2014

אצור זיהוקים
לשאת כוס חלב ושומשום
עם קורט אבקת סודה לשתייה
באמצעות קטנות



אופן ההכנה

ממיסים את השמרים במעט מים, סוכר וקמח.

מרתיחים את החלב.

לשים בקערה סוכר, מרגרינה, ביצים, מלח, ובצלים קצוצים.

על כל אלו לצקת את החלב החם ולכחוש היטב.

מוסיפים 7 כוסות קמח ואת השמרים שתפחו - ללוש היטב.

מתפיחים את הבצק כשעה וחצי.

צרים עיגולים מהבצק, ומתפיחים שוב כחצי שעה.

מרתיחים מים בסיר, ולתוך המים הרותחים מכניסים את העיגולים.

צד אחד של הבייגלה משהים במים למשך דקה וצד שני ל-2 דקות.

את העיגולים מוציאים מהמים הרותחים לתוך תבנית אפיה מרופדת

בפרגמנט. לפני האפייה זורים מלח ופרג על העיגולים.

אופים בחום של 180 מעלות למשך כחצי שעה עד לקבלת צבע זהוב.

כמה דקות לפני סיום האפייה, ניתן ולהוציא את הבייגלים מהתנור,

לחצות כל בייגל, להוסיף גבינה צהובה ולהחזיר לאפייה.

את הבייגל ניתן לאכול עם ממרחים מתוקים או מלוחים.

מצרכים:

50 גר' שמרים

מים

7 כוסות קמח

2 כוסות חלב

3 כפות סוכר

1/2 חבילת מרגרינה

2 ביצים

כפית מלח

2 בצלים קצוצים

פרג

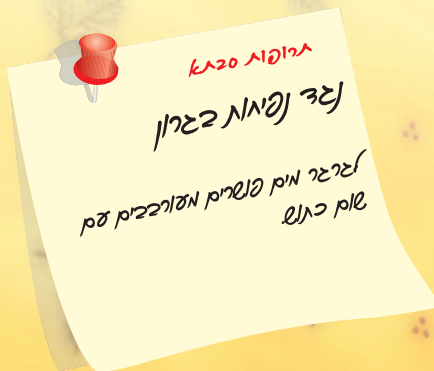
גבינה צהובה



אופן ההכנה

מוסיפים לאט לאט את החומרים תוך כדי לישה, עד לקבלת בצק חלק, שוטפים ידיים ושוב לשים.
הבצק צריך להיות כמו לחמניה עגולה, מכסים ונותנים לבצק לנוח 1/2 שעה.
מרטיבים ידיים ושוב לשים, ושוב לנוח. כך פעמיים, שלוש, לאחר מכן משמנים את הידיים ויוצרים כ-10-12 עיגולים מהבצק, כל עיגול עטוף בשמן ומונח על תבנית כמו לחמניה עגולה. לאחר מכן מניחים כשעה.

משמנים שוב, ופותחים כל כדור בצק בעזרת כריות האצבעות דק דק ומורחים מרגרינה. מקפלים את העלה ל- 1/3 ומגלגלים, שמים בתוך סיר מיוחד לג'חנון ואופים כל הלילה.



מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- 1 אבקת אפיה
- כף מלח
- 2 כפות סוכר
- 1 כף ריבה
- 3 ורבע כוסות מים פושרים.
- 1 חב' מרגרינה עגולה בלובנד





אופן ההכנה

לשים את כל חומרי הבצק, עוטפים ומניחים במקרר לשעה לפחות. מחלקים את הבצק לארבעה חלקים, מקמחים משטח עבודה ומרדדים לעיגול. מחלקים כל עיגול ל-8 (גדולים) או 12 (בינוניים) או 16 (קטנים) - משולשים (כמו בפיצה).

בקצה הרחב של כל עיגול מניחים זית מגולען שלם (שומר על גובה!) מגלגלים לכיוון הקצה הצר, מניחים בתבנית, מורחים בביצה ומפזרים שומשום. אפשר לקרוע חתיכות מהבצק, ליצור כדורים, לשטח מעט, לשים במרכז זית מגולען שלם, לעטוף בשוליים, לסגור היטב וליצור כדורים, לטבול בביצה ובשומשום ולאפות.

לא החלטתי איזו דרך לוקחת יותר זמן....
אופים בחום בינוני (160-180 מעלות) כ-15 דקות.

המלצה: להכין כמות כפולה, להקפיא לפני מריחה בביצה ושומשום, לאפות תבנית בכל פעם שמתחשק, כמוכן לא לשכוח למרוח בביצה ושומשום.

הכי טעים - טרי, אפשר לחמם במיקרו או בתנור.

מצרכים:

- 1 חבילה גבינה לבנה
- 1 חבילה מרגרינה
- 1 חבילה קוטג'
- 1 חבילה גבינה צהובה מגוררת
- 1 כף שטוחה מלח
- 3 כוסות קמח
- 1 שקית אבקת אפיה
- 1 קופסא זיתים מגולענים
- 1 ביצה (למריחה)
- שומשום (לקישוט)





מאפים

חלה לשבת

סמדר זורע-בראק

אופן ההכנה

1. מערבבים בקערה גדולה שמרים, מים, סוכר, מלח, ביצה ומרגרינה מומסת.
2. מוסיפים 2 כוסות מהקמח, וטורפים, עד שתתקבל תערובת אחידה וחלקה.
3. מוסיפים עוד 2.5 כוסות מהקמח בהדרגה תוך ערבוב בכף, עד שנוצר בצק.
4. מוציאים את הבצק למשטח מקומח ולשים היטב כ־7 דקות. אם הבצק דביק, מוסיפים עוד קמח במהלך הלישה, בכמות של עד כוס אחת. לשים עד שהבצק יהפוך לבצק רך, פחות דביק וגמיש מאוד.
5. משמנים קערה נקייה במעט שמן, מגלגלים בה את הבצק, מכסים במגבת לחה, או בניילון נצמד, ומשהים לתפיחה עד הכפלת הנפח, במשך כשעה - שעה וחצי, בטמפרטורת החדר.
6. לאחר שהבצק תפח, מוציאים את האוויר מהבצק בלישה קצרה, ומעצבים למקלעת.
7. מניחים את המקלעת על נייר אפייה באלכסון של תבנית התנור. מכסים במגבת או בניילון, וממתינים כ־40 דקות, עד שהחלה כמעט מכפילה את נפחה. בינתיים מחממים את התנור.
8. טורפים חלמון ביצה עם כפית מים ומברישים בעדינות את החלה. מקפידים על הברשה אחידה על פני כל החלה התפוחה. לסיום, זורים על החלה מעט שומשום או פרג.
9. אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני (180 מעלות), כ־45 דקות או עד שהחלה השחימה יפה.
10. מוציאים את החלה מהתנור ומניחים אותה לקירור על רשת.

מצרכים:

לחלה אחת גדולה מאוד

או 2 בינוניות

30 גרם שמרים טריים או

4 כפיות שמרים יבשים

300 מ"ל מים פושרים

1/3 כוס סוכר

1 כפית מלח

1 ביצה גדולה

40 גרם מרגרינה או חמאה מומסת

5-5.5 כוסות קמח לבן

לציפוי:

1 חלמון ביצה

1 כפית מים

1/2 כוס שומשום או פרג



לחם כפרי עם גבינות של דגן

ג'יא ברזוק



אופן ההכנה

ממיסים את השמרים במעט מים פושרים. מכניסים את חומרי הבצק למיקסר, כאשר את הקמח מכניסים ראשון, את השמרים מוסיפים אחרונים ולאחר מכן את המים.

לשים את הבצק כ־7 עד 8 דקות. לבדוק עד לקבלת בצק גמיש כאשר הבצק מוכן.

יוצרים כדור, עם מעט קמח על השולחן ונותנים לבצק לתפוח מתחת למגבת לפחות 45 דקות.

כעת, יש לרדד את הבצק לעלה לא דק, ולעשות חתכים כל כ־6 ס"מ ליצור רצועות, על כל רצועה יש להניח פס גבנ"צ וסוגרים לגליל (ראה תמונה). כעת אוספים את כל הגלילים שהתקבלו מצמידים מגלגלים יחד ויוצרים שני כיכרות בצק.

שוב נותנים לבצק לתפוח במשך חצי שעה מתחת למגבת.

מניחים את כיכרות הלחם על תבנית עם נייר אפיה

או בתבנית לחם משומנת.

מורחים ביצה טרופה על הכיכרות, מפזרים מעל מעט גרעיני שומשום.

אופים בחום של 180 עד 190 מעלות במשך חצי שעה עד 40 דקות.

(כדאי שבתחתית התנור תהיה תבנית עם מים).

מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- 60 גרם שמרים
- 60 גרם חמאה
- 20 גרם מלח
- 15 גרם סוכר
- 1 חבילת גבינה צהובה "אמנטל" (200 ג') של דגן
- 1 חבילת גבינת "קממבר" או "גאודה" (200 ג') של דגן
- 2.5 כוסות מים פושרים
- שומשום לקישוט + ביצה





מאפים

לחמניות

אולי מאיר

מצרכים:

שמרים:

- 1/2 כוס חלב פושר
- 30 גרם שמרים טריים
- 2 כפיות סוכר
- להתפיח עד לקבלת קצף (15 דק')

בצק:

- 1 ק"ג קמח לבן
- 1/2 כף מלח
- 1/2 כוס סוכר
- 4 ביצים
- 100 גרם חמאה רכה
- 1 ורבע כוס מים פושרים.

אופן ההכנה

להכניס את כל החומרים לקערה ולהוסיף את השמרים שתפחו, ללוש כ־8 דקות, במיקסר או ידנית - מתקבל בצק מעט דביק. לכסות את הקערה בניילון נצמד או במגבת לחה להתפיח עד להכפלת הנפח (כשעה וחצי). ללוש את הבצק על משטח מקומח, כ־2 דקות. לחלק ל־20 חלקים (אפשר יותר, לקבלת לחמניות קטנות). ליצור לחמניה מכל גוש: ללוש לכדור, לקלוע קשר, או כל צורה אחרת. את הלחמניות לסדר בתבנית עם מרווחים של כחצי לחמניה בין אחת לשניה. לצפות בביצה מעורבבת עם כף מים, לפזר שומשום / פרג או כל דבר אחר, לפזר קצת מלח (רצוי גס). להכניס לתנור חם - כ־180 מעלות. לאפות עד השחמה של כני הלחמניות (הצדדים נשארים בהירים), כ־20-30 דקות. מיד לאחר האפייה להוציא את הלחמניות, לצינון.

טיפים:

ניתן להתפיח את השמרים רק עם מים, בכל מקרה יש להקפיד על נוזלים פושרים. לקבלת לחמניות מתוקות, ניתן להוסיף 1/4 כוס סוכר לבצק. את החמאה ניתן להחליף במרגרינה.



מאפים

לחמניות תפוז

גמר אז



אופן ההכנה

מתסיסים את השמרים עם הסוכר והחלב.

מערבבים את תפוחי האדמה המעוכים עם המרגרינה וכף מלח.

להכניס את כל החומרים לקערה ולהוסיף את השמרים שתפחו, ללוש כ־8 דקות.

מוסיפים את הקמח, לשים ומתפיחים עד הכפלת נפח הבצק.

אפשר ליצור לחמניות בצורות שונות, לחם, או בסיס לפיצה.

לאפות בחום בינוני-גבוה.

מצרכים:

50 גר' שמרים

5 כפות סוכר

3.5 כוסות חלב פושר

2 תפוז מבושלים מעוכים היטב

1/2 חב' מרגרינה

1 כף מלח

1 ק"ג קמח



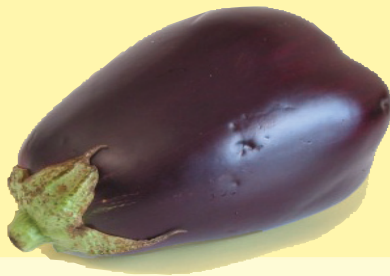
גרופות 2024

נצי הצטננה
לשאת חלק מהדף שלי בגוססר
שני שם
או אטון 1/3 שרש כנצואו שלי. זהוסק
כוס מים חמים ולהשאיר להספיק דקות
אסני. להמתיק את הנלץ ולשאת
פסחיים ביום.



מאפה חצילים

מירב אריאלי



אופן ההכנה

המילוי:

מטגנים במעט שמן, מוסיפים לאט לאט לפי הסדר, מתבלים במעט מלח, פלפל, כפריקה ומסננים את השמן.

לשים את החומרים לבצק אחיד ומוסיפים מים / קמח לפי הצורך. מרדדים לעלה בעובי כסנטימטר וקורצים עיגולים.

מניחים בכל עיגול כפית גדושה של המלית וסוגרים עם מזלג או ע"י קיפול בעזרת האצבעות.

מורחים מעל ביצה טרופה, מפזרים שומשום.

אופים בחום בינוני 30 דקות, עד שמזהיב.

מצרכים:

הבצק:

1 ק"ג קמח

1 מרגרינה

1 ביצה

1 כוס מים

המילוי:

בצל גדול חתוך לקוביות קטנות

2 חצילים חתוכים לקוביות

4 עגבניות חתוכות לקוביות





אופן ההכנה

הכנת מילוי :

להשרות חמוס כ-12 שעות. לטגן בצל קצוץ, לבשל את החמוס ולסנן אותו מהמים ולטחון. לערבב את הבצל המטוגן עם החמוס הטחון ועם התבלינים, לפי הטעם (מה שיותר חריף יותר טוב לפי טעמו של דוד).

הבצק :

חצי קילו קמח, 20 גרם שמרים, מלח (לפי הטעם), מים לפי הצורך ללוש ולרדד.

לפרוש דק ולחתוך עיגולים (הכי נוח באמצעות שפה של כוס רחבה), לשים כף מילוי במרכז כל עיגול של בצק, לקפל ולהדק. לטגן בשמן עמוק ולאכול בתיאבון.

חומרים:

שקית חמוס

בצל

חצי קילו קמח

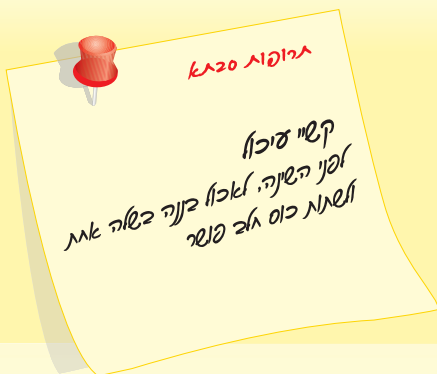
20 גרם שמרים

שמן

תבלינים:

כמון, מלח, פלפל שחור





מאפים

עוגיות מלוחות

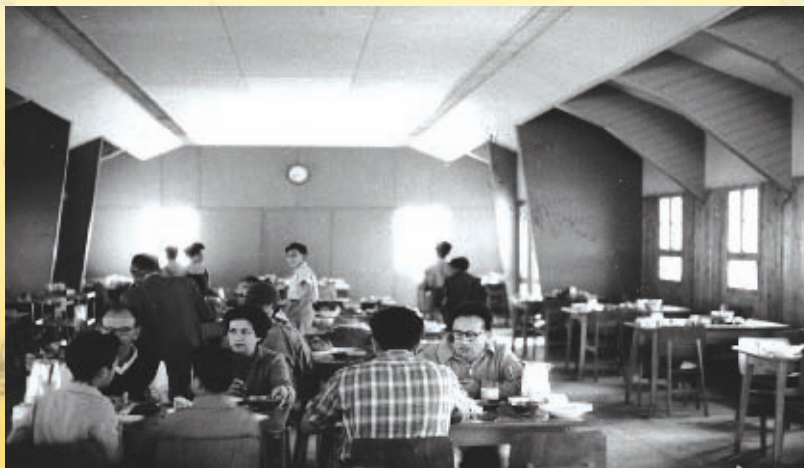
אסתר איל-דוט

אופן ההכנה

לשים את כל המצרכים, ומרדדים לעלה דק.
מכניסים את הבצק למקרר לכמה שעות עד לאפיה.
חותכים למעויינים או משולשים,
מורחים ביצה ומפזרים שומשום
אופים בחום בינוני עד גבוה.

מצרכים:

קילו קמח
1.5-1 כוסות מי סודה
1 חבי מרגרינה מומסת
קורט מלח





מאפים

פוקצ'ה

נעמי ואריז חוקה

אופן ההכנה

הכנת השמרים: שמרים + סוכר + קמח + כוס מים פושרים, מערבבים מעט ומניחים לשמרים לתפוח.

שופכים לכלי גדול את שני סוגי הקמח + המלח + 2 כוסות מים + השמרים שתפחו.

לשים היטב עד לקבלת בצק נעים למגע ולא דביק. את הבצק מכסים במגבת לחה ומניחים לו לתפוח במשך 3 שעות.

לאחר התפיחה נותנים "בוקס" להורדת התפיחה, מחלקים ל-6 כדורים, ומניחים על משטח מקומח ומכסים אותם לעוד חצי שעה.

מרדדים כל כדור לפיתה בעובי 1/2 ס"מ ומניחים בתבנית מקומחת ולא משומנת ל-10 דקות.

מורחים שמן זית בנדיבות, ומכאן כיד הדמיון העולה ברוחכם.

מומלץ לפזר גבינת מוצרלה (שאינן לה טעם שליט וכבד), ועל זה אפשר לשים זיתים, פטריות יבשות, עגבניות מיובשות, טימין (עלים בלבד), או גבינת מוצרלה, אורגנו, פרוסות דקות של בצל לבן, זיתים, או כל הרכב שנראה לפי הטעם שלכם.

לאחר שפיזרתם את החומרים על הפוקצ'ה, יש להשקיע בעזרת האצבעות את החומרים לבצק כדי שלא יפלו בזמן האפייה (כי הבצק מתנפח וכמו כן שישכוג את הטעמים טוב יותר).

מכניסים לתנור שחומם מראש לחום הכי גבוה (200 מעלות +) ואופים במשך 10-15 דקות. מוציאים, מקררים מעט, חותכים ומגישים מיד.

מצרכים:

30 גרם שמרים

2 כפיות סוכר

1 כף קמח

3 כוסות מים פושרים

1/2 ק"ג קמח לבן רגיל

1/2 ק"ג קמח "שטיבל 2"

5 כפיות מלח שטוחות





אופן ההכנה



להתפיח שמרים בכוס מים מושרים כ־10 דקות.

שמים את כל החומרים בקערה, לשים לבצק דביק, מתפיחים כשעה (אם יש צורך - להוסיף מים).

לאחר שהבצק תפח, שמים 2 כפות שמן בתבנית, משטחים את הבצק על התבנית בעזרת האצבעות.

הכנת הרוטב:

מגררים בפומפיה את העגבניות ומוסיפים כפריקה, אורגנו, אבקת שום, פלפל שחור, מלח. שופכים את הרוטב על הבצק.

חותכים בצל וגמבה לרצועות דקות, מסדרים על הרוטב, ומוסיפים תוספות כמו: זיתים, פטריות טריות או מקופסא, אנשובי, או כל תוספת שאוהבים.

מתפיחים את הפיצה לפני האפייה.

אופים בחום בינוני. כשהבצק אפוי, להוציא מהתנור. חותכים את הפיצה למנות.

מפזרים 200 גר' גבינה צהובה או מוצרלה ואופים עד שהגבינה נמסה.

מצרכים:

בצק:

2.5-3 כוסות קמח
1 כפית שטוחה מלח
50 גר' מרגרינה רכה
1 ביצה

20 גר' שמרים
מים לפי הצורך

רוטב:

5 עגבניות
כפית כפריקה
כפית אורגנו
1/2 כפית אבקת שום
1/4 כפית פלפל שחור
1/4 כפית מלח

תוספות:

גמבה
בצל
זיתים
פטריות
אנשובי
גבינה צהובה/מוצרלה

אופן ההכנה

מרחיחים מים עם מעט שמן
ברתיחה שמים אטריות ומבשלים כדקה
מורידים מהאש ושוטפים במסננת.
בקערה:
שמים גבינה, שמנת, מלח, כלפל וביצים, ומערבבים היטב
מוסיפים את האטריות, מערבבים ושמים בתבנית
אופים בתנור כ־15 דקות, ועוד 5 דקות בגריל לקבלת צבע יפה
לפשטידה.



מצרכים:

חבילת אטריות אורז
2 קופסאות גבינת קוטג' 5%
מיכל שמנת מתוקה
3 ביצים שלמות
מלח, כלפל – לפי הטעם
מים
שמן

הרעיון הזה

כאב אולני
אכנש 2 שני שוקי, אפריד עם 2 כפת
שמן גרילי וזמאם על אש בינונית
כאשר השמן מתחיל להישקף, אכבת
את האש, אקרה מעט אסון.
כאשר השמן פוגש, יש להוציא זכא
אופן 2-4 טיפות

מאפים

פשטידת אטריות מתוקה

צהבה אבולטבא



אופן ההכנה

לבשל את האטריות עם קצת שמן (אל דנטה).

לסנן ולשטוף במים קרים.

בקערה גדולה נפרדת, לטרוף היטב את הביצים.

במקצפת יד להוסיף לאט את שאר החומרים ולערבב היטב.

להוסיף את האטריות לתערובת ולהמשיך לערבב (לטעום ולשפר לפי הצורך).

להניח את תערובת האטריות בתבנית אפיה מרובעת משומנת ומקומחת.

לאפות בחום 180 מעלות כשעה.

הפשטידה מוכנה כשקיסם הננעץ בה יוצא יבש.

מצרכים:

400 גרם אטריות דקות

2 מיכלים גבינה לבנה (9% או 5%)

1 מיכל שמנת מתוקה

1 שקית סוכר וניל

כמה טיפות תמצית וניל מבקבוק

קינמון לפי הטעם

1 כפית אבקת אפיה

7-8 ביצים

סוכר לפי הטעם

תוספת אפשרית:

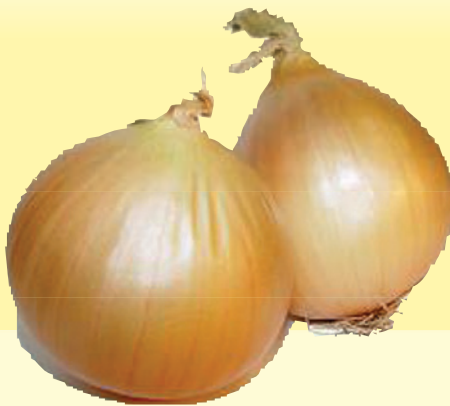
צימוקים ומשמשים

חתוכים לחתיכות קטנות.



פאי בצל

חנה גלמור



אופן ההכנה

מכינים תערובת מהביצים, החלב, הקמח והתבלינים שרוצים.
משרים את המצות עד שתהיינה רכות ויהיה נוח לרפד איתן את
התבנית המשומנת.
חותכים את הבצל ומטגנים עד להזהבה.
את הבצל המטוגן מפזרים על המצות, ומעליו מפזרים את הגבינה
הצהובה. מעל הכל שופכים את התערובת.
אופים בחום בינוני עד שהשכבה העליונה מזהיבה.

מצרכים:

(תבנית 26)

3 מצות

3 בצלים גדולים

2 ביצים

1 כוס חלב

2 כפות קמח

תבלינים

300 גר' גבינה צהובה מרוסקת.



פשטידת בצל

ניצה



אופן ההכנה

חותכים את הבצלים (אפשר במעבד מזון) ומאדים במחבת משומן היטב. כשהבצלים מזהיבים מוסיפים את הפטריות לכמה דקות ומורידים מהאש. מחכים שהבצלים יתקררו ובינתיים מערבבים בקערה את הקמח, השמנת והביצים. חותכים את הגבינה הצהובה לרצועות או קוביות ומוסיפים לתערובת. מוסיפים את הבצלים לכלילה. מעבירים לתבנית משומנת ואופים בתנור מחומם בחום גבוה כ־40 דקות. טעם ג'י'עדן - הצלחה מובטחת.



מצרכים:

8 כפות קמח תופח

1 מיכל שמנת מתוקה/יוגורט

4 ביצים

4-5 פרוסות גבינה צהובה

4 בצלים גדולים

פטריות שמפניון

מלח

פלפל



אופן ההכנה

מורידים את הגבעולים מהברוקולי ומפרקים לפרחים קטנים.
 מערבבים הכל מלבד הגבינה הצהובה, מעבירים לתבנית משומנת
 לאפיה בחום בינוני-גבוה - כשעה.
 לפני סיום האפייה מפזרים מעל גבינה צהובה.



מצרכים:

שקית ברוקולי קפוא של סנפרוסט
 1 גביע גבינה לבנה
 1 גביע קוטג'
 1/2 קופסת גבינה בולגרית מגוררת
 1 ביצה
 1 כף פירורי לחם / קמח
 פלפל שחור
 מלח
 אגוז מוסקט
 גבינה צהובה מגוררת לפי הטעם



מאפים

פשטידת ברוקולי (לייט)

נעמי גרובי



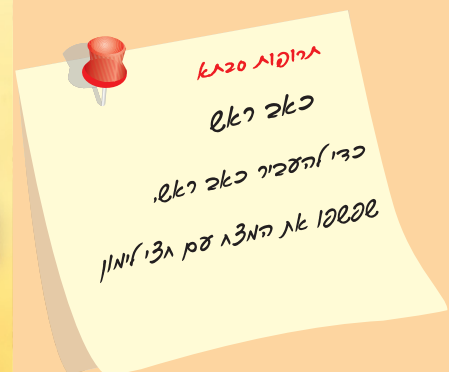
אופן ההכנה

לבשל את הברוקולי במים רותחים 10 דקות, שיתרכך במידה.
לערבב בקערת פלסטיק את כל המצרכים האחרים, ולהוסיף את
הברוקולי.
בתבנית מרובעת או מלבנית־בינונית למרוח שמן ולפזר סולת.
לשפוך את העיסה לתבנית ולאפות 50 דקות.



מצרכים:

- 500 גר' פרחי ברוקולי קפוא
- 100 גר' גבינה צהובה
- (לייט או גוש חלב)
- 1 כוס פצפוצי אורז
- 1 גביע קוטג' 5%
- 1 גביע יוגורט 1.5% שומן
- 4 ביצים
- כף שטוחה אבקת מרק פיטריות
- מלח
- פלפל
- אגוז מוסקט – לפי הטעם



פשטידת גבינה

אהובה ע3מאני



אופן ההכנה

הכנת הבצק:

מכניסים את כל החומרים חוץ מהמים לקערה, מוסיפים את המים, מערבבים בכף ולבסוף לשים מעט ביד. משמנים תבנית 28 ומרפדים את התבנית בחלק מהבצק. אופים עד שיהיה זהוב. לערבב את כל החומרים ביחד, לשפוך על הבצק האפוי מעט, לרדד עלה מהבצק שנשאר, לכסות את הגבינה ולאפות בחום 180 מעלות. כשמתחיל להזהיב, להוציא מהתנור, לסמן מנות כ־16 חתכים, למרוח ביצה ולפזר שומשום ולאפות שוב עד שיהיה מוכן. להגיש חם ולהתענג על הטעם.

(את הבצק אפשר לנצל גם לעוגת פאי תפוחים ובמקום המלח יש להכניס 3 כפות סוכר).



מצרכים:

הבצק:

- 2 ורבע כוסות קמח
- 1 אפיון
- 1/3 כוס שמן
- 1 כפית מלח
- 3/4 כוס מים רותחים

גבינה:

- 2 גביעי גבינת קוטג'
- 2 גביעי גבינה לבנה 5%
- 100 גר' גבינה צהובה מגורדת
- גבינה מלוחה
- גבינות נוספות להוספת טעם
- 3-4 ביצים שלמות
- 3 כפות קמח גדושות.
- מלח ופלפל לכן לפי הטעם.



מאפים

פשטידת פטריות

מצי בכר

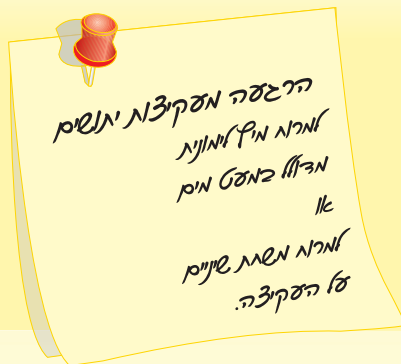
אופן ההכנה

מרדדים בצק עלים מוכן לתבנית 25×35 ס"מ אופים בחום גבוה עד שישחים ומוציאים מהתנור.
קוצצים את הבצלים ומטגנים מעט.
חותכים את הפטריות, מוסיפים לבצל וממשיכים בטיגון.
מוסיפים את השמנת המתוקה ובוחשים עד שהתערובת מצטמצמת מעט, ומורידים מהאש.
מוסיפים קמח, גבינות ותבלינים.
את הביצים מוסיפים אחת אחת וממשיכים לערבב.
יוצקים את תערובת הפטריות על בצק העלים האפוי ואופים שוב בחום בינוני עד שיזהיב.
אפשר לפזר מעל שומשום קלוי.

מצרכים:

סלסילת פטריות שמפיניון
2 בצלים בינוניים
3 בצלים ירוקים
חצי קופסת שמנת מתוקה (דגן)
2 כפות גדושות קמח
3 ביצים
200 גרם גבינות קשות שונות:
גבינה צהובה, פיראוס, גאודה וכו'
קורט אגוז מוסקט
פלפל שחור גרוס טרי
כפית מלח





אופן ההכנה

מרסקים את הקישואים והבצלים ומוסיפים את שאר החומרים.
שמים בתבנית ואופים בחום 180 מעלות ב-45 דקות, עד שמתקבל צבע זהוב.
ניתן לשנות את הקישואים לכל ירק אחר שמתחשק, כגון: כרובית, ברוקולי, דלעת, בטטה, לקט ירקות קפואים או כל דבר אחר.

מצרכים:

- 4 קישואים בינוניים
- 2 בצלים
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס מים
- כוס קמח
- 4 ביצים
- מלח
- פלפל
- אבקת מרק





בילדותי המילה "תרד" עוררה בי שאט נפש. כל תחנוני אימי שזהו מאכל בעל ערך רב - לא הועילו, אבל הדור הצעיר, המאכלס את ארוחות מוצאי השבת בביתנו, חושב שפשטידת תרד זהו מעדן אמיתי.

אופן ההכנה

הבצק

מערכבים ביד את הקמח והמרגרינה עד להפיכתם לפרורים, מוסיפים חלמון ביצה ומעט מים, סוכר ומלח. מעבדים היטב לבצק מאוחד ונח להשטחה. מניחים במקרר לחצי שעה ויותר (עטוף בניילון).

הכנת התרד:

לשטוף היטב ולשים בסיר גדול עם טיפה מים. להרתיח. לכבות את האש מיד עם הרתיחה. לתת לתרד לנוח מספר דקות בסיר. לסנן ולחתוך לחתיכות קטנות.

לקלף, לחתוך, ולטגן את הבצל. (שמים את הבצל בכלי מותאם למיקרוגל ומוסיפים מעט שמן זית וחוסכים ריח ולכלוך... משך הטיגון במיקרו תלוי בעוצמתו. תתחילו עם 30 דקות...). לערבב את כל החומרים בכלי, את החלומי לרסק, לטעום ולטבל מעט.

לשטח את הבצק, לשים עליו את הבלילה ולאפות כ־40 דקות.

הערות מסייעות: בצל מוכן לפשטידות מוקפא בכלים קטנים - מסייע בימים עמוסים. את התרד ניתן להכין ולשמור מסי ימים במקרר או להקפיא ולהשתמש מתי שבא לכם.

מצרכים:

לבצק:

- 1 וחצי כוס קמח
- 1/3 חבילה מרגרינה בטעם חמאה.
- 1 חלמון ביצה (הצהוב!)
- מעט מים
- 1/2 כפית סוכר
- מעט מלח.

מלית:

- 1 או 2 חבילות תרד מהמרכולית
- 1 גבינת קוטג' (5% או 9%)
- 1 קופסא גבינה לבנה (5% או 9%)
- 1 גבינת חלומי או מוצרלה (חלומי עדיפה)
- 3 בצלים גדולים
- 2 כפות אבקת מרק פטריות
- 3 ביצים



מרקים





מרקים

מרק בורשט

מאכל הרצף

אופן ההכנה

מבשלים את הסלק כשעה - מקלפים את הסלק (יוצא בקלות מהקליפה), גוררים על מגררת גסה לקערה, יוצקים על הסלק חומץ בן יין.

שמים בסיר: בשר, עצמות, בצל, פלפל, עלי דפנה, מים. מביאים לרתיחה ומניחים להתבשל על אש קטנה למשך שעה. מוסיפים תפוז"א (ולא שוכחים להוריד בכף את הלכלוך מעל המים). ממשיכים בבישול עוד כחצי שעה.

מוסיפים את הכרוב - מבשלים כרבע שעה. מוסיפים: לפת, גזר, שורש סלרי - מבשלים רבע שעה, ממליחים ומפלפלים

מוסיפים סלק ומבשלים עוד כ-5 דקות. מוגש עם קעריית נפרדת של שמנת חמוצה ולחם שחור.



מצרכים:

- 1 סיר גדול
- 3 סלקים - רחוצים ונקיים
- 1/4 כוס חומץ בן יין
- 1/2 ק"ג בשר בקר חתוך לקוביות
- 12 כוסות מים
- 4 נתחים של עצמות רגל מלאות מוח
- 2 בצלים פרוסים לטבעות
- 1 כפית גרגירי פלפל שחור
- 2 עלי דפנה
- 3 תפוזי אדמה קלופים וחתוכים
- 1/4 כרוב לבן פרוס דק
- 1 לפת קלוף וחתוך לרצועות דקות
- 2 גזרים קלופים וחתוכים לרצועות דקות
- 1 שורש סלרי קלוף וחתוך לרצועות דקות
- שמנת חמוצה
- לחם שחור

מצרכים:

על 6-8 בטטות בנויות.

4-5 גזרים

כף מרק עוף

מקלות קינמון

עלי רוזמרין

פרורי גבינת פרמזן

אופן ההכנה

לקלף את הירקות

לחתוך לעיגולים גסים.

להכניס את הירקות לסיר.

להוסיף מים רותחים בגובה של 2-3 ס"מ מעל הירקות.

להוסיף כף מרק עוף.

לבשל עד להתרככות הירקות.

לרסק במערבול ידני, אם מאד סמיך להוסיף מעט מאד מים רותחים.

לבשל על אש נמוכה חצי שעה בערך.

להוסיף 3-4 מקלות קינמון.

לכבות את האש ולהוסיף עלי רוזמרין.

להגיש עם פרורי פרמזן.

(המרק אמור להיות סמיך).



מרקים

מרק בטטות וערמונים

סלסאן אבני



אופן ההכנה

שוטפים ומייבשים היטב את הבטטות, מכניסים אותן לכלי חרס.
מבשלים על להבה נמוכה עד לריכוך - ומקררים.
מכניסים את הערמונים הקלופים לבישול של 2-3 דקות להתרככות.
מטגנים בסיר בצל בשמן רגיל עד לשקיפות ומוסיפים את השום
הכתוש וקוביות קטנות מהסלרי.
חוצים את הבטטות ומוציאים את התוכן בעזרת כפית בעדינות.
מוסיפים לסיר את הבטטות והערמונים ומוסיפים מים עד לכסוי
הירקות.
מבשלים כ-30 דקות, מוסיפים מלח, פלפל, ומרק עוף (למי שרוצה).
טוחנים ומבשלים עוד 15 דקות לעיבוי נוסף.
מוסיפים שמנת מתוקה עד לבעבוע, ומכניסים מעט גרד אגוז מוסקט.



מצרכים:

2 בצלים

4 שיני שום

1.5 ק"ג בטטות

1/2 ק"ג ערמונים קלופים

2 סלרי

מלח

פלפל שחור

טיפונת אגוז מוסקט

שמנת מתוקה

אבקת מרק עוף, למי שלא יכול בלי זה



אופן ההכנה

לרפד סיר גדול בצרור עלי שמיר

להניח עליהם קילו וחצי עד שני קילו עוף (שלם או כנפיים או הודו גרונות וכנפיים - גם וגם).

מוסיפים לסיר את הסלרי, הגזרים, בצלים קלופים, פטרוזיליה, מלח, סוכר.

מכסים הכל במים ומביאים לרתיחה - ומיד מקטינים את האש לחום נמוך כדי שלא יבעבע (כשעה).

אפשר להוסיף 4 קוביות מרק עוף של קנור - זה אף פעם לא מזיק. כשהמרק כמעט מוכן, להוסיף צרור פטרוזיליה לכעשר דקות ואז להוציא ולסחוט את הפטרוזיליה כך שרק הנוזלים ישארו במרק והיתר לזרוק. לטעום ולהוסיף מלח לפי הצורך והחשק.

“להגיש לאנשים שאתה אוהב הם יאהבו אותך יותר” (צ'רצ'יל).



מצרכים:

שני ק"ג עוף

שורש סלרי או 4 גבעולי סלרי

3 גזרים

4 שורשי פטרוזיליה

כפית מלח

רבע כפית סוכר

4 קוביות מרק עוף של קנור

צרור עלי פטרוזיליה

צרור עלי שמיר

2 בצלים



מרקים

מרק פטריות דל-קלוריות

מאת: כחוק



אופן ההכנה

קוצצים דק את הבצל ומטגנים בשמן עד שנעשה שקוף.
מוסיפים פטריות מרוסות טריות.
מטגנים 2-3 דקות, מוסיפים 1 מרק עוף (גדושה), לערבב כל הזמן.
להוסיף מים רותחים עד לכיסוי הפטריות.
כשרותח להוסיף:
יין לבן יבש עד חצי יבש, חלב + קורנפלור (לערבב יחד לפני שמוסיפים למרק), אפשר להוסיף כף קמח.
מבשלים כ-30 דקות על אש קטנה, לשים לב שלא יישרף מלמטה.
במידה ורוצים להעשיר את המרק אפשר במקום חלב להוסיף שמנת לבישול.



מצרכים:

- 1 בצל
- 750 גרם פטריות
- (עדיף שילוב של 500 גר' פטריות שמפניון + 150 גר' פטריות יער)
- 1/2 כוס יין לבן
- 1 כף קורנפלור
- 2 כפות שמן
- 1 כף קמח
- 1 כף מרק עוף
- 1 כוס חלב





מרקים

מרק קנידלר של אדמא

יהל אבני

אופן ההכנה

מחממים בסיר קצת שמן, ומטגנים את הבצל (הקצוץ דק דק).
אחרי שהבצל מזהיב היטב, מעבירים את הבצל לצלוחית, ובסיר
ממלאים מים ומרתיחים (אין צורך לשטוף את הסיר).
קוצצים את הירקות לפי הטעם - כל אחד והפנטזיה שלו ושופכים
לסיר.

מערבבים את אבקת המרק בכוס עם קצת מים ומוסיפים לסיר.
מבשלים 20 דקות כדי לרכך את הירקות.

בקערה מערבבים את כל המצרכים של הקניידלך תוך הקפדה על
אוויריות - כלומר לערבב טוב אך לא להדק, כך שהעיסה שמתקבלת
תהיה אוורירית.

את התערובת יש לכסות בניילון נצמד להניח כ־15 דקות במקרר.
אחרי 15 דקות יש להוציא את הקערה מהמקרר ובידיים רטובות
יוצרים כדורים לא גדולים ומכניסים אותם למרק.

כעת יש לכסות את הסיר ולהחליש את האש למשך 15 דקות נוספות,
ניחוחות נעימים של מרק מהביל ממלאים את הבית - ואז לפי הטעם
ורק אם צריך - מלח פלפל ולשולחן!

מצוין בפסח - מהיר הכנה, מוצלח ומשובח וטוב גם בכל ימות השנה!!!

מצרכים:

כף שמן

1 בצל

1 כוס פטרוזיליה

1 כפית מלח

1/2 כפית פלפל

1 כוס קמח מצה

1 ביצה

1 כוס מים

חומרים למרק:

1 גזר גדול

1 בצל

1 תפוח - אדמה

1 קישוא

1 עלה סלרי

1 שן שום

3 כפות אבקת מרק או לפי הטעם

3/4 סיר בינוני מים חמים

(8 מנות)

מרקים

מרק שעועית

עם כדורי בשר

איילת ג'/3 ארצ



אופן ההכנה

להשרות שקית שעועית למשך לילה.

לטגן 2 בצלים גדולים

להוסיף 4 שיני שום ולטגן קלות.

להוסיף תפוז"א + קופסה קטנה של רסק עגבניות.

להוסיף את השעועית המושרית ולמלא את הסיר במים.

לבשל הכל ביחד.

בינתיים להכין את כדורי הבשר: לערבב בשר טחון + ביצה + מלח

+ פלפל + פטרוזיליה.

להרטיב 2 פרוסות לחם (ללא השוליים) לרסק על פומפיה לתוך

עיסת הבשר, לערבב הכל, להוסיף מעט אגוז מוסקט.

להכין כדורים קטנים ולהוסיף למרק הרוחח.

לבשל במשך שעה.



מצרכים:

2 בצלים גדולים

4 שיני שום

שקית שעועית

2 קופסאות רסק עגבניות

כוס וחצי תפוחי אדמה חתוכים

1/2 ק"ג בשר טחון

ביצה

מלח

פלפל

פטרוזיליה

2 פרוסות לחם

אגוז מוסקט



אופן ההכנה

להשרות את השעועית במים ללילה.
לקצוץ את הבצל ולטגן בשמן בסיר גדול כמה דקות עד שיתרכך.
לקצוץ את שאר הירקות ועשבי התיבול והשעועית ולהוסיף עם המרק לסיר.
להביא לרתיחה, להוסיף את התבלינים ורסק העגבניות ולבשל כשעה
עד להתרככות השעועית. לטעום ולתקן תיבול.
להכניס בלנדר יד ולקצוץ כמה סיבוכים קצרים (שחלק מהירקות יטחן
ויסמך את המרק ורוב הירקות ישארו בחתיכות).

הערות:

אם לא זוכרים להשרות
את השעועית מבעוד יום,
אפשר להרתיח אותה
בסיר קטן עם מים,
לכסות במכסה ולהשאיר
ככה כ־4 שעות.



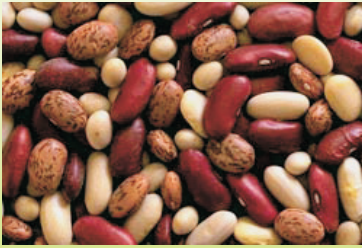
מצרכים:

250 גרם שעועית לבנה
2 בצלים
1/4 כוס שמן זית
2 עגבניות בשלות קלופות
2 גבעולי סלרי כולל העלים
1 גזר
1 תפוח אדמה
2 קישואים קטנים
1/2 כרוב לבן קטן
1-2 שיני שום
עלי ריחן מ־2 גבעולים
פטרוזיליה
100 גרם רסק עגבניות
מלח, פלפל
1 ליטר מרר זך
(או 1 ליטר מים + 2 כפות
אבקת מרק)

מרקים

מרק שעועית

טל גבאי



אופן ההכנה

משרים את השעועית בקצרה עם מים למשך הלילה.
קוצצים את הבצל דק־דק, מטגנים בסיר עם 3 כפות שמן זית עד להזהבה.
להוסיף את שיני השום החתוכות ואת השעועית ולטגן 3-4 דק'.
להוסיף 10 כוסות מים.
לאחר הרתיחה להוסיף אבקת מרק, מלח, פלפל - לפי הטעם
(אפשרי 1/2 כפית כפריקה מתוקה).
לבשל במשך שעה.
לאחר שעה להוסיף למרק רסק עגבניות שדולל בכוס מים.
לבשל עוד כשעה וחצי עד שהשעועית נמסה בפה.



מצרכים:

- 2-3 בצלים
- 3 שיני שום
- 3 כוסות שעועית לבנה
- 2 קופסאות רסק עגבניות
- 2 כפות אבקת מרק
- מלח
- פלפל

גרסאות אחרות

כריכים פשוטים
ושרטות (ולדימ)
אחרות את המקום עם האבק
הפנימי של קליפת בונה

מרקים

קניידלך ממצות

עיקה



אופן ההכנה

מכניסים את המצות לקערה עם מים (אפשר לשבור אותן).
כשהמצות ספוגות במים מוציאים אותן בסחיטה ומעבירים למסננת
ונותנים למים לטפוף.

מכינים בינתיים מחבת על האש ומייבשים את המצות מעט (ללא
שמן) תוך כדי ערבוב של העיסה.
לאחר הייבוש מעבירים את העיסה לקערה אפשר אולי לנסות לייבש
במיקרו כ־3 דקות.

באותו מחבת לאחר גירוד העיסה - מטגנים בצל וכשהוא שחום מעט
שופכים את הבצל והשמן על העיסה.
מוסיפים את שאר החומרים לעיסה - ביצים, מלח, פלפל וכך אבקת
מרק. מערבבים היטב ומכינים כדורים.

חשוב מאוד לא להדק מדי את העיסה, להכין את הכדור בקלילות רק
כדי לתת צורה עגולה. רצוי לטבול את היד במים כדי שהעיסה לא
תדבק.

מכינים כדורים בגודל שאוהבים ומניחים על מגש.
מכניסים למרק עוף 5 דקות לפני ההגשה - כשהמרק רותח והוא
מתבשל.

כשהכדורים צפים אפשר להגיש לשולחן, או לכסות את הכדורים
בניילון נצמד ולהכין רק בערב או אפילו למחרת.
אפשר להכין כמות כפולה ולהשאיר במקרר.

מצרכים:

4 מצות

2 ביצים

בצל יבש בגודל בינוני

כף שטוחה קמח מצה

כף שטוחה של אבקת מרק עוף

מלח ופלפל לפי הטעם





סלטים



סלטים

סלט חצילים טורקי

יונה כהן

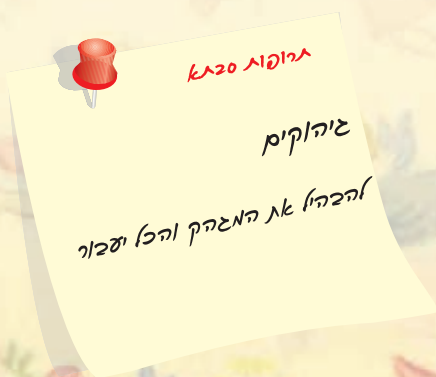


אופן ההכנה

מקלפים את החצילים וחותכים לפרוסות.
מטגנים בשמן עמוק.
חותכים לקוביות את הפלפלים הירוקים ומטגנים עד שישחימו.
מקלפים עגבניות אדומות בשלות.
חותכים לקוביות ומוסיפים לפלפלים כשהעגבניות מבושלות.
מוסיפים אבקת מרק עוף (לפי הטעם).
מוסיפים את החצילים ומערבבים.

מצרכים:

- 5 חצילים
- 5 פלפלים ירוקים
- 10 עגבניות בשלות
- מרק עוף לפי הטעם





סלטים

סלט טונה

אריס בר-סני

אופן ההכנה

מפוררים את הטונה (בלי השמן).
חותכים את הבצל לריבועים קטנטנים.
מרסקים את הביצה ומוסיפים לתערובת.
מוסיפים את כל שאר החומרים.
מערבבים ושמים במקרר.
אני ממליצה להכין סלט מ-3 קופסאות לכל השבוע.

מצרכים:

- 1 קופסה קטנה טונה (בשמן)
- 1 ביצה קשה
- 1 בצל בינוני
- 1 כף מיונז מלאה ("בהריון")
- 2 כפות לימון (מיץ)
- קורט מלח



סלטים

סלט כרוב סיני

ענבל אלון



אופן ההכנה

לחתוך דק את הכרוב.

מבשלים בסיר על הגז (או במיקרו) את כל הנוזלים עד שהסוכר נמס ומקררים.

קולים את הצנוברים והשומשום בנפרד על מחבת.

שופכים את הרוטב על הסלט ועליהם את הצנוברים והשומשום.

מצרכים:

1 ראש כרוב

100 גר' צנוברים

100 גר' שומשום

1/4 כוס חומץ

1/4 כוס שמן

1/4 כוס סוכר חום

1/4 כוס רוטב סויה



סלטים

סלט של מתי

מתי וייס



אופן ההכנה

חותכים גס את הירקות.
מערבבים את מרכיבי הרוטב בצנצנת ומשהים.
קולים את תערובת האגוזים בתוספת מלח.
בתום הקלייה מורידים מהאש ומוסיפים כפית דבש.
לפני ההגשה מפזרים את תערובת האגוזים.
שופכים את הרוטב - מגישים בתאבון.

מצרכים:

מגוון חסות
(אדומה, ירוקה, מסולסלת)
פלפל אדום
פלפל צהוב
מלפפון ירוק
עגבניות שרי
בצל

מצרכים לרוטב:

כפית חרדל
רבע כפית פלפל
כפית מלח
כפית דבש/סוכר
כפית שום
חצי לימון
2 כפות חומץ בלסמי
1 כף חומץ בן יין
שמן זית

מצרכים לתערובת אגוזים

חופן אגוזי מלך
חופן שקדים פרוסים
חופן גרעיני דלעת
חופן גרעיני חמניות
כפית דבש
כפית מלח





סלטים

סלט תרד

کالیز خاکی

אופן ההכנה

שוטפים את התרד היטב במסננת, וחותכים לשניים.
מוסיפים את שאר החומרים.
מערבבים ביחד את החומרים לרוטב וטועמים.
שופכים על הסלט כשעה לפני ההגשה.

מצרכים:

- 1 שקית או קופסת תרד
- פירות לפי העונה:
- תפוז
- תפוח
- קלמנטינות
- שזיפים
- מנגו
- פטריות
- שקדים
- אגוזים
- רוטב:**
- דבש
- מיץ לימון
- שמן זית



שונות





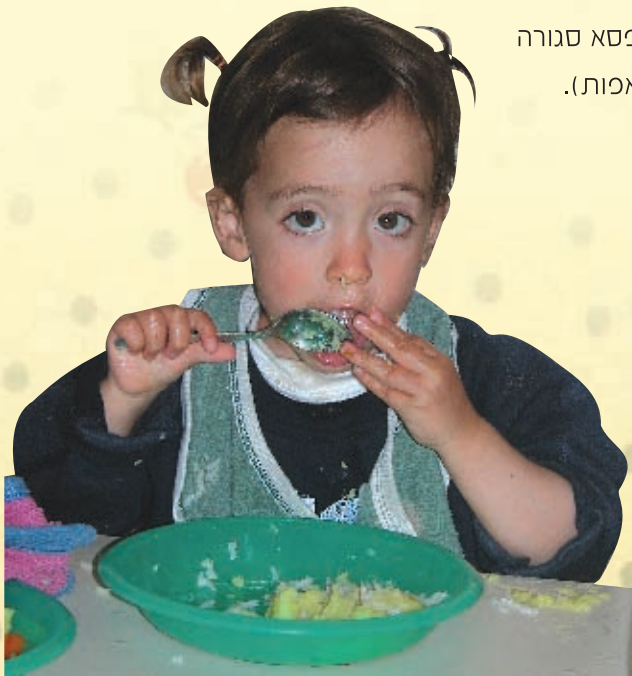
שומת

אצבעות פרי ושקדים

אסתר אילן-רוט

אופן ההכנה

שוטפים טוב את המשמשים ומיבשים בעזרת מגבת נייר.
מערבבים את הפרי עם השקדים וגרעיני החמניות ומכניסים למעבד מזון
או מיקסר.
כשהכול טחון, מעבירים את התערובת לקערה ולשים.
עורכים את הבצק לגליל, מהדקים את גרעיני השומשום בתוך הבצק,
ופורסים לפרוסות.
לשמור בקופסא סגורה
(אין צורך לאפות).



מצרכים:

- 1 כוס תאנים יבשות חתוכות דק
- 1 כוס משמשים מיובשים
- 1 כוס צימוקים
- כוס ורבע תערובת שקדים וגרעיני חמניות
- קומץ זרעוני שומשום לקישוט





אופן ההכנה

מטגנים את הבצלים בשמן לא עמוק ומוסיפים אליהן את הבשר, המלח, הפלפל, הצנוברים ואם רוצים - גם אבקת מרק. להכנת הקובה: טוחנים את הבורגול ומוסיפים אליו את הכרישה. מוסיפים את הסולת בשביל שנוכל לאחד את הבורגול והכרישה. מתבלים במלח, פלפל ואבקת מרק. מוסיפים מים חמים מהברז (צריך לכסות במים ולא להציף). מחכים כשעה ומתחילים לעבד את הבצק. אפשר להוסיף קמח רגיל אם החומר רטוב מדי. מעמידים מים בסיר גדול ושטוח על האש, וכשהמים רותחים יוצרים כדורים מהבצק, ממלאים בבשר ומבשלים במים. כדאי לבדוק אם הקובה נפתחת, אם לא - אפשר להמשיך.



מצרכים:

מילוי לקובה:

- 1 ק"ג בשר טחון (רצוי בקר)
- 4-5 בצלים גדולים
- מלח
- פלפל
- אבקת מרק עוף
- שקית צנובר

לקובה:

- 2 כוסות בורגול
- 2 כוסות כרישה
- 1 כוס סולת
- מלח
- פלפל
- אבקת מרק

אופן ההכנה

הכנת הצייר:

מכניסים בסיר שטוח בצל, גזר, מלח, פלפל וסוכר וממלאים מים עד החצי.

רוחצים את ראש הדג היטב (מוציאים עיניים, זימים ודם).
מרתחים במשך 10 דקות ומוסיפים את ראש הדג.

הכנת הדג:

רוחצים את הדג היטב.
חותכים אותו לשניים וטוחנים היטב במטחנת בשר.
מוסיפים לתערובת את המלח, פלפל, סוכר, קמח מצה וביצים.
מערבבים היטב ומוסיפים תבלינים לפי הטעם.
יוצרים צורות של קציצות ומכניסים לצייר.
מבשלים כחצי שעה.



מצרכים:

- 1 ק"ג קרפיון חתוך לפרוסות (בלי ראש)
- 1/2 ק"ג דג טחון דק
- 1/2 כפית מלח
- 1 כפית סוכר
- 3/4 כוס קמח מצות
- 2 ביצים
- 6 גזרים פרוסים
- 2 בצלים פרוסים
- 1 בצל טחון
- 1/2 כפית פלפל שחור





אופן ההכנה

בקערה גדולה בוחשים את כל החומרים ה"יבשים" פרט לסוכר.
 בסיר קטן מעל אש נמוכה בוחשים את כל החומרים ה"רטובים" + הסוכר,
 לחכות רק שהסוכר והדבש יתמזגו.
 שופכים מעל החומרים היבשים ומערבבים טוב שכל התערובת תקבל
 לחות.
 משטחים בשתי תבניות אפיה, מכניסים לתנור מחומם בחום בינוני.
 אופים 10 דקות, בוחשים.
 אופים 10 דקות נוספות ושוב בוחשים.
 אופים 10 דקות נוספות ומוציאים.
 במידה ונראה לח בוחשים ומחזירים לתנור, הסימן הטוב ביותר הוא
 האגוזים - לוודא שלא נשרפים.
 מקררים היטב ומאחסנים בכלי אטום - אפשר לשמור בכריזר.
להשבתה: אפשר להכפיל את כמות האגוזים, שקדים והגרעינים.

מצרכים:

3 כוסות קוואקר
 3/4 כוס סובין שיכולת שועל
 1/2 כוס קמח מלא
 1/2 כוס סוכר חום בהיר
 1/2 כוס שקדים פרוסים מולבנים
 1/2 כוס אגוזי פקאן שבורים
 1/2 כוס אבקת חלב (לא חובה)
 1/4 כוס גרעיני חמניות (טבעי)
 1/2 כפית מלח
 1/2 כוס שמן
 1/2 כוס מים
 1/4 כוס דבש
 1 כפית תמצית וניל
 1 כפית סירופ מייפל



אופן ההכנה

לחתוך קילו של תערובת מהירקות ולפזר על התערובת מלח.

הכנת הנוזלים:

מרתחים במים את החומץ, מלח לימון, כורכום והקארי.

כשרותח יוצקים על הירקות ומחכים בסבלנות.

אחרי שעתיים החמוצים מוכנים - אך ככל שיעבור הזמן הטעם ישתבח.

מצרכים:

גזר

כרובית

כרוב

פלפל

מלפפון

שום

לפת

2 כפות מלח

2 כוסות מים

כוס וחצי חומץ

כפית מלח לימון

חצי כפית כורכום (לא חובה)

חצי כפית קארי (לא חובה)



אופן ההכנה

חותכים את כל החברה לגודל סביר לתוך צנצנת.
מכינים כלי ובו 4 כוסות מים רותחים
2 כפות מלח, 1 כוס חומץ
ושופכים לצנצנת
(אם לא מספיק להוסיף עוד נוזלים באותו היחס).
העסק יהיה מוכן לאכילה מיד כשיתקרר.
אחרי יומיים שלושה - גם החריפות תופיע.

מצרכים:

1/2 כרוב
1/2 כרובית
6 גבעולים של סלרי
5 גזרים
5 שיני שום
4-2 כלפלים חריפים



כדורי גבינה

סבתא פרימוה ז"ל
(אמא של אריקה)

אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים יחד.
יוצרים כדורים, מניחים ברגש בסיר עם מים רותחים
וכשהכל מוכן מקטינים שוב את האש.
המתכון מוכן כשהכדורים צפים...
לסנן ולהגיש חם עם קינמון וסוכר ו... ללקק את האצבעות.

מצרכים:

- 2 חבילות גבינה לבנה כנען
- (או גבינה קשה של דגן).
- 2 ביצים
- 2 כפות גדושות של קמח מצות
- קורט מלח



שונות

כדורי גבינה עם זיתים

אנש קצרון



אופן ההכנה

ללוש עד לקבלת עיסה וליצור כדור (בערך בגודל של פלאפל) עם חור
ובתוכו לשים זית, ללא חרצן, לסגור את הכדור ולאפות בתנור בחום של
180 מעלות, עד להשחמה.
טעם נפלא!

מצרכים:

2 כוסות קמח
3/4 מרגרינה
3/4 גביע אשל או לבן (אפשר יוגורט)
150 גר' גבינה צהובה מגוררת
מלח (מעט)
זיתים חרוזים



עוגיות "עבאדי"

מאיה וטל עצמאית



אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים יחד בקערה, יוצרים עיגולים, מניחים בתבנית ששומנה מראש.

טורפים ביצה ומברישים מעט ממנה על כל עוגיה וממזרים עליה שומשום. אופים בחום בינוני עד שהעוגיות מזהיבות / משחימות - תלוי בטעם האיש. העוגיות הן ממש כמו העוגיות הקנויות של "עבאדי" - רק יותר טעימות...

מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- 2 כפיות מלח שטוחות
- 2 חבי מרגרינה לאפיה
- 1/2 כוס שמן
- 1 שקית אבקת אפיה
- 1 כוס מים רותחים
- 1 ביצה





שונות

פונדו גבינה קלאסי

אילך ואביגר קיפנים

מצרכים:

לתערובת הגבינות:

מחשבים לכל סועד 200 ג' גבינה ועושים את החישוב לפי היחס הבא:

גבינת גולן (קשקבל) מגוררת - 50%

גבינת אמנטל / טל העמק מגוררת - 40%

גבינת בשן (מצושנת) מגוררת - 10%

יין לבן יבש - כוס אחת לכל 200 גרם.

קורנפלור - 1 כפית לכל 200 גרם.

שן שום

מעט אגוז מוסקט מגורר

לטבילה בפונדו:

לחם חתוך לקוביות (גודל ביס)

אפשר גם:

פטריות שמפיניון

קוביות גזר

סלרי

כרובית

ציוד:

כלי פונדו מחרס כדי למנוע שריפת הגבינה (כלי המתכת טובים לפונדו בשר או שוקולד), מזלגות פונדו - ולא לשכוח אלכוהול להדלקת מתקן החימום של כלי הפונדו.

אופן ההכנה

מכינים את הלחם:

חותכים לקוביות וקולים בתנור עד שיהיה זהוב ופריך (הופכים מדי פעם). מכינים את הירקות החתוכים (כדאי להכין גם סלט חסה, ויש ארוחה שלמה).

מסדרים את קוביות הלחם ואת הירקות בקערות על השולחן, מסביב למתקן הפונדו.

מגררים את כל הגבינות ומערבבים בקערה, מוסיפים את הקורנפלור ומערבבים היטב.

חותכים את שן השום, ומשפשפים את דפנות כלי הפונדו.

מכניסים את תערובת הגבינה המגוררת עם חלק מהיין לכלי הפונדו, ומבשלים על אש בינונית תוך ערבוב מתמיד. מוסיפים בכל פעם עוד קצת יין וממשיכים לערבב עד שמתקבלת עיסה אחידה, קרמית (אם התערובת לא אחידה, אפשר להוסיף עוד קצת קורנפלור מומס).

כשמוכן - מוסיפים מעט אגוז מוסקט מגורר.

מעבירים למתקן החימום של הפונדו, ומגישים מייד עם קוביות הלחם הקלוי והירקות.

אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים במיקסר.

מחממים מחבת עם מעט שמן (רק לפני הטיגון הראשון!).

יוצקים מצקת בכל פעם למחבת על אש בינונית, עד שנוצרות בועות ואז הופכים לצד שני ו... אוכלים.

(אפשר לפזר אגוזים קצוצים לפני יציקת הבצק, או לערבב בתוך בלילה

מעט תפוח מגורר עם קינמון ומעט קקאו - הילדים אוהבים פנקייק בטעם שוקולד!).

מצרכים:

1 כוס קמח

2 כפיות אבקת אפיה

2 כפות סוכר

3/4 כוס חלב

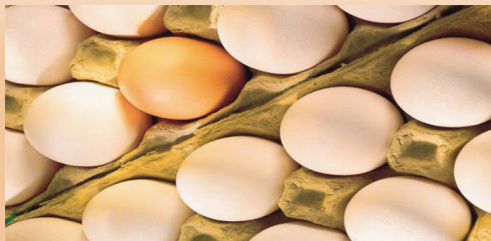
4 כפות שמן

1 ביצה

כפית וניל

קורט מלח





אופן ההכנה

מערבבים את החומרים ומטגנים במרגרינה במחבת מכוסה.
למרוח את המכסה במרגרינה, להפוך עליו את החביתה ולסיים את
הטיגון.

מצרכים:

- 1 קוטג'
- ביצה
- 2 כפות סולת
- 1 כף קמח תופח
- מעט אבקת מרק



שונות

פרלינים

רבקה אה קראל

אופן ההכנה

משרים צימוקים ביין אדום מתוק - מינימום 6 שעות.
מסננים את הצימוקים מהיין.
משטחים את הצימוקים על מגיטים מנייר.
ממיסים את החמאה והשוקולד ומערבבים עד שנהפך למרקם משחתי.
יוצקים מעל הצימוקים את בליל החמאה והשוקולד.
מפזרים מעל קוקוס ובוטנים קצוצים ומכניסים למקרר.
מוכן להגשה לאחר שעתיים לפחות.

מצרכים:

צימוקים
יין אדום מתוק
100 גר' חמאה
200 גר' שוקולד מריר
קוקוס
בוטנים קצוצים



מצרכים:

בצק:

600 גר' קמח

מעט מלח

כוס מי ברז

מלית:

תפ"א מבושלים במים + אבקת מרק

בצל מטוגן

מלח

פלפל

אופן ההכנה

לשים את כל החומרים לבצק.

להכנת המלית, מכינים פירה מהתפוא"א ואבקת המרק, ומוסיפים את

הבצל, המלח והפלפל.

מהבצק מרדדים עיגולים בקוטר של כ-8 ס"מ, מניחים במרכז מעט מלית,

מקפלים לחצי וסוגרים היטב.

מבשלים במי מלח או מרק רותח במשך כמה דקות.

מוציאים בכף מחוררת ומפזרים בנדיבות בצל מטוגן.

נ.ב. אם מתכוונים לאכול את הקרפאלך במרק, אין צורך לפזר בצל מטוגן.

אפשרויות נוספות למילוי:

בשר טחון, כבד קצוץ, ברוקולי, גבינה וכו'.



אופן ההכנה

מכינים פסטה קטנה (שסופגת הרבה רוטב, לדוגמא: ביסלי, רגטוני).
מבשלים את כל המצרכים בסיר ומוסיפים על הפסטה מלח ופלפל
- לפי הטעם.

מצרכים:

2 שמנת מתוקה
פטטריות חתוכות דק (כמה שרוצים)
צימוקים לבנים
אגוזי מלך (קצת)
עלי בזיליקום
גבינת פרמזן (בכמות נכבדה)
1/4 כוס יין לבן
בשר:
חתיכות קטנות של סלומון מעושן
חזה עוף
שרימפס חתוך קטן



שונות

רוטב מנטה לסלט ירקות

אליז גאז



אופן ההכנה

להכניס לבלנדר את המיונז, הפלפל וליקר מנטה - עד שנהיה קרם.
מערבבים בצד את הלימון והקוניאק, ומוסיפים לקרם שהוכן בבלנדר,
מערבבים עוד כמה שניות, עד שהכל הופך לתערובת אחידה.

מצרכים:

100 גר' מיונז

50 גר' ליקר מנטה

1/2 כפית פלפל אדום יבש טחון

50 מ"מ קוניאק

מיץ מחצי לימון.



שבולולי גבינה

דליה אוי (ע"פ אאלגה)



אופן ההכנה

מערבבים את כל הגבינה, אבקת המרק והביצים.
מורחים על הבצק עלים שכבה של כ־2 ס"מ, מגלגלים לרולדה ומקפיאים
כחצי שעה.
כאשר הגליל קפוא - קל לחתוך.
חותכים לפרוסות לא דקות, מניחים על נייר אפייה במרחק של 3 ס"מ
אחד מהשני, ואופים בחום 200 מעלות למשך כ־20 דקות עד שהשבולולים
מקבלים צבע חום יפה וריח מפתה שאין לעמוד בו.

מצרכים:

חבילת בצק עלים
2 גביעי גבינה 5% (אפשר 9%)
4 כפות גדושות אבקת מרק פטריות
2 ביצים שלמות



מתוקים



אופן ההכנה

בסיר קטן שמים:

סוכר, מים וסוכר וניל

מבשלים על אש קטנה 30-45 דקות עד לקבלת סמיכות קלה.

מוסיפים בהדרגה את הנוזלים.

מערבבים את כל החומרים לעוגה יחד במיקסר.

מכניסים לתבנית מלבנית של התנור ולאפות עד לקבלת צבע זהוב.

מיד לאחר האפייה יוצקים את העוגה את הסירופ הצונן שהכינונו

מבעוד מועד.



מצרכים:

לסירופ:

2 כוסות סוכר

כוס וחצי מים

2 סוכר וניל

לעוגה:

2 כוסות סולת

1 חבילת קוקוס

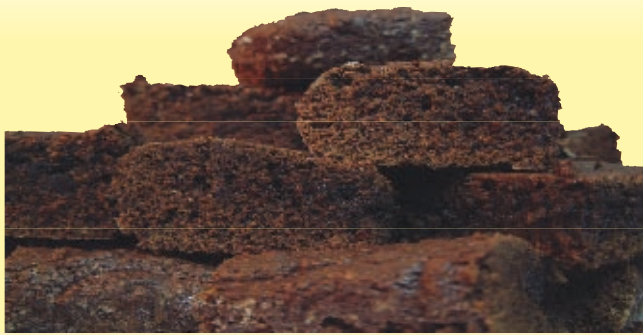
3/4 כוס קמח

1 סוכר וניל

1 אבקת אפיה

1 לבן או יוגורט

1 כוס חלב



מתוקים

בראוניז
של "ארומה בר"

ראלומה קינץ

אופן ההכנה

מחממים תנור לחום בינוני כ־170 מעלות.

בקערת המיקסר, להכניס לפי הסדר את המרכיבים ולבחוש בכל פעם עד לאיחוד הומוגני.

חמאה מומסת

סוכר

שוקולד מומס

ביצים (אחת אחת)

קמח, מלח, ברנדי

אגוזים

שופכים לתבנית בינונית ואופים כ־20 דקות בתנור שחומם מראש.

חותכים לריבועים, מחכים שיתקרר, מוציאים מהתבנית.

מאחסנים בכלי אטום, אחרת יגמר מיד...

(הכמויות מאוד מדויקות, כשניסיתי "לרמות" קצת - הצליח אבל פחות).

מצרכים:

200 גר' חמאה

250 גר' סוכר

200 גר' שוקולד מריר

5 ביצים

90 גר' קמח

קורט מלח

90 גר' אגוזים

2 כפות ברנדי (לא חייבים)





אופן ההכנה

לצנצנת הגרבר מכניסים 2 כפיות סוכר או לפי הטעם.
וניל או שוקולית או נס קפה - לפי הטעם המבוקש.
ממלאים חלב עד השפה וסוגרים היטב.

את הצנצנת המלאה מכניסים לתוך קופסת השוקולית.
בכל הרווח שנשאר דוחסים קרח.

על הקרח שופכים את המלח.

סוגרים את קופסת השוקולית, מכסים במגבת כדי שהידיים לא יהפכו
לגלידה בעצמן - ומשקשים 10 דקות.

אחרי 10 דקות - פותחים, מגבים את המלח, ומתחילים לאכול.

זהו מתכון מצוין לילדים, מתאים במיוחד לימי הולדת.

המיוחד בו הוא שתוך עשר דקות הכל מוכן ואפשר ללקק.

מומלץ להכינו בחוץ...

מצרכים:

קופסת שוקולית ריקה עם מכסה

צנצנת "גרבר" ריקה עם מכסה

סוכר

חלב

קרח

1/2 כוס מלח

תמצית וניל או שוקולית או נס קפה

אפשר להוסיף שמנת מתוקה.



אופן ההכנה

מערבבים הכל לבצק רגיל.

פותחים עם מערוך וקורצים עיגולים עם כוס.

הכנת המילוי:

לוקחים בוטנים או שקדים טחונים, קינמון, סוכר ומערבבים.

על כל עיגול שמים כפית, וסוגרים מהצדדים.

מסדרים על מגש עם נייר אפייה.

מחממים תנור ל-250 מעלות ואופים עד שהעוגיות מגיעות לצבע זהוב.

הכנת הסירופ:

שמים בסיר סוכר ומים, ומרתיחים עד שנהיה דביק.

מכניסים קצת טרבדוס ל-2-3 דקות, ומוציאים את כולם.

בסוף שמים על מגש, ושופכים את שארית הסירופ על הכל.



מצרכים:

לבצק:

1 כוס שמן

1 כוס מים

1 אבקת אפייה

1 אבקת וניל

1 כף סוכר

1 כפית קינמון

1/4 כפית אבקת סודה לשתייה

3-4 כוסות קמח לפי הצורך.

למילוי:

בוטנים או שקדים טחונים

כפית קינמון

2 כפות סוכר

לסירופ:

2 כוסות סוכר

2 כוסות מים



אופן ההכנה

מכינים בקצרת זכוכית גדולה.

שכבה ראשונה - מצפים את תחתית הקערה בעוגת טורט (אפשר קנויה), ספוגה באלכוהול (רצוי ברנדי טוב).

שכבה שניה - סלט פירות מתוקים (אפשר ליפתן) או תותים חתוכים קטן.

שכבה שלישית - ג'לי אדום. שופכים את הג'לי על הפירות כשהוא כבר לא חם מאוד. מחכים יום (יש לוודא שהג'לי נקשר) וממשיכים:

שכבה רביעית - פודינג וניל (אפשר אינסטנט) - שכבה לא עבה, ומחכים עד שיתקשה.

שכבה חמישית - פודינג שוקולד (אפשר להשתמש ב"דני"), שוב מחכים שיתקשה קצת.

שכבה שישית - קצפת (בלי להתקמצן!!!).

למעלה מקשטים בפירורי שוקולד "מקופלת" ו/או תותים חתוכים קטן.

מגישים קר עם כף גדולה, יש לוודא שבכל מנה מוגשת, יש מכל השכבות!!!

רצוי כקינח לארוחה גדולה, אחרת - זה בחיים לא יספיק לכולם!

מצרכים:

עוגת טורט קנויה

ברנדי

סלט פירות / תותים

ג'לי אדום

פודינג וניל

פודינג שוקולד (או "דני")

קצפת

פרורי "מקופלת"





מתוקים

מוס פצה מתוקה

אלה הישקוביץ

אופן ההכנה

שכבה 1 ממיסים על סיר אדים את השוקולד.

אחרי שנמס מקציפים אותו עם השמנת וריבת החלב.
שופכים לתבנית ומקפיאים שעה לפחות.

שכבה 2 ממיסים על סיר אדים את השוקולד, אחרי שנמס מקציפים
עם השמנת ויוצקים על השכבה הראשונה ומקפיאים לפחות
שעה.

שכבה 3 שוב ממיסים את השוקולד (על אדים, וכמובן מקציפים
עם השמנת... ושוב להקפיא.

אפשרויות הגשה:

ניתן לחלק את המוס למנות קטנות מראש צלוחיות קטנות - אם יש
שקופות מה טוב כך ניתן לראות את השכבות - ליופי.
ניתן לצקת את שכבות המוס לתבנית קפיץ עגולה 26.
ולטאצ' הסופי, אפשר לפזר פרורי שוקולד מכל סוג אפילו מקופלת
וגם אפשר קוקוס למי שאוהב.
והכי חשוב - אפשר להכין את השכבות בכל סדר שתמצאו - רק תזהרו
- מאוד משמין!

מצרכים:

שכבה 1:

1 שמנת

2 שוקולד לבן

חצי חב' ריבת חלב

שכבה 2:

1 שמנת

3 חב' שוקולד מריר

שכבה 3:

1 שמנת

3 חב' שוקולד חלב



אופן ההכנה

להקציף את החלבונים ולהוסיף בהדרגה את הסוכר, עד לקבלת קצף גמיש.

להוסיף פירורי לחם, קמח וחלמונים. ניתן להוסיף למיקסר לאחר ההקצפה במהירות הכי איטית.

לצקת לתבנית 30x25 ולאפות בחום בינוני, בתנור חם.

הכנת הסיירופ:

לחמם עד המסת הסוכר.

לצקת על העוגה החמה.

הכנת הציפוי:

להקציף ולמרוח על העוגה לאחר צינונה.

מתקבלת עוגה חגיגית, טעימה ומאוד מתוקה.



מצרכים:

לבצק:

5 חלבונים

1 כוס סוכר

3/4 כוס פירורי לחם

2 כפות מלאות קמח תופח

לסיירופ:

1 כוס מים

1 כוס סוכר

1 בקבוק תמצית רום (50 מ"ל)

לציפוי:

2 שמנת מתוקה

4 כפות סוכר

אופן ההכנה

מתסיסים שמרים במים פושרים וסוכר.

שמים בקערה שמרים תוססים, מוסיפים את החומרים לקערה ולשים היטב, עד שנוצרת לחמניה עגולה מהבצק (אין להוסיף קמח בכלל, רק ללוש היטב).

מתפיחים שעה, מקמחים את השיש ושופכים את תוכן הקערה על השיש.

קורצים עיגולים בגודל הרצוי, ושוב מתפיחים כשעה.

מטגנים בשמן חם, לא רותח.

מזריקים ריבה ומפזרים אבקת סוכר לפני ההגשה.

מצרכים:

1 כוס מים פושרים

30 גרם שמרים

3 כפות סוכר

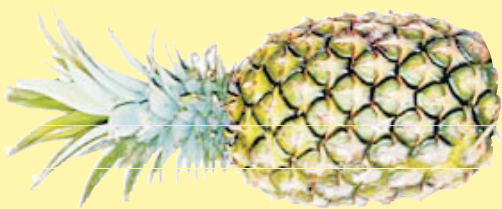
4 וחצי כוסות קמח

3 כפות שמן

1 כף מיץ לימון

2 ביצים





מתוקים

עוגת אונס וקרם שוקולד לבן

עליזה גולד

אופן ההכנה

מחממים בסיר קטן על להבה נמוכה את השמנת, שוברים את השוקולד לקוביות ומוסיפים לסיר תוך כדי בחישה מתמדת, ממיסים מעט את השוקולד, מסירים מהאש וממשיכים לבחוש עד להמסת השוקולד. מעבירים את הקרם לקערה מכסים ומשהים במקרר 18-24 שעות. מקציפים את השוקולד לקרם אוורירי.

מניחים שכבת עוגת טורט שוקולד על צלחת שטוחה לגמרי.

מדללים את הריבה עם הליקר ומיץ הלימון, מורחים על פני העוגה ומניחים בצפיפות את נתחי האונס המסוננים.

מכסים בשכבת עוגה נוספת ומטפטפים מעט ליקר ומשטחים 2/3 מכמות קרם השוקולד.

מפזרים על השוקולד 1/2 כוס אגוזים, מכסים בשכבת הטורט השלישית ומהדקים.

מצפים את העוגה ושוליה ביתרת הקרם ומפזרים את מה שנשאר מהאגוזים הקצוצים.

מצרכים:

3 שכבות טורט שוקולד (מוכנות)

2 מיכלי שמנת מתוקה עמידה

500 מ"ל

250 גרם שוקולד לבן

6 כפות ריבת משמש

2 כפות ליקר

2 כפות ליקר פירות

1 כף מיץ לימון

1 קופסא נתחי אונס מסוננים היטב

3/4 כוס אגוזי לוז קלויים וקצוצים



מתוקים

עוגה בדקה

שושקה שטיינהרדט



אופן ההכנה

לערבב יחד

הכמות מספיקה לתבנית אלומיניום חד פעמית מלבנית.

לאפות ב-180 מעלות כחצי שעה.

עוגה בדקה - יקרה, אבל טעימה - "חבל על הזמן".

טעים יותר יום אחרי האפייה.

מצרכים:

200 גר' אגוזים קצוצים גס

200 גר' צימוקים

7 כפות סוכר

7 כפות קמח תופח

מעט רום או ליקר קפה

2-3 ביצים



אופן ההכנה

לבחוש את החומרים לבצק בקערה עם כף ולהניח על גבי תבנית עגולה משומנת.
לבחוש את חומרי המילוי ולמרוח על הבצק.
לאפות את הכל כ-40 דקות בחום בינוני.



מצרכים:

הבצק:

- 3 ביצים
- 1 כוס קמח
- 4 כפות שמן
- 1/2 שקית אבקת אפייה
- 1/2 כוס סוכר
- קליפת לימון מגורדת

המילוי:

- 3 ביצים
- 2 קופסאות גבינה לבנה 9%
- 1/2 כוס סוכר
- וניל



אופן ההכנה

מרטיבים את הביסקויטים בנס קפה ומרפדים תבנית.
מערבבים את ריבת החלב עם הגבינה.
מורחים חצי כמות מתערובת הגבינה על הביסקויטים.
"מרצפים" בשכבת ביסקויטים רטובים נוספת.
מורחים את יתר תערובת הגבינה,
"מרצפים" בשכבת ביסקויטים רטובים נוספת,
מקציפים את השמנת עם אבקת הסוכר,
מורחים את השמנת מעל שכבת הביסקויטים העליונה.
מכניסים למקרר.
שמים את הקוקוס והסוכר במחבת,
קולים את תערובת הקוקוס תוך כדי ערבוב מתמיד, עד שהסוכר
מתחיל להיות קרמל והכל משחים אבל לא נשרף.
אחרי שמתקרר מפזרים על הקצפת.
כדאי להשאיר במקרר לפחות שעותיים לפני ההגשה.

מצרכים:

- ביסקויטים פתי בר
1 קופסת ריבת חלב
1 כוס נס קפה קר מוכן
(ללא חלב וללא סוכר)
2 גבינה לבנה 9%
1 שמנת מתוקה להקצפה
2 כפות שטוחות אבקת סוכר
6 כפות קוקוס טחון (בערך)
3-2 כפות סוכר



אופן ההכנה

מנפים יחד את הקמח עם אבקת האפיה, המלח והקינמון.
את הגזר מערבבים עם האגוזים והסוכר, מוסיפים את הביצים, אחת אחרי השניה, את קליפת התפוז והחמאה וטורפים לתערובת אחידה.
מקפלים בעדינות את התערובת עם הקמח.
יוצקים את התערובת לתבנית ואופים בתנור המחומם כ־50 דקות עד שעה, או עד שקיסם יוצא נקי. מוציאים מהתנור ומניחים ל־10 דק'. הופכים את העוגה על רשת מתכת, קולפים מעליה את נייר האפיה ומניחים להתקרר.

אפשרות לקישוט

קרם גבינה
125 גר' גבינת שמנת
כף אבקת סוכר
1/2 מיכל שמנת מתוקה קרה מאוד

ההכנה

טורפים את הגבינה עם אבקת הסוכר. מוסיפים את השמנת בהדרגה תוך כדי טריפה, רק עד שהתערובת מגיעה למרקם של שמנת סמיכה מאוד (יתכן שלא יהיה צורך בכל כמות השמנת).
הקרם נוטה להתקשות לאחר שמורחים אותו. אם יש צורך בכך, אפשר לדלל את הקרם בשמנת שנוותרה.

מצרכים:

1.5 כוסות קמח
1.5 כפיות אבקת אפיה
1/2 כפית סודה לשתייה
קורט מלח
1 כפית קינמון
2 גזרים גדולים, קלופים ומגוררים
100 גר' אלסרים, קלויים וקצוצים
2/3 כוס סוכר חום בהיר
2 ביצים
קליפה מגוררת של תפוז
45 גר' חמאה או מחמאה
גבינה מותכת מקוררת



מצרכים:**לבצק:**

1 חב' קמח תופח 350 גר'

1 חב' מרגרינה

4 חלמונים

1/2 כוס סוכר

לקרם:

4 כפות קקאו

4 כפות סוכר

4 כפות מים

200 גר' חלבה

מעט קוניאק

1/2 חב' מרגרינה

לקצף:

4 חלבונים

1 כוס סוכר

1 כוס קוקוס

חלבה זה לא רק למרוח על הלחם או סתם ללקק בחתיכות ופירורים, אלא גם חומר גלם לגוון טעמן של עוגות ומנות אחרונות. בחורף היא מופיעה יותר על צלחת הממרחים והריבות אך בקיץ כאשר החום ממיס את השכבה החיצונית שלה במהירות מוטב להצניע אותה בתוך עוגה כמו זו (הנכדים מאד אוהבים אתה).

אופן ההכנה

לשים ביחד את כל חמרי הבצק ומרפדים תבנית 35x30.

ממיסים על להבה קטנה את כל חמרי הקרם ומורידים מהאש.

מוסיפים 1/2 חב' מרגרינה, ממיסים ושופכים הכל על הבצק.

מקציפים את החלבונים עם כוס הסוכר לקצף יציב, מוסיפים כוס

קוקוס ומורחים על שכבת קרם החלבה.

אופים בחום בינוני (160-170 מעלות צלסיוס) כ־45 דקות.



אופן ההכנה

מקציפים חלבונים עם כוס סוכר.

הכנת הבצק

מערבבים קמח, חלמונים, שקדים, קוקוס, $1/2$ כוס סוכר + שמן.

מוסיפים אל החלבונים המוקצפים בצורת עטיפה.

מחממים את התנור לחום בינוני, ואופים 45 דקות.

לאחר שהעוגה מתקררת חוצים אותה, ומורחים על החלק התחתון שוקולד או ריבת חלב.

לבסוף מקציפים את השמנת המתוקה עם 2 כפות סוכר, מורחים

את השמנת על העוגה ומכסים

בקוקוס. שומרים במקרר.



מצרכים:

4 כפות קמח

6 ביצים

$3/4$ כוס שקדים טחונים

$3/4$ כוס קוקוס

1.5 כוס סוכר

2 כפות שמן

1 סוכר וניל

1 שמנת מתוקה + $1/2$ כוס קוקוס

אופן ההכנה

מכניסים הכל לקערה ומערבבים. אופים בחום 180 מעלות כשעה.



מצרכים:

- 2 כוסות קמח
- 1.5 כוסות סוכר
- $\frac{3}{4}$ כוס קקאו
- 1 כף גס קפה
- 1 כף סודה לשתייה
- 1.5 כוסות מים
- 3 כפות ריבה
- 3 ביצים
- $\frac{3}{4}$ כוס שמן

אופן ההכנה

מניחים את הביסקוויטים לאחר שנטבלו בנסיקה, על התבנית.

שכבה 1: מערבבים גבינה + סוכר + שמנת מתוקה מוקצפת (קופסא אחת).

שכבה 2: שמנת מתוקה (קופסא שניה) מוקצפת עם חלב ואינסטנט פודינג שוקולד - מכניסים למקרר לשעה.

שכבה 3: ממיסים שוקולד מריר, שוקולד לבן, מרגרינה וחלב - בוחשים היטב ומורחים על השכבה השניה. מקררים שעותיים.



מצרכים:

חבילה קטנה של ביסקוויטים

חצי כוס נס קפה

(מכפית נס קפה + מים רתוחים)

2 גבינה 9%

1 כוס סוכר

2 שמנת מתוקה

1 אינסטנט פודינג שוקולד

1 שוקולד מריר 100 גר'

1 שוקולד לבן 100 גר'

50 גר' מרגרינה

8 כפות חלב



אופן ההכנה

לקצף:

מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבונים עם 1/2 כוס סוכר.
את החלמונים בוחשים עם 1/4 כוס סוכר.

מערבבים את החומרים היבשים - פרג ואפיון.
מוסיפים את השוקולד המומס לחלמונים לסירוגין עם החומרים היבשים.
מוסיפים את הקצף לכלילה בתנועות עטיפה עדינה כדי לא לשבור את
הקצף ואופים בתבנית 26 למשך 30-45 דקות בחום בינוני (180 מעלות).

הכנת הקרם:

ממיסים במיקרו שמנת מתוקה, שוקולד מריר, שוקולד חלב - ושופכים
על העוגה כשהיא עדיין חמימה.

שיפור המתכון לדל קלוריות:

לוותר על הקרם

להחליף את המרגרינה בחמאה

להחליף את 1/4 כוס הסוכר לבחישה עם החלמונים בממתיק דל.

מצרכים:

7-6 ביצים

3/4 כוס סוכר

100 גר' שוקולד מריר

100 גר' מרגרינה בטעם חמאה

200 גרם פרג טחון

1/2 אפיון

חומרים לקרם:

חצי מיכל שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר

100 גרם שוקולד חלב (פרה)

אופן ההכנה

הכנת הבצק:

מערכבים את החומרים, אפשר גם במעבד מזון
אופים בתבנית אפיה מספר 26 עד שמזהיב ומוציאים מהתנור

הכנת שכבת ביניים:

מפזרים את כל החומרים על הבצק כשהוא לא אפוי עד הסוף, אחרי
שהוא מתקרר מעט.

הכנת הקצפת:

מקציפים את החלבונים, הסוכר והקוקוס - ומוסיפים לתבנית.
אופים בחום נמוך (150 מעלות) עד שמזהיב.



מצרכים:

חומרים לבצק:

6 כפות קמח

6 חלמונים

6 כפות סוכר

1 אפיון

קליפת לימון מחצי לימון

מיץ מחצי לימון

מעט וניל ורום

קצת חלב

חומרים לשכבת ביניים:

ריבה

50 גרם שוקולד מריר מגורד

1/4 כוס אגוזים מרוסקים

חומרים לקצפת:

6 חלבונים

3/4 כוס סוכר

100 גר' קוקוס



מתוקים

עוגת קוקוס עם שוקולד

מעיין, טוהר, מוטי ודינארה

אופן ההכנה

מפרידים חלמונים וחלבונים בקערות נפרדות, מקציפים היטב עם חצי כוס סוכר.

בקערה אחרת מערבבים את החלמונים מוסיפים את המרגרינה בטמפ' החדר, את הקמח יתרת הסוכר, השמנת ובסוף את השוקולד המריר המגורר, והקוקוס.

מערבבים יחדיו, בסוף מוסיפים בתנועות קיפול עדינות את החלבונים המוקצפים. ערבול קטן עדין ואלגנטי.

שופכים לקערת פיירקס או כל כלי המוצא חן בעיניכם. אופים בחום של 180 מעלות כ־40 דק'.

יש לבדוק עם קיסם אם העוגה מוכנה.

הכנת הקרם:

מבשלים את כל החומרים יחדיו, מערבבים עד לרתיחה. שופכים על העוגה כשהיא מוכנה וחמה את קרם השוקולד החם.

העוגה קלה להכנה, טעימה, מיוחדת במינה, חגיגית ומתאימה לכל אירוע.

אם רוצים לשדרג, מפזרים מעל פירורי קוקוס לבנים "נוצצים".

עוגה לכל עת - טעימה מהביס הראשון עד לאחרון.

מצרכים:

1.5 כוסות קמח

1.5 כוס סוכר

5 ביצים

1 חב' מרגרינה

מיכל שמנת חמוצה / יוגורט

חב' שוקולד מריר גדולה מגוררת

חב' קוקוס - 100 גר'

חצי אפיון

הצעה לקרם:

50 גר' חמאה

3 כפות חלב

3 כפות סוכר

2 כפות אבקת קקאו

1 חב' שוקולד חלב קטן



אופן ההכנה

הכנת הבצק:

לשים את המצרכים לבצק אחיד.

מחלקים את הבצק לארבעה חלקים.

מכל חלק מרדדים עלה דק ופורסים על נייר אפייה (ניתן לרדד ישירות על הנייר).

אופים את הבצק עד השחמה ומפרידים מהנייר.

הכנת הקרמל:

מכינים בלילה מחלב, קמח, סוכר ונס־קפה.

מערבבים היטב כדי שלא יהיו גושים.

משחימים 3 כפות סוכר בסיר קטן, וכשהסוכר נמס - מוסיפים בהדרגה את הבלילה. מערבבים על אש נמוכה - עד הסמכה.

מורידים מהאש ומוסיפים את החמאה / מרגרינה, ומערבבים עד המסה.

הכנת העוגה:

על כל שכבת בצק מורחים שכבת קרמל. אפשר לקשט את השכבה העליונה באבקת סוכר.

(במקום בצק - אפשר להשתמש בביסקוויטים).

מצרכים:

לבצק:

2.5 כוסות קמח

3/4 כוס סוכר

1 ביצה שלמה

1 חלבון

2-3 כפות שמנת חמוצה

לקרמל:

3 כפות סוכר להשחים בסיר קטן

1.5 סוכות חלב

3 כפות קמח אוסם

1/2 כוס סוכר

1 כפית נס קפה

1/2 חבילת מרגרינה / 100 גר' חמאה

מתוקים

עוגת שוקולד

שרי גר



אופן ההכנה

מערבבים הכל ביחד, מכניסים 9 דקות בלבד למיקרו.

הכנת הקרם:

מערבבים ביחד מרגרינה מים ושוקולית.

ממיסים במיקרו לדקה בלבד, שופכים על העוגה כשהיא חמה.

או:

מבשלים שמנת מתוקה עם שוקולד מריר, כשהקרם מוכן מצפים את העוגה.

מתכון פצצתי לעוגת שוקולד מהירה במיוחד

פתרון להכנה מהירה ב־10 דקות.



מצרכים:

3 ביצים

1 כוס קמח

1 כוס סוכר

1 אבקת אפייה

1 סוכר ווניל

1/2 כוס קקאו

כף נס קפה

5 כפות שוקולית (חצי כוס)

1/2 כוס שמן

כוס מים

1/4 כוס יין

מעט מלח

חומרים לקרם:

1/4 מרגרינה

1/2 כוס מים

5 כפות שוקולית

או

גביע שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה

מעררבים הכל במיקסר, אופים 30 דקות בחום 180 מעלות.
מערבבים נס קפה בחצי כוס מים חמים ושופכים על העוגה בעודה חמה.

הכנת קרם:

מערבבים סוכר, קקאו וחלב על אש קטנה עד שהסוכר נמס.
לכבות ולהמיס את המרגרינה.

הצעת הגשה:

למרוח את הקרם על העוגה מיד לאחר מזיגת המים עם הנס קפה,
כשהעוגה עדיין חמה.

מצרכים:

1 כוס קמח

1 כוס שמן

1 כוס שוקולית

1 כוס סוכר

1 אפיון

6 ביצים

כפית נס קפה

חצי כוס מים חמים

לקרם השוקולד:

6 כפות סוכר

3 כפות קקאו

3 כפות חלב

50 גר' מרגרינה





אופן ההכנה

לשים היטב את הבצק ומשהים במקרר כשעתיים למנוחה.
ניתן לחלק את הבצק ל-5 חלקים

מרדדים כל חלק בנפרד לעלה דק ומורחים ממרח תמרים
(אפשר גם שוקולד).
מוסיפים קינמון / קוקוס / אגוזים לפי הטעם.

קורצים את הבצק בגודל הרצוי ולאפות.
משך האפיה כ-50 דקות עד לקבלת שטרודלים בגוון זהוב.
בתום האפייה ניתן לפזר אבקת סוכר ולהגיש.



מצרכים:

חומרים לבצק:

5 כוסות קמח

2 אפיונים

1/4 כוס שמן

1 ורבע מרגרינה מחמאה

1 כוס מיץ תפוזים

קינמון / קוקוס / אגוזים

אופן ההכנה

לשים את כל החומרים יחד לבצק, ומניחים במקרר לכמה שעות.
לוקחים מנגולד - רצוי צעיר, שוטפים היטב, קוצצים ומניחים במקרר.
פורסים עלה מנגולד ושמים עליו מרגרינה, קצת סוכר, גבינה צהובה
מגורדת ולמעלה שוב מנגולד. מגלגלים ושמים הפוך בתבנית.

הערה: לשתי חבילות מנגולד צעיר יש להכין שלוש מנות בצק ולפעמים
נשאר כדור בצק קטן.



מצרכים:

1.5 כוס קמח

1/4 אפיון

1 ביצה

1/4 חבילת מרגרינה

2 כפיות סוכר

1/4 כוס מים

שתי חבילות מנגולד צעיר

אופן ההכנה

מערבבים את כיצפוצי האורז עם השומשום.
מבשלים בתוך סיר את כל שאר החומרים.
מוסיפים את הרוטב המבושל לכצפוצים, מערבבים טוב, משטחים
את הכל בתוך תבנית ומהדקים היטב.
שמים במקרר.



מצרכים:

5 כוסות כיצפוצי אורז
חצי כוס דבש
חצי כוס טחינה גולמית
חצי חב' מרגרינה
חצי כוס סוכר חום
200 גר' שומשום קלוי





מתוקים

עוגיות חמאת בוטנים
ושוקולד צ'יפס

ריטה פוקס

אופן ההכנה

מחממים את התנור ל-180 מעלות.

בקערה גדולה עם מיקסר חשמלי במהירות בינונית, מערבבים יחד את חמאת הבוטנים, סוכר חום, חמאה, סוכר לבן והביצים, מערבבים עד שהופך להיות קרמי ומוסיפים את הוניל.

בקערה אחרת מנפים ביחד את הקמח, אבקת הסודה והמלח ומערבבים לתוך החמאה עד לקבלת עיסה אחידה, מוסיפים את השוקולד צ'יפס, ומערבבים עד שהתערובת אחידה.

בעזרת כפית עגולה יוצרים עוגיות על נייר פרגמנט, משטחים כל עוגית עם מזלג.

אופים 9 עד 11 דקות ומקררים על רשת תנור.

השילוב הקלאסי של שוקולד עם חמאת בוטנים מכה שנית בעוגיות הטעימות האלו.



מצרכים:

(בערך 36 עוגיות).

1 כוס חמאת בוטנים

1 כוס סוכר חום

3/4 כוס חמאה או מרגרינה מרוככת

1/2 כוס סוכר לבן

2 ביצים גדולות

1 כפית תמצית וניל

2 כוסות קמח לבן

1 כפית אבקת סודה

1/4 כפית מלח

1 כוס שוקולד צ'יפס חצי מתוק

מתוקים

עוגיות שוקולד צ'יפס

אריאן, אבייה ואדם שראק



אופן ההכנה

בקערה בינונית מערבבים את המרגרינה, ביצים, וניל, סוכר לבן + סוכר חום עד לתערובת אחידה.
מוסיפים את הקמח והסודה לשתייה לערבב היטב.
מוסיפים את השוקולד צ'יפס והאגוזים. מערבבים.
מכינים כדורים קטנים ולשים על תבנית אפייה נייר פרגמנט או נייר כסף עם מרווחים בין הכדורים.
אופים בתנור בחום בינוני כ־10 דקות או עד שהעוגיות מזהבות.
לתת להתקרר לפני שמורידים מהנייר.
לטעום וליהנות.



מצרכים:

חבילת מרגרינה (מחמאה)
3/4 כוס סוכר לבן.
1/4 כוס סוכר חום כהה.
2 ביצים.
2 כפיות תמצית וניל.
2 ורבע כוסות קמח לבן.
כפית גדושה סודה לשתייה.
שוקולד צ'יפס חום.
שוקולד צ'יפס לבן.
אגוזי מלך מרוסקים.

אופן ההכנה

לטרוף את החלבון עם הסוכר במזלג ולהוסיף את השקדים.
להניח בכפית ערמות קטנות על ניר אפיה (הכרחי).
ולאפות בחום בינוני, עד השחמה.
עוגיות טעימות מאוד.
ניתנות לשמירה בפריזר זמן רב (העוגיות לא קופאות).



מצרכים:

2 שקיות (200 גר')
שקדים קלופים ופרוסים
1 חלבון
1/4 כוס סוכר



אופן ההכנה

מכניסים הכל לבלנדר עד שהבצק רך ומעובד היטב. אפשר בינתיים להדיח את הכלים שנשארו בכיור עוד מאתמול.
מכסים את הבצק ומניחים לחצי שעה.
ליצור עיגולים קטנים ולשים בתבנית (אין צורך לשמן במיוחד אם שמים על נייר פרגמנט).
אופים בחום בינוני (כמה זמן? לא יודעת... התימנים מסתכלים על הצבע - שיהיה חום בהיר נוטה לכהה).
קלות להכנה וטעימות... במיוחד כאשר טובלים אותן בקפה... או תה... אפשר להעביר צלחת לשכנים, זה תמיד מגיע בדיוק בזמן שהם שותים קפה... והריח כבר משגע אותם...



מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- כוס מים פושרים
- כפית מלח
- מעט רום
- 1.5 מרגרינה רכה מאד
- 1/2 כוס שמן
- כוס סוכר
- 2 אבקת אפיה



אופן ההכנה

לנקות את התותים, אפשר להשאירם שלמים ואפשר לחצות.
לפזר מעל התותים את הסוכר + החומץ ולהשרות לפחות שעה.
ניתן להוסיף לזה פלח פומלית, ליצי" מקופסא, אפשר להוסיף חלק
מהמיץ.

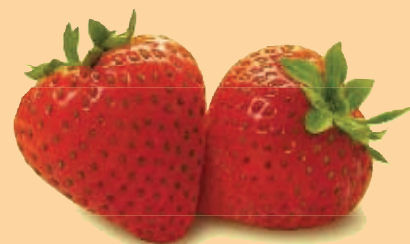
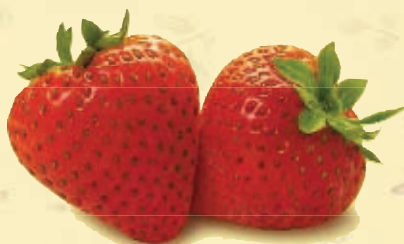
אופציות להגשה: עם גבינת מסקרפונה + 2 כפות סוכר.

מצרכים:

1/2 ק"ג תותים

5 כפות סוכר חום

4 כפות חומץ בלסמי



אופן ההכנה

להתסיס בקערית כ־5 דקות שמרים + כפית סוכר + חלב מושר.
להכניס את כל החומרים לקערה, ללוש אפשר במיקסר
להתפיח כשעה, לאחר שתופח, לחלק את הבצק ל־6 כדורים, לרדד
כל כדור לעיגול, לחלק את העיגול ל־8 משולשים, בחלק הרחב של כל
משולש לשים כפית שוקולד ולגלגל לסהרונים.
להתפיח כחצי שעה בתבנית, למרוח בביצה, לאפות בחום בינוני.
כדאי להקפיא לאחר האפייה וכשרוצים לאכול מחממים כ־15 שניות
במיקרוגל, זהירות השוקולד רותח.
הבצק מתאים למילוי שונה, אפשר להכין רוגלר במילוי:

פרג (כמו אוזני המן) עם אגוזים/צימוקים

קונפיטורה טובה

תפוחים

גבינה מתוקה



מצרכים:

1 ק"ג קמח

3/4 כוס סוכר

40 גר' שמרים

200 גר' מרגרינה רכה

1 כוס חלב מושר (או מים)

1.5-2 כוסות מים

1 כף תמצית וניל או כף קליפת

לימון/תפוז מגוררת

3 ביצים

ממרח שוקולד השחר





אופן ההכנה

1/4 קילו תמרים מחבילה (בלי גרעינים)
לפרק ולשפוך 1 כוס מים רותחים + 1 כף סודה לשתייה,
למעוך היטב.

בקערה שניה:

1 כוס סוכר
1/2 חב' בלו בנד רכה
4 חלמונים
2 כפות גדושות קקאו
1/2 1 כוס קמח + 1 כפית אבקת אפיה
חופן אגוזי מלך קצוצים גס.
לערבב את התמרים עם הבצק.
להוסיף קצף מ - 4 החלבונים.
להכניס לתבנית עגולה 26.
מעל הכל לפזר 100 גר' שוקולד חתוך דק בסכין.
לאפות 45 דקות עד שקיסם יוצא יבש.



מצרכים:

רבע ק"ג תמרים
כוס מים רותחים
כף סודה לשתייה
1 כוס סוכר
1/2 חב' בלו בנד רכה
4 חלמונים
2 כפות גדושות קקאו
1/2 1 כוס קמח
1 כפית אבקת אפיה
חופן אגוזי מלך קצוצים גס
4 חלבונים
100 גרם שוקולד

בארי בצלחת

ספרי האמבואנים של קיבוץ בארי

פסח תשס"ה

אפריל 2005

בארי בצלחת

ספרי האמבואנים של קיבוץ בארי

פסח תשס"ה

אפריל 2005