



מתכונים פסח תשפ"א

העני בקר

בחוץ אוירה חגיגית.

מזג האויר מקפל בכנפיו ניצני אביב, שולח קרני שמש חמימות.
החנויות משנות את צורתן ומתמלאות במוצרים שעומדים על המדף רק תקופה קצרה
מדי שנה.

אווירה של פסח. של ניקיון והתחדשות.

פסח הוא חג מאתגר עבור רבות מאיתנו.

אנחנו רוצות לכבד אותו במעדנים. במאכלים מיוחדים ומגוונים, אבל יד הכשרות
מגבילה אותנו. לפעמים אני מדמיינת מנה מרשימה בראש, אבל כשאני מנסה להוציא
אותה לפועל עם חומרי הגלם של פסח, הופך הדמיון למשהו לא מחמיא במיוחד.
לפעמים אני צוחקת לנוכח התוצאה. אבל לפעמים, מתוסכלת ממנה.

במשך שנים לא מעטות ניסיתי להכין המון מנות שעמדו לי בראש. אלתרתי מפה
ומשם. לפעמים התוצאות אכזבו, כאמור, אבל לא מעט הן הפתיעו אותי מאוד, כמו גם
את הסועדים, ולטובה.

חשוב לי להוציא מנות טובות ומרשימות גם בפסח. וזה אפשרי. כל אחת במסגרת
חומרי הגלם העומדים לרשותה על פי חומרות הפסח של משפחתה.

במטרה להנגיש מתכונים מוצלחים הוצאתי את החוברת הזו שמצטרפת לאחותה
המבוגרת ממנה שהופצה לפני ארבע שנים.

בחוברת, מתכונים מכל הסוגים, מתוקים, וגם כאלו שלא. עוגות, קינוחים, מנות עיקריות
ותוספות.

המתכונים כולם פרי פיתוח שלי. חלקם ניסיתי מספר פעמים עד שהגעתי למתכון
מדויק ומוצלח.

התמונות, חלקן שלי וחלקן אילוסטרציה בלבד. אבל תמיד משקפות מציאות קרובה
מאוד לתוצר שמניב המתכון.

כאן המקום להודות מעומק הלב לגרפיקאית המוכשרת צירי הולנדר שנענתה בחפץ
לב ולקחה על עצמה את פרוייקט עיצוב החוברת למרות ועל אף לחץ הזמן ועבר פסק.
תודה צירי, תבורכי משמים!

החוברת מופצת חינם וניתן להעביר אותה הלאה בשלימותה.

מאחלת לכולן חד פסח כשר ושמח
ושנזכה בקרוב לביאת גואל צדק ולאכול מן הזבחים.

העני בקר

מתכונים: העני בקר

התמונות באדיבות העני בקר,

וחלקן הורדו מ: [/https://www.pexels.com](https://www.pexels.com)

[/https://www.freepik.com](https://www.freepik.com)

פיקסל

עיצוב | פיתוח | הדפסת מתנות

☎ 0534113452 ✉ h0534113452@gmail.com 📍 לאתר שלנו

עוגת תפוחי עץ ושקדים

לא שרויה

מוצרים:

- 3 תפוחי עץ גדולים
- 1 כף מיץ לימון
- 2 כפות מים
- 3 כפות סוכר חום
- 1 כפית קינמון
- 8 ביצים M
- 2 כוסות שקדים טחונים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1/2 כוס שקדים מולבנים פרוסים
- אבקת סוכר לאיבוק

אופן הכנה:

שמים בסיר תפוחי עץ מגוררים גס, סוכר חום, מיץ לימון, קינמון ו-2 כפות מים. מבשלים עד לריכוך של התפוחים. התפוחים צריכים להיות כמעט כמו לפתן. מצננים. בקערה של מיקסר מערבבים את תערובת תפוחי העץ, ביצים, שקדים טחונים, סוכר וקינמון. יוצקים את הבלילה לתבנית A4. מפזרים שקדים מולבנים פרוסים. אופים ב-180 מעלות כ-45 דקות עד שקיסם יוצא יבש ממרכז העוגה.

מאבקים באבקת סוכר לפני ההגשה

קרם לימון [קינח מרענן]

לא שרויה

מוצרים:

- 1/2 כוס קמח תפוחי אדמה
- 1 ו-1/4 כוסות מים
- מיץ מתפוז אחד
- מיץ מלימון אחד
- 1/3 כוס סוכר
- קמצוץ מלח
- 3 ביצים מופרדות

אופן הכנה:

מוהלים קמח תפוחי אדמה ב-1/2 כוס מים עד להמסה מלאה. בסיר, מרתיחים את יתרת המים, מיצים, סוכר ומלח עד להרתחה. יוצקים מעל תערובת הקמח ומחזירים לסיר. מבשלים עוד כדקה ומצננים מעט. מקציפים חלמונים ומוסיפים לקרם. מקציפים חלבונים ומקפלים אל תוך התערובת. יוצקים לכוסיות ומעבירים לקירור. אפשר לקשט מאגוזים קצוצים ועלה נענע.

סורבה מיץ ענבים

[אפשר להמיר במיץ תפוזים]

לא שרויה

אופן הכנה:

מרתיחים את כל הרכיבים עד להמסה מלאה של הסוכר.
מקררים.
מעבירים לקופסא ומכינים להקפאה ל-6 שעות.
מוציאים מההקפאה וטוחנים במעבד מזון.
מקפיאים שוב.
אחרי 6 שעות טוחנים שוב.
מקפיאים.
מגישים בעזרת כף.

מוצרים:

6 כוסות מיץ ענבים של "גאולה" -
[המיץ הישראלי מתוק מדי...]
6 כוסות מים
2 כוסות סוכר
4 כפות מיץ לימון



עוגת קרם קפה

לא שרויה

אופן הכנה:

שמים בקערת מיקסר את החלבונים.
מקציפים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה ומקציפים עוד עד לקבלת קצף קשה.
בקערה נפרדת מקציפים חלמונים עד לקבלת תערובת אוורירית בגוון לימוני. מנמיכים את מהירות ההקצפה ומוסיפים אבקת אפיה וקמח לסירוגין עם הנוזלים. נזהרים מערבוב יתר.
מגרדים שוקולד ומוסיפים לבלילה בעדינות.
יוצקים לתבנית עגולה או תבנית בינונית מרופדים בניר אפיה ואופים בתנור שחומם מראש ל 180 מעלות כ-40-45 דקות עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
מקררים ומכינים את הקרם-
בקערה מערבבים את רכיבים הקרם ומורחים על העוגה.

העוגה מעולה בהקפאה

מוצרים:

7 ביצים מופרדות
1 ו 1/4 כוסות סוכר
קמצוץ מלח
3 כפות שמן
1 אבקת אפיה
3 כפות מיץ תפוזים או מים
2 כפות יין מתוק
1 ו 1/4 כוסות קמח תפוחי אדמה
100 גרם שוקולד מריר

לקרם:

2 שקיות אבקת סוכר
2 כפות קפה נמס מומס ב-1/3 כוס מים

קרקר מתוק לפסח

כדורי בטטה באגוזים

לא שרויה

מוצרים:

6 ביצים
2.5 כוסות קמח שקדים או שקדים טחונים דק.
3 כפות סוכר
קמצוץ מלח
1/2 כוס שמן
סוכר וקינמון לזריה מעל הקרקרים

אופן הכנה:

מערבבים ביצים, קמח שקדים, מלח ושמן בקערה בעזרת מזלג עד לקב"ל לתערובת קרמית. מורחים בתבנית בינונית מרופדת בניר אפיה. מפזרים סוכר וקינמון.
אופים כ-10 דקות ב 180 מעלות.
פורסים לריבועים ואופים עוד 1/2 שעה.

אחרי שמתקרר שוברים לפי סימני החיתוך.

לא שרויה

מוצרים:

3 כוסות מחית בטטה
1/2 כוס מיץ תפוזים
2 כפות סוכר חום
1/2 כוס קמח תפוז"א
אגוזי פקאן קצוצים

אופן הכנה:

מערבבים מחית בטטות עם מיץ תפוזים, קמח תפוז"א וסוכר. יוצרים כדורים בידיים לחות ומגלגלים בפקאנים קצוצים.
אופים ב 180 מעלות כ-20-18 דקות.

כדורי פירה אפויים

לא שרויה

מוצרים:

- 3 בצלים קצוצים דק
- 6 תפוחי אדמה מבושלים ומעוכים לפירה חלק
- 4 ביצים טרופות + ביצה טרופה להברשה
- 1.5 כוסות קמח תפ"א
- 3 כפות מלח
- קמצוץ פלפל שחור
- פירורים לשניצל

אופן הכנה:

משחימים את הבצל במעט שמן. מערבבים את כל הרכיבים לתערובת חלקה. יוצרים כדורים בידיים לחות ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מברישים בביצה טרופה. מגלגלים בפירורים לשניצל אופים ב 180 מעלות כ-30 דקות. אפשר לטגן בשמן עמוק

לתוספת פיקנטיות מפזרים מעט צ'ילי גרוס אחרי ההברשה בביצה.



לחמניות פסחיות מקמח מצה

שרויה

מוצרים:

- 1 כוס שמן
- 2 כוסות מים
- 2 כוסות קמח מצה
- 2 כפות סוכר
- 2 כפיות מלח
- 6 ביצים

אופן הכנה:

מרתיחים שמן ומים. בקערה מערבבים קמח מצה, סוכר ומלח. מוסיפים לסיר. מבשלים תוך כדי ערבוב על אש נמוכה עד שהתערובת נפרדת מדפנות הסיר. מסירים מהאש ומקררים כ-20 דקות. מוסיפים ביצים לסיר, אחת בכל פעם, ומערבבים אחרי כל הוספה של ביצה. התערובת צריכה להיות חלקה אבל סמיכה. בידיים משומנות מעט, יוצרים כדורים ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. אופים כ 50- דקות עד שעה עד שהלחמניות שחומות.



חיתוכיות שוקולד ושקדים

לא שרויה

אופן הכנה:

ממיסים שוקולד בסיר קטן. מקציפים ביצים וסוכר. מוסיפים את יתר החומרים למעט שוקולד. אחרי שנוצר בצק מוסיפים שוקולד. משטחים בתבנית בינונית אופים ב 180 מעלות כ-30 דקות.

מוצרים:

250 גרם שוקולד מריר שבור
לחתיכות או שוקולד צ'יפס
2 כוסות סוכר
1 כוס שמן אגוזים
4 ביצים גדולות
2 סוכר וניל
1 כוס קקאו
2 כפות קמח תפו"א
3 כוסות שקדים טחונים
1/2 כפית מלח

טבעות אננס פריכים מעולה לצד גלדת וניל

לא שרויה

אופן הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף יציב. מוסיפים חלמונים, קמח תפו"א וסוכר. מערבבים עד שמתקבלת תערובת חלקה. טובלים טבעות אננס בבלילה לכיוסי מושלם. מטגנים במחבת בשמן.

הערה: אפשר להכין גם עם טבעות תפוח עץ. מוצאים את ליבת התפוח ופורסים לטבעות.

מוצרים:

1 קופסא שימורי טבעות אננס
4 ביצים
2 כפות קמח תפו"א מעורב ב 2
כפות מים קרים
2 כפות סוכר
שמן לטיגון



ביסקוטי לפסח

לא שרויה

מוצרים:

- 3 ביצים
- 1/2 כוס שמן
- 1 סוכר וניל
- 1 א בקת אפיה
- 3/4 כוס סוכר
- 5 כוסות קמח שקדים
- 1/2 כוס קמח תפוז"א
- 2 כוסות שוקולד צ'יפס

אופן הכנה:

מקציפים ביצים שלמות עם שמן וסוכר וניל לקרם חלק.
מוסיפים סוכר ואבקת אפיה. מערבבים עוד קצת ומוסיפים קמח שקדים וקמח תפוז"א. בסוף מוסיפים שוקולד צ'יפס.
מחלקים את העיסה ל-3 ויוצרים 3 נקניקים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
אופים ב 180 מעלות כחצי שעה.
מצננים.
פורסים לפרוסות בזהירות. שביר.
מניחים על הצד ומחזירים לתנור לעוד 1/4 שעה להשחמה



שיפודי סלמון

לא שרויה

מוצרים:

- 5 מנות פילה סלמון ללא עצמות
- עגבניות שרי
- בצלצלי שאלוט או בצל חתוך
- לפרוסות גדולות
- 2 כפות צ'ילי גרוס
- 1 כפית מלח
- פלפל שחור קמצוץ
- 1/3 כוס שמן
- 1/3 כוס כוסברה קצוצה או רוזמרין
- קצוץ
- 2 כפות פפריקה
- שיפודים

אופן הכנה:

מערבבים שמן, פלפל שחור, מלח, צ'ילי גרוס, כוסברה קצוצה, ופפריקה בקערה
חותכים את הסלמון לקוביות משרים בתערובת לחצי שעה.
משפדים על שיפוד - סלמון, בצל, עגבניה ושוב - 3 פעמים על כל שיפוד צולים ב 250 מעלות כשמונה-עשר דקות

תפוחי אדמה בעשבי תיבול

לא שרויה

אופן הכנה:

מערבבים את התבלינים עם השמן.
מערבבים עם תפוחי האדמה
והפלפלים
מסדרים בתבנית מרופדת בניר אפיה
ואופים מכוסה ב 200 מעלות עד
לריכוך תפוחי האדמה.
מסירים את הכיסוי ואופים עוד כ-10
דקות לצריבה קלה.

מוצרים:

6 תפוחי אדמה גדולים פרוסים
לאצבעות גדולות.
1 פלפל אדום חתוך לרצועות
1 פלפל ירוק חתוך לרצועות
1/3 כוס שמן
1 כפית פפריקה
1 כף מלח
1/2 כוס כוסברה קצוצה
2 כפות צ"לי גרוס
1/4 כוס רוזמרין קצוץ [לא חובה]

כדורי שקדים וקינמון קטנים ומתוקים...

לא שרויה

אופן הכנה:

מערבבים חלבונים [ללא הקצפה] עם
שקדים ואבקת סוכר.
יוצרים כדורים קטנים ומניחים בתבנית
מרופדת בניר אפיה
אופים 10 דקות.
מקררים מעט ומגלגלים באבקת סוכר.
שומרים בקופסא אטומה במקפיא.

מוצרים:

2 חלבונים
125 גרם אבקת סוכר- כוס ורבע
225 גרם שקדים טחונים
1 כף קינמון
אבקת סוכר לגלגול הכדורים אחרי
האפיה



חזה עוף בסגנון תאילנדי

לא שרויה

מוצרים:

- 4 פרפרי חזה עוף דפוקים ופרוסים
למנות
1 פלפל אדום
1 פלפל ירוק
1 בצל גדול
2 גזר
1 כוס קוביות סלרי
1/3 כוס שמן
1 כפית צ"לי גרוס
4 כפות סוכר חום
1/2 כוס רסק עגבניות
1 כף מלח
מעט פלפל שחור
1.5 כוסות קוביות אננס

אופן הכנה:

מאדים בצל פרוס לטבעות, פלפל ברצועות, סלרי, אננס ומקלות גזר במשך 3 דקות.
בקערה מערבבים שמן, צ"לי, סוכר חום, רסק עגבניות, מלח ופלפל שחור. טובלים את חתיכות החזה בבליטת התבלינים ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מפזרים את הירקות מעל. אופים ב 180 מעלות מכוסה כ-30 דקות עד שהעוף מוכן.

קערות בלינצ'ס במילוי ירקות מוקפצים עם חזה עוף

לא שרויה

מוצרים:

עלי בלינצ'ס [כל אחת יש מתכון, לא? בחוברת של פסח שלי יש מתכון מצוין]
תבניות סופלה או שקעים
חזה עוף

אופן הכנה:

מרפדים תבנית סופלה או שקעים בעלי בלינצ'ס. עלה בכל תבנית. השוליים יוצאים החוצה.
אופים ב 180 מעלות להשחמה קלה. מקררים ומחלצים. הקערות מתקשות. נשמרות היטב בכלי סגור ליומיים בחוץ
מכינים ירקות מוקפצים עם חזה עוף [אפשר כמו במתכון הקודם], מלאים ומגישים

גיוון: ממלאים בכבדים ביין ובצל



בלונדיס עם שוקולד צ'יפס

לא שרויה

אופן הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה
למעט שוקולד צ'יפס שמוסיפים בסוף
משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר
אפיה
180 מעלות כ-45 דקות

מוצרים:

4 ביצים
2 כוסות סוכר לבן
1 כוס סוכר חום
1 אבקת אפיה של פסח
1.5 כוסות שמן
קורט מלח
1.5 כוסות קמח שקדים
2.5 כוסות קמח תפו"א
שוקולד צ'יפס



פשטידות בטטה אישיות

אותו רעיון כמו במתכון הקודם

לא שרויה

אופן הכנה:

במחבת מאדים בצל ובטטות לריכוך
חלקי.
מערבבים עם יתר הרכיבים. יוצקים
לתבניות מעל לעלי הבלינצ'ס ואופים
ב 10 מעלות כ 25- דקות
אפשר להוסיף אגוזים קצוצים.

מוצרים:

מרפדים כמו במתכון הקודם קערות
רק שכאן דואגים שהם לא יצאו
מהשוליים. לא אופים עדיין.

מלית:

4 בטטות פרוסות דק
1 בצל קצוץ
שמן לאידוי
3 ביצים
מלח
פלפל
4 כפות קמח תפו"א



עוגיות קוקוס

לא שרויה

מוצרים:

7 חלבונים
1.5 כוסות סוכר
300 גרם קוקוס
שוקולד צ'יפס לקישוט - לא חובה

אופן הכנה:

מקציפים חלבונים ומוסיפים סוכר בהדרגה לקצף יציב. מוסיפים קוקוס. יוצרים כדורים בידיים לחות מעט, נועצים שוקולד צ'יפס לקישוט [לא חובה]. אופים ב 180 מעלות להשחמה קלה. בערך רבע שעה מחלצים אחרי שמתקרר



גרניטה לימון

לא שרויה

אופן הכנה:

בסיר מביאים את הרכיבים לרתיחה. מקררים ומוזגים לכוסות חד פעמיים. מקפיאים כארבע-חמש שעות. טוחנים במעבד מזון לגושי קרח קטנים שומרים בקופסא אטומה במקפיא מוציאים מהמקפיא כ-5 דקות לפני ההגשה ממלאים בכוס או בקערה מקשטים בפלח למון ומעט נענע [לא חובה]

מוצרים:

4 כוסות מים
2.5 כוסות סוכר
1/4 כפית מלח
1 כוס מיץ לימון סחוט טרי

עוגיות קוקוס- בונה

לא שרויה

מוצרים:

עוגיות ללא תוספת סוכר
המתיקות מתקבלת מהבננות
והשוקולד

4 בננות גדולות, רכות
2 ו 1/4 כוסות קוקוס
100 גרם שוקולד צ'יפס

אופן הכנה:

מועכים בננות לפירה ומערבבים עם
הקוקוס. מועכים עד שהתערובת
אחידה
בידיים לחות יוצרים כדורים ומניחים
בתבנית מרופדת בניר אפיה.
אופים ב 180 מעלות כ 22-20 דקות,
להשחמה נאה.

ממיסים שוקולד ומזלפים מעל לעוגיות
שומרים בהקפאה קופסא אטומה



מוצרים:

2 כוסות אגוזים קלויים [מכל סוג,
או תערובת- אני אוהבת תערובת של
בונדוק, פקאן ושקדים]
1 כוס סוכר
1 כוס דבש
4 כפות מים
2 חלבונים בטמפרטורת חדר
קמצוץ מלח

אופן הכנה:

בסיר קטן מחממים סוכר, דבש ומים.
מבשלים להמסה מלאה של הסוכר.
מגבירים את עצמת האש ומבלים עוד
כ-3 דקות

מקציפים חלבונים ומלח לקצף יציב.
מוספים הזרם דק תוך כדי ערבול את
סירופ הסוכר והדבש
מקציפים כ-10 דקות עד שהמרנג
מסמיך מאוד ומתקרר.
מוספים את האגוזים למרנג. מערבבים
במרית

מרפדים תבנית תבנית קטנה מ A4 או
2 אנגליש ארוכות, 3 קצרות בניר אפיה
יוצקים מהמרנג פנימה. דוחסים במרית
גומי. המרנג אמור להיות קשה כמו מין
טופי
משהים ללפחות 3 שעות בטמפרטורת
החדר להתקשות. ועדיף לילה.
פורסים סכין חדה ולא משוננת.
שומרים בקופסא אטומה היטב ליומיים
שלושה או לזמן ארוך יותר בהקפאה.

חטיפי נוגט- חלביצה

לא שרויה

"מקרן" קוקוס ושוקולד צ'יפס עוגיות אמריקאיות, לא המקרן המוכר כמקרונים.

לא שרויה

מוצרים:

- 4 חלבונים L
- 1.5 כוסות סוכר
- 6 כוסות קוקוס
- 1 כפית תמצית שקדים- אפשר בלי
- אם אין בכשרות מתאימה
- 1 כפית מלח
- 2 כוסות שוקולד צ'יפס

אופן הכנה:

מערבבים קערה את כל הרכיבים למעט השוקולד צ'יפס. משהים כ-5 דקות ומוסיפים שוקולד צ'יפס ומערבבים שוב. מרפדים תבניות תנור בניר אפיה יוצקים תלוליות מהתערובת במרווחים האחד מהשני. משתדלים ליצור תלוליות עגולות. דוחסים מעט כל תלולית. רק מעט לא לשטח לגמרי אופים ב 18 מעלות כ- 15 דקות ומסובבים את התבניות לאפיה אחידה ואופים לעוד 6-7 דקות. מקררים לחלוטין ומסירים מניר האפיה. [מקלפם מניר האפיה] שומרים בקופסא אטומה כשניר אפיה מפריד בין השכבות

עוגיות בראוניס מושלמות

לא שרויה

מוצרים:

- 3.5 כוסות אבקת סוכר [350 גרם]
- 1 כוס קקאו
- 1/2 כוס קמח תפו"א
- 3 חלבונים L
- 1 ביצה L
- קמצוץ מלח
- 120 גרם שוקולד צ'יפס [כוס וחצי]

אופן הכנה:

מערבבים אבקת סוכר עם קקאו, קמח ומלח מוספים ביצה טרופה וחלבון מערבבים לבלילה אחידה. מוספים שוקולד צ'יפס מניחים כף בלילה במרווחים זה מזה בתבנית מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות עד שהחלק העליון מתבקע והצדדים יציבים, בערך 15 דקות. מסובבים את התבניות באמצע האפיה מחלצים לאחר התקררות העוגיות מתקשות כשהן מתקררות



דלורית מקורמלת בתנור

לא שרויה

מוצרים:

2 דלוריות גדולות, חצויות לאורכן,
ללא גרעינים.
3 כפות שמן זית
2 כפות מלח
1/2 כוס דבש
2 כפות חומץ
1/2 פלפלון חריף אדום חתוך
לטבעות
3 כפות סוכר חום
חופן כוסברה או פטרוזיליה

אופן הכנה:

מקלפים את הדלוריות.
מניחים חצאי דלורית בתבנית מרופדת
בניר אפיה
מושחים את פני הדלוריות בשמו זית
אופים ב 200 מעלו כ-15 דקות לריכוך
חלקי [ברמה שסכין תוכל לחתוך בהם]
בסיר קטן מביאים דבש, מלח, חומץ,
פלפלון וסוכר חום לרתיחה. מסירים
מהאש אחרי שהסוכר נמס ומתקבל
סירופ חלק.
בעזרת סכין חורצים בדלוריות חריצים
כמעט עד התחתית. יוצקים מהסירופ
על הדלוריות. מפזרים כוסברה או
פטרוזיליה קצוצה.
אופים עוד 35 דקות. מדי פעם יוצקים
מהסירופ שוב על הדלוריות.
הדלוריות מוכנו כשהסירופ מסמי
והופך למעין סירופ קרמלי.



פיצה על בצק כרובית

לא שרויה

מוצרים:

1 כרובית בינונית מבושלת במי
מלח לריכוך, או שקית כרובית
קפואה
1 ביצה L
200 גרם גבינ"צ מגורדת
1 כפית מלח

לרוטב:

1/2 כוס רסק עגבניות
2 כפות שמן זית
אורגנו
3 שיני שום כתושות
מעט פלפל שחור
מעט מלח

לציפוי:

גבינ"צ מגורדת

אופן הכנה:

מסננים כרובית מנוזלים
טוחנים במעבד מזון ושוב מסננים
מנוזלים
מעבירים לקערה ומוסיפים ביצה
וגבינ"צ. מוסיפים מלח ומעבדם למין
בצק.
מהדקים את הבצק בתבנית מרופדת
בניר אפיה, אופים ב-180 מעלות כ-20
דקות להתייבשות של הבצק.
מערבבים את רכיבי הרוטב ויוצקים
מעל הבצק. מורחים באחידות על פני
הבצק
מפזרים גבינ"צ מגורדת
אופים ב 180 מעלות כ-10 דקות



תפוחי עץ בקרמל

על מצע מרנג ועוגית שקדים קראנצ'ית

לא שרויה

אופן הכנה:

מתחילים בהכנת העוגיות: מערבבים שקדים טחונים עם חלבונים וסוכר. בעזרת כף מניחים תלוליות מהתערובת ומסדרים לצורת עיגולים בקוטר של כ-5 ס"מ. אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות להשחמה. מחלצים רק אחרי שהעוגיות מתקררות. שומרים בקופסא אטומה עד לשימוש.

מכינים תפוז"ע, אגוזים מקורמלים

ושברי קרמל: שמים סוכר במחבת טפלון. מחממים באש נמוכה- בינונית. הסוכר נמס. לאט עד שמשחי. יש צורך לבחוש כל הזמן כדי למנוע חריכה. כשהסוכר נמס ומשחים יוצקים כרבע ממנו בגושים קטנים על ניר אפיה. מכניסים את האגוזים לקערה ויוצקים מעליהם כמחצית מהקרמל הנותר. מערבבים ומשטחים על ניר אפיה. מקררים ושוברים לחתיכות קטנות בעזרת פטיש שניצלים. פורסים את תפוח העץ לקוביות ומעבירים למחבת עם הקרמל הנותר. מדליקים אש נמוכה והקרמל ימס שוב. מבשלים כדקה מכל צד בקרל. מוצאים ומניחים על ניר אפיה להתקררות. התפוחים יגירו נוזלים. שומרים אותם בצד.

מוצרים:

לעוגיות:
200 גרם שקדים קצוצים
2 חלבונים
3/4 כוס

לתפוח מקורמל, אגוזים מקורמלים
ושברי קרמל:
4 תפוחי עץ ללא ליבה
2.5 כוסות סוכר
100 גרם אגוזים- פקאן, מלך, לוז

למרנג:

4 חלבונים
קמפוז מלח
1 כוס סוכר
כף מיץ לימון טרי

מרנג: מקציפים חלבונים עם מלח לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבל קצף יציב ונוקשה. מוסיפים מיץ לימון.

מרכיבים את המנה:

מניחים עוגיה על צלחת. מזלפים מעליה מרנג. מניחים מספר קוביות תפוז"ע. מפזרים אגוזים, נועצים מספר חתיכות קרמל. יוצקים מעט מרוטב התפוחים.

לנמנעים מביצים חיות: אפשר

להכניס את העוגיה עם המרנג לתנור לצליה של כדקה עד להשחמה של חלקו העליון של המרנג.



פרחי תפוז"א ובטטה

קרקר דק דק לפסח

לא שרויה

מוצרים:

2 בטטות צרות
5 תפוחי אדמה גדולים
2 ביצים
מלח
מעט שמן

אופן הכנה:

מקלפים תפוחי אדמה ובטטות.
פורסים את הבטטות לפרוסות בעובי של כחצי ס"מ.
חותכים את תפוחי האדמה לחצי באורך, כך שמתקבלים 2 סירות מכל תפוח אדמה. פורסים את הסירות לפרוסות בעובי של כחצי ס"מ.
מניחים 5 חצאי עיגול של תפוח אדמה בצורת מניפה עגולה. חשוב להקפיד שיהיה מגע בין חצאי הפרוסות, אחרת הפרח יתפרק לאחר האפיה.
מניחים עיגול בטטה במרכז הפרח.
מעל לתפוח האדמה.
מושחים בביצה טרופה ובזקי מלח.
אופים ב 180 מעלות עד להשחמה נאה וריכוך.



לא שרויה

מוצרים:

4 ביצים
4 כפות שטוחות סוכר
1 כפית מלח
2/3 כוס שמן
2 כוסות קמח תפוז"א

אופן הכנה:

מערבבים בקערה את כל הרכיבים בעזרת מקל טחינה. מערבבים היטב שלא יהיו גושים.
בהיעדר מוט טחינה מערבבים היטב במזלג.
מורחים שכבה דקה ואחידה מהתערובת ב-2 תבניות תנור מרופדות בניר אפיה
אופים כ-5 דקות
מוצאים וחותרים למלבנים בגודל הרצוי. מחזירים לתנור לאפיה נוספת של כ-25 להשחמה נאה והתקשות.
מצננים ומפרקים לקרקרי על פי הזימון שומרים בכלי אטום ליומיים - שלושה.
מגישים עם מטבל אבוקדו- המתכון הבא. או כל מטבל אחר או אוכלים כנשנוש

עוגת שכבות עוגית שקדים XXXL וגנאש שוקולד

לא שרויה

מוצרים:

לעוגיות XXXL:

1.5 כוסות שקדים טחונים
3 כוסות סוכר
6 חלבונים
קמצוץ מלח
1 כף קפה נמס

לגנאש:

300 גרם שוקולד מריר
1 מיכל ריצ' 250 מ"ל
כפית קפה נמס

אופן הכנה:

אופן הכנה:

מערבבים שקדים טחונים עם כוס 1
סוכר. מניחים בצד.
מקציפים חלבונים לקצף יציב.
מוסיפים 2 כוסות סוכר בהדרגה עד
שמתקבל קצף יציב ונוקשה
מקפלים פנימה את השקדים הטחונים
עם הסוכר ואת הקפה.
מערבבים בעדינות עד שהשקדים
נבלעים בקצף.

מרפדים 2 תבניות עגולות קוטר 26
ס"מ בנייר אפיה ומזלפים מחצית
מהקצף בכל תבנית
אופים כשעה עד שהעוגיה יבשה
למגע. יש תנורים שיצריכו אפיה ארוכה
יותר.
מקררים.

מכינים גנאש:

בסיר קטן מביאים ריצ' לסף רתיחה.
מוסיפים שוקולד שבור לקוביות וקפה
נמס. מרבבים להמסה מלאה.
מחכים שהגנאש יתקרר ויתקשה קצת
ולא היה נוזל באופן שיהיה ניתן לזלף
אותו.

מקלפים עוגיה מניר האפיה ומניחים
על מגש.

מעבירים את הגנאש לשקית זילוף

ומזלפים עיגולים על פני העוגיה
במעגלים. אשר גם למרוח במקום
לזלף

מכסים בעוגיה הנוספת כאשר הצד
היפה שלה כלפי מעלה.
מאבקים באבקת סוכר לפני ההגשה.
את העוגה שומרים בהקפאה ומוציאים
מהמקפיא כחצי שעה לפני ההגשה

לזניה בשרית לפסח - מעדן שרויה

מתכון ל-2 תבניות אינגליש קצרות או תבנית בינונית חד פעמית [קטנה מ4A]

לא שרויה

אופן הכנה:

התחילי בהכנת המלית:

בסיר קטן, טגני בצל קצוץ דק במעט שמן עד שצבעו הופך שקוף. הוסיפי חציל וגני לריכוך קל. הוסיפי את הבשר. טגני מספר דקות תוך כדי ערבוב. ערבבי את יתר החומרים לרוטב. הפרישי 3 כפות מהרוטב ושימי בצד. הוסיפי את הרוטב הנותר לסיר. בשלי כ 10 דקות.

רפדי את התבניות בניר אפיה.

טבלי את המצות במים למשך כ-10 שניות

הוציאי בזהירות והניחי על ניר סופג המשיכי כך עם כל המצות. הפרידי בין מצה למצה עם ניר סופג המתיני 2 דקות חצי את המצות לרצועות ברוחב התבנית

צקי את שלושת כפות הרוטב מעל לניר האפיה. סדרי רצועות מצה מעל לרוטב. שפכי שליש מכמות המלית על עלי הלזניה. הניחי עוד שכבה של מצות ושוב עוד שליש של בשר. עשי כך גם עם השליש הנותר. סיימי בשכבה של מצות.

כסי את התבנית והעבירי לאפיה של 40 דקות בתנור ב 180 מעלות.

מוצרים:

למלית הבשר:

500 גרם בשר עוף/הודו או בקר טחון
1 בצל גדול, קצוץ דק
2 כפות פפריקה מתוקה
1/2 כפית מלח
מעט פלפל שחור
1 קופסא 250 גרם רסק עגבניות
1/3 כוס סוכר חום
1/2 כוס מים
1 חציל קוביות קטנות, [לבחירה]
6 מצות מרובעות

אופן הכנה:

מועכים את האבוקדו ומערבבים עם יתר הרכיבים

מוצרים:

2 אבוקדו רכים
1 כפית מיץ לימון
1 בצל סגול קצוץ דק
1/2 כוס טבעות בצל ירוק
1 פלפל אדום חותך לקוביות קטנות
מלח
פלפל שחור



מוסקה חצילים

שרויה

מוצרים:

2 חצילים גדולים

למילוי:

400 גרם בשר טחון

1 בצל קצוץ דק, מטוגן

1 ביצה

1 כף קמח מצה

4 שיני שום כתושות

מלח

פלפל שחור

רוטב:

4 כפות שמן

1 בצל קצוץ

5 שיני שום כתושות

חופן פטרוזיליה

1 כף מלח

פלפל שחור

2 כפות סוכר [עדיף חום]

2 עגבניות קוביות

2 כפות רסק עגבניות

1.5 כוסות מים

אופן הכנה:

1. פורסים כל חציל ל 4 פרוסות לאורך. לא יותר מס"מ אחד גובה כל פרוסה מורחים בשמן ומעט מלח אופים כרבע שעה.
2. מכינים מילוי: יוצרים מעין קציצות בשר מוארכות מניחים על קצה פרוסת חציל ומגלגלים.
3. רוטב: מאדים בצל בשמן מוסיפים שום, עגבניות, פטרוזיליה מלח ופלפל. מאדים עוד 5 דקות מערבים מדי פעם מוסיפים את שאר הרכיבים. מערבבים מניחים את גלילי המוסקה בתוך הרוטב מבשלים על אש נמוכה כ-35 דקות 10 דקות ראשונות בלי מכסה.

מוצרים:

לעוגה:

10 ביצים מופרדות

1.5 כוסות סוכר

4 סוכר וניל

6 כפות קמח תפוז"א

למוס:

200 גרם שוקולד מריר ממולא

בקרם אגוזים

1/3 כוס שמן

2 כפות יין

6 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

1 כוס אגוזים קצוצים [לזו או מלך]



עוגת שכבות מוס רוזמרי

לא שרויה

אופן הכנה:

הקציפי חלבונים לקצף קל. הוסיפי סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב. בקערה נפרדת ערבבי חלבונים + סוכר וניל וקמח תפוז"א.

אחדי את התערובות בתנועות קיפול. שטחי ב-2 תבניות תנור מרופדות בניר אפיה. אפי ב 180 מעלות כ-15 דקות. צנני את העוגות. פרסי כל אחת ל-4 רצועות באורך של תבנית אינגליש ארוכה.

הכיני את המוס:

הקציפי חלבונים לקצף קל. הוסיפי סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב. בסיר קטן, המיסי שוקולד + שמן ויין. הסירי מהאש לאחר שמתקבל קרם חלק.

העבירי מעט מתערבות החלבונים לתערובת השוקולד ואח"כ העבירי חזרה לתערובת החלבונים. אחדי בתנועות קיפול. הוסיפי אגוזים.

הרכיבי: [מתקבלות 2 עוגות בגודל של תבנית אינגליש ארוכה]

הניחי רבע עוגה בתבנית אינגליש. מרחי מעט מוס מעל. הניחי עוד רבע עוגה ושוב מרחי מוס. חזרי על פעולה זו עד שתקבלי עוגה בעלת 4 שכבות עוגה ומוס. סיימי במוס.

עשי כך גם עם העוגה השניה.

הקפיאי. הוציאי מהמקפיא 5 דקות לפני ההגשה

פשטידת ברוקולי

שרויה/לא שרויה

מוצרים:

- 4 ביצים
- 1 כפית מלח
- 2 כפיות פפריקה
- 3 כפות קמח מצה
- 3 כפות קמח תפוחי אדמה
- 3 כוסות פרחי ברוקולי חתוכים
- 1/2 כוס שמן
- 1 כפית אבקת אפיה

אופן הכנה:

מקציפים ביצים שלימות במיקסר במהירות הגבוהה ביותר עד שמתקבל קצף קל. מוסיפים מלח וממשיכים להציף עד לקבלת תערובת קצפית בהירה ואוורירית. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים את יתר הרכיבים למעט הברוקולי. מוסיפים את הברוקולי בתנועות קיפול עדינות.

יוצקים לתבנית אינגליש מרופדת בניר אפיה ואופים כשעה.

לגירסא ללא שרויה:

משמיטים קמח מצה ומוסיפים 2 כפות שקדים טחונים



עוגת קפה-אגוזים עוגה גבוהה

לא שרויה
ממליצה

מוצרים:

- תבנית A4
- 6 ביצים מופרדות
- 2 כוסות סוכר
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס מיץ תפוזים/מים
- קורט מלח
- 1 א. אפיה
- 1.5 כוסות קמח תפוא"א
- 1.5 כוסות אגוזים טחונים
- 100 גרם שוקולד מריר מגורר
- 1 כף קפה נמס

לקרם

- 125 מ"ל ריצ'
- 2 כפות קפה נמס
- 1/2 כוס אבקת סוכר
- 100 גרם שוקולד מריר מגורר

אופן הכנה:

לעוגה:

מקציפים חלבונים לקצף קל ומתחילים להוסיף סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף קשה ויציב. מוסיפים את יתר הרכיבים תוך כדי ערבול איטי. את השוקולד בסוף. יוצקים לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות כ-45 דקות עד שקיסם יוצא יבש ממרכז העוגה. מצננים.

אחרי שהעוגה התקררה מקציפים ריצ' ומוסיפים קפה נמס ואבקת סוכר. מורחים על העוגה בעדינות ומפזרים שוקולד מגורר העוגה מעולה בהקפאה.



גלידת קוקוס-לימון

אגרוול לפסח

לא שרויה

מוצרים:

4 ביצים מפרדות
1 ריץ' 250 מ"ל
3/4 כוס סוכר
1/3 כוס מיץ לימון
3/4 כוס קוקוס

אופן הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף יציב.
מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת
קצף נוקשה.
מוסיפים ריץ' תוך כדי הקצפה.
מוסיפים מיץ לימון.
מקפלים פנימה את הקוקוס עד
לקבלת תערובת אחידה
מעבירים לתבנית [להגשה של
קוביות], או לקופסא אטומה [להגשת
כדורים]

מקפאים לפחות 8 שעות
מוצאים מהמקפיא 5 דקות לפני
ההגשה
מומלץ להגיש עם שברי פקאן מסוכר
וקוקוס מקורמל



שרויה

מוצרים:

4 מצות מרובעות
3 ביצים
2 גזר מגורד דק
2 בצל מגורד דק
2 קישואים מגורדים גס
שמן לאידוי + שמן לטיגון
מלח
פלפל שחור
בצל ירוק לקישוט

אופן הכנה:

בסיר קטן מאדים בצל בשמן עד
לשקיפות. מוסיפים גזר ומאדים עוד
דקה. מוסיפים קישוא ומאדים עוד 2
דקות.

מעבירים למסננת להגרת הנוזלים
מתבלים במלח ופלפל

מניחים בצד

מרטיבים את המצות במים. טובלים
במים למשך כ 10 שניות
מוציאים ומניחים על ניר סופג. כך
מרטיבים את כל המצות ומניחים
בערימה כשבין כל מצה מפריד ניר
סופג. ממתנים 2 דקות

חותכים כל מצה לחצי.

שמין מעט ממלית הירקות בקצה צידו
הצר של חצי המצה.
מגלגלים לאגרוול.
מכינים כך את כל האגרוולים [8 סה"כ]

מחממים שמן לטיגון במחבת

טורפים את הביצים.
טובלים את האגרוולים בביצה ומטגנים
להזהבה נאה מכל הצדדים
מגישים חם
מקשטים בטבעות בצל ירוק

סלט ברוקולי, אגוזים ושקדים קלויים

לא שרויה

מוצרים:

- 1 ראש ברוקולי טרי או שקית ברוקולי קפוא
- 1 בצל סגול קצוץ
- 1 כוס קוביות סלרי
- 1 כוס שקדים מולבנים
- 2 כוס אגוז מלך קצוץ

לרוטב:

- 1/3 כוס מיונז
- 2 כפות חומץ
- 2 כפות סוכר
- קמצוץ מלח
- מעט פלפל שחור

אופן הכנה:

קולים את השקדים במחבת טפלון על אש נמוכה. מערבבים כל הזמן עד שהשקדים שחומים. חולטים את הברוקולי במי מלח. מרתיחים מים ומכניסים לתוכו את הברוקולי חתוך לתפרחות קטנות. מבשלים כ-5 דקות לריכוך חלקי ברוקולי קפוא חולטים במי מלח לדקה אחת. מסננים את הברוקולי מהנוזלים מוסיפים בצל סגול קצוץ, קוביות סלרי אגוזים ושקדים מכינים רוטב: טוחנים עם המוט טחינה את רכיבי הרוטב לרוטב אחיד יוצקים על הסלט מגישים מיד. אפשר להוסיף חמוציות, אם אוכלים בפסח



פנקייק לפסח

שרויה

אופן הכנה:

מערבבים סוכר וקינמון ומניחים בצד. טורפים ביצים עם מים וקמח מצה. הבלילה צרכה להיות נוזלית סמיכה. מחממים שמן מחבת. יוצקים מהבלילה למחבת ומטגנים להזהבה מ-2 הצדדים בעוד הפנקייק חם טובלים אותו בתערובת הסוכר והקינמון

מוצרים:

- 6 ביצים L
- 1 כוס מים קרים
- 2 כוסות קמח מצה דק
- 1.5 כוסות סוכר
- 2 כפיות קינמון



פאי מצות, תפו"א ובשר טחון

פחזניות לפסח

שרויה

מוצרים:

- 3 מצות מכונה מרובעות
- 1 ביצה טרופה
- 2 ביצים
- 500 גרם בשר טחון [עוף, הודו או בקר]
- 3 תפו"א בינוני
- 3 כפות רסק עגבניות
- 1 בצל קצוץ דק
- 1 פלפל אדום בקוביות קטנות
- כף מלח
- מעט פלפל שחור
- 1 כף פפריקה
- 1 כף כמון

תבנית עגולה קוטר 26 ס"מ

אופן הכנה:

- מרפדים את התבנית בניר אפיה.
- מרטיבים את המצות ומרפדים בהם את תחתית הפאי והדפנות.
- מברישים בביצה טרופה.
- אופים ב 180 מעלות כ-8 דקות.
- מכינים מלית: מטגנים בצל ופלפל במעט שמן. לריכוך. מוסיפים רסק ותיבול.
- מוסיפים בשר טחון ומועכים במזלג תוך כדי בישול שיתפורר. מערבבים ומבשלים כ-10 דקות.

- מבשלים את תפוחי האדמה במי מלח. מסננים מהמים ומועכים לפירה.
- מערבבים את הפירה עם תערובת הבשר הטחון 20 ביצים.
- ממלאים בתחתית המצות.
- מברישים בביצה טרופה ואופים ב 180 מעלות כשעה.

שרויה

מוצרים:

- 2 כוסות מים
- 2 כוסות קמח מצה דק
- 1 א. אפיה
- 2 כפות סוכר- לגירסא מתוקה, 1/2
- כפית מלח לגירסא מלוחה
- 6 ביצים
- 1/2 כוס שמן

אופן הכנה:

- בסיר בינוני מביאים לרתיחה מים ושמן [וסוכר לגירסא מתוקה, מלח למלוחה] כשהמים רותחים מוסיפים קמח מצה וא. אפיה. מערבבים עד שהתערובת מתגבשת לבצק דביק.
- מעבירים למיקסר ומערבלים לתערובת אחידה
- מעבירים לשקית זילוף עם חור גדול ומסלפים תלוליות במרווחים בתבנית מרופדת בניר אפיה
- אופים ב 200 מעלות כ- 30-35 דקות.
- פותחים את דלת התנור ומשאירים את הפחזניות בתנור לעוד בערך 6 דקות.
- מוציאים מהתנור וממלאים.

- לגירסא מתוקה- תערובת גבינה לבנה, סוכר וקינמון עם צימוקים, מוס שוקולד וכו'
- לגירסא מלוחה- פירה, בשר טחון מטוגן בבצל ותבלינים, כבדי עוף ביין, כבד קצוץ וכו'



רולדת מוס לפסח

לא שרויה

מוצרים:

5 ביצים מופרדות
3/4 כוס סוכר
2 סוכר וניל
3 כפות קמח תפו"א
אבקת סוכר לאיבוק

1 ריצ' 250 מ"ל
200 גרם שוקולד מריר
1 כוס פקאן מסוכך טחון

200 גרם שוקולד
3 כפות שמן

אופן הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב. בקערה נפרדת מערבבים חלמונים + סוכר וניל וקמח תפו"א. מאחדים את התערובות בתנועות קיפול. משטחים בתבנית מרופדות בניר אפיה. אפי ב 180 מעלות כ-15 דקות. מוציאים מהתנור והופכים על מגבת מאובקת באבקת סוכר. מסירים את נייר האפיה בזהירות ומגלגלים לרולדה. מניחים בצד.

מכינים מוס: מקציפים ריצ' לקצף נוקשה. ממיסים שוקולד ומוסיפים לריצ' המוקצף מוסיפים פקאן טחון מערבבים היטב.

פותחים את הרולדה. מורחים מוס ומגלגלים חזרה.

ממיסים שוקולד עם שמן ויוצקים מעל לרולדה. אפשר לקשט בפקאנים מסוככים בהיעדר ריצ', אפשר להכין מוס לפי המתכון בעמ' הבא



מוס שוקולד

לא שרויה

מוצרים:

250 גרם שוקולד מריר
4 ביצים מופרדות
1 כוס סוכר
3 כפות שמן
מעט קפה נמס לבחירה- לא חובה

אופן הכנה:

בסיר קטן ממיסים שוקולד עם 3 כפות שמן וקפה נמס. בוחשים שלא יישרף. מניחים בצד. מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב וקשה. מוסיפים את החלבונים לשוקולד המומס אחד אחד. מערבבים היטב. מוסיפים בתנועות קיפול לקצף החלבונים.

אפשר להגיש בקעריות או כוסיות אישיות עם סירופ שוקולד או תלתלי שוקולד. אפשר להקפיא בתבנית אינגליש או עגולה מרופדות בניר אפיה ולהגיש בפרוסות.



כדורי שוקולד, אגוז לוז ופקאנים

כדורי שוקולד

לא שרויה

אופן הכנה:

ממיסים את כל הרכיבים למעט העוגיות. אחרי שמתקבל קרם חלק מוסיפים את העוגיות. משהים מספר דקות. אם התערבות דלילה מדי- מוסיפים עוד עוגיות טחונים או אגוזים טחונים מכל סוג- בעדיפות ללוז או פקאן. במידה והתערבות קשה מדי לכדרור, מוסיפים עוד מים/ יין. מידת הסמיכות תלויה בסוג העוגיות וברמת הטחינה שלהן מגלגלים בקוקוס. לחילופין, מקפידים ולאחר שהכדורים קפואים, טובלים בשוקולד מריר מומס במעט שמן [ביחס של 1 כף שמן ל 100 גרם שוקולד]

מוצרים:

150 גרם שוקולד מריר
3 כפות קקאו
כוס מים, או יין
1/2 כוס סוכר
2 כוסות עוגיות טחונים
1/2 כוס קוקוס
1/2 כוס שקדים טחונים

אופן הכנה:

בסיר קטן מביאים ריצ' לסף רתיחה. מוסיפים שוקולד וממיסים בערבוב עד לקבלת גנאש חלק. מקררים ומעבירים למקרר לכמה שעות להתקשות. מוציאים את הגנאש שהתקשה מהמקרר לוקחים מעט מהגנאש [חתיכה בגודל של בערך דובדבן גדול] , משטחים על כף היד. מניחים במרכז אגוז לוז שלם. סוגרים עליו את הגנאש ככדור. צריך לעבוד מהר ובידיים שהורטבו ויבשו כמעט לגמרי. אם הגנאש התרכך בינתיים- מחזירים למקרר להתקשות. מגלגלים את הכדורים בפקאן סיני טחון. מהדקים מעט בידיים. מניחים על מגש. מעבירים להקפאה של לפחות שעותיים להתקשות מוחלטת. ציפוי: ממיסים שוקולד לבן עם שמן. טובלים את הכדורים בשוקולד. מנערים מעודפי שוקולד. מניחים על מגש ומקפידים. שומרים בקופסא אטומה במקפיא. בהיעדר ריצ' מכינים את תערובת כדורי השוקולד שבמתכון הבא. [ללא ציפוי בקוקוס או שוקולד]

מוצרים:

1 מיכל ריצ' 250 מ"ל
250 גרם שוקולד מריר
25 אגוזי לוז קלופים
150 גרם פקאן מסוכך טחון לחתיכות קטנות ממש
250 גרם שוקולד לבן - פרווה או חלבי
2 כפות שמן



קניידלאך רכים במיוחד

שרויה

אופן הכנה:

יוצקים מים רותחים על קמח המצה.
מוסיפים את יתר הרכיבים. מערבבים
היטב למניעת גושים.
מעבירים למקרר לשעתיים- שלוש.

בידיים לחות יוצרים כדורים ומטילים
לסיר מרק רותח.
מבשלים כ-8 דקות.

מוצרים:

1.5 כוסות קמח מצה טחון דק
1.5 כוסות מים רותחים
4 ביצים
1/2 כוס שמן
1 כפית מלח



פשטידת ירקות

שרויה/לא שרויה

אופן הכנה:

מגרדים את הירקות דק. את
הפטרוזיליה קוצצים דק.
מערבבים עם יתר הרכיבים.
ממלאים בתבנית A4 מרופדת בניר
אפיה או ב-3 תבניות אנגליש
אופים ב 180 מעלות כשעה- שעה
ורבע

מוצרים:

תבנית קטנה מ-A4
2 תפו"א
2 בטטות
3 גזר
2 בצל
3 קישואים
4 שיני שום
צרור פטרוזיליה
5 ביצים L
1/2 כפית פלפל שחור
1.5 כפות מלח
1 כוס קמח מצה או קמח תפו"א
1/2 כוס שמן



עוגת שוקולד-קוקוס

לא שרויה

מוצרים:

1 כוס שמן קוקוס
1/4 כוס קקאו
1/2 כוס שקדים טחונים
200 גרם שוקולד מריר קצוץ
1 כפית מלח
1 כוס קוקוס
6 ביצים L
1 כוס סוכר
2 סוכר וניל
1 אבקת אפיה

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשל כמה דקות עד לקבלת תערובת קצפית אורירית.
מוסיפים שמן בזרם דק תוך כדי הקצפה.
מוסיפים את יתר הרכיבים למעט השוקולד בערבול במהירות הנמוכה ביותר.
ממיסים שוקולד ומוסיפים לבלילה.
יוצקים לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה, או 3 אינגליש קצרות, או תבנית עגולה גדולה, או תבנית דקורטיבית אופים ב 180 מעלות כ-45-40 דקות עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא עם פירורים לחים



פאי רועים לפסח

לא שרויה

אופן הכנה:

מבשלים תפוז"א במים לריכוך. מסננים מהמים ומועכים לפירה. מוסיפים 2 כפות מלח, פלפל שחור, 4 כפות שמן, וביצים.
מרפדים תבנית עגולה בניר אפיה בתתית.
דוחסים מחצית מכמות הפירה לתבנית.

בסיר קטן מאדים בצל במעט שמן. מוסיפים קוביות פלפל. מאדים לריכוך. מוסיפים את הבשר, פפריקה מתוקה, 1 כפית מלח, פלפל שחור וכמון.
מבשלים תו כדי מעיכה הבשר במזלג למניעת היווצרות גוש בשר.
מבשלים כ- 8 דקות.
מסירים מהאש ומוסיפים כוסברה או פטרוזיליה.
מניחים את מלית הבשר על הפירה שבתבנית.
מכסים ביתרת הפירה.
מברישים בביצה טרופה ואופים ב 180 מעלות כ- 45 דקות.

מוצרים:

5 תפוז"א גדולים
500 גרם בשר טחון- עוף, הודו או בקר
1 בצל קצוץ
1 כף פפריקה מתוקה
2 כפות מלח+ 1 כפית מלח
1/2 כפית כמון
4 כפות שמן + שמן לטיגון הבשר
פלפל שחור
3 ביצים M
1 פלפל אדום חתוך קוביות קטנות
2 כפות רסק עגבניות
חופן כוסברה או פטרוזיליה קצוצים
ביצה טרופה



מאפינס בטטה ושטרויזל פקאן

פבלובה ענקית

לא שרויה

מוצרים:

עוטפים את הבטטות בניר כסף וצולים בתנור לריכוך.
מועכים לפירה ומוסיפים את יתר הרכיבים.
ממלאים תבניות מאפינס לגובה 2/3.
מערבבים את רכיבי השטרויזל ומפזרים מעל למאפינס אופים ב 180 מעלות כ 30 דקות.

אופן הכנה:

לשטרויזל:

100 גרם פקאן קצוץ
2 כפות סוכר חום
2 כפו קמח תפו"א
2 כפות שמן

מוצרים:

8 חלבונים M
2 כוסות סוכר
קמצוץ מלח
2 סוכר וניל
2 כפות קקאו
200 גרם גרם שוקולד מריר
2 כפות שמן
1.5 כוסות תערובת אגוזים קצוצים-פקאן, לוז, מלך, שקדים
100 גרם שוקולד מריר קלוף
לתלתלים
דובדבנים משומרים [לבחירה]
1 ריץ' 250 מ"ל- לבחירה, אם אין מדלגים על שלב הריץ'

אופן הכנה:

מקציפים חלבונים עם מלח לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף נוקשה ויציב. מוסיפים סוכר וניל. מוסיפים קקאו ומערבבים רק לקבלת מרקם שיש.
מרפדים 2 תבניות בניר אפיה, משרטטים עיגולים בקוטר של 20-25 ס"מ מעבירים את המרנג לשקית זילוף ומזלפים בתנועות סיבוביות בעיגולים שסימנו. אפשר לזלף רק כטבעת עם חור במרכז.
אופים ב 120 מעלות כשעה ושלושת רבעי. מכבים את התנור ומשאירים את הפבלובות בתוכו להתקררות. ממיסים שוקולד עם שמן. משהים להתקררות שלא יהיה רותח. מזלפים מעט על פבלובה אחת, מפזרים 1/2 מהאגוזים ומעט דובדבנים [לבחירה].
מקציפים ריץ' לקצף יציב ומזלפים על השוקולד והאגוזים. סוגרים בפבלובה הנוספת.
יוצקים את שארית השוקולד הנמס על הפבלובות מלמעלה. מאפשרים לשוקולד לגלוש לצדדים. מזלפים ריץ'. מפזרים את שארית האגוזים, את תלתלי השוקולד ומעט דובדבנים [לבחירה]



מדליוני שוקולד ואגוזים

לא שרויה

אופן הכנה:

בסיר קטן ממיסים שוקולד, שמן וקפה נמס

מערבבים עם תערובת האגוזים

מרפדים מגש בניר אפיה.

יוצקים תלוליות מהתערובת בעזרת כף. משתדלים לשמור על צורת עיגול.

מעבירים למקפיא להתקשות.

שומרים בהקפאה או בקירור

מוצרים:

250 גרם שוקולד מריר או חלבי

1 כפית קפה נמס

1 כפית שמן

5 כוסות תערובת אגוזים קצוצים

דק- פקאן, לוז, מלך, שקדים וכו'

פקאן מצופה סוכר

לא שרויה

אופן הכנה:

מערבבים סוכרים וקינמון בקערה.

בקערה נפרדת שמים את החלבון.

זורקים את הפקאנים לחלבון

ומערבבים עד שהם מצופים לחלוטין בחלבון.

מכניסים את תערובת הסוכרם לקערה

ומערבבים בהקפה של הקערה עד

שהפקאנים מכוסים בתערובת הסוכר.

משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה

ואופים

ב 160 מעלות עשרים דקות. מערבבים

ומשטחים ואופים עוד רבע שעה.

מקררים.

מאחסנים בקופסא אטומה או צנצנת.

מוצרים:

3.5 כוסות פקאן קלוי

1/2 כוס סוכר לבן

3/4 כוס סוכר חום

כפית קינמון

1 חלבון ביצה



עוגת גלידה בונה

לא שרויה

מוצרים:

לעוגה:

- 5 ביצים מופרדות
- 3/4 כוס סוכר
- 2 סוכר וניל
- 3 כפות קמח תפוז"א

לגלידה:

- 4 בננות בשלות - פרוסות קפואות
- 1/2 כוס שמן קוקוס
- 1/2 כוס סוכר

לציפוי:

- 1 כוס סוכר
- 1 כוס תערובת אגוזים קצוצים או אגוזים מסוג אחד

אופן הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב. בקערה נפרדת מערבבים חלמונים + סוכר וניל וקמח תפוז"א. מאחדים את התערובות בתנועות קיפול.

משטחים בתבנית מרופדות בניר אפיה. אפי ב 180 מעלות כ-15 דקות. מקררים.

גלידה:

מכניסים את רכיבי הגלידה למעבד מזון ומעבדים לגלידה אחידה מורחים על העוגה.

ציפוי: בסיר קטן ממסים סוכר לקרמל. מערבבים היטב שלא ישרף. יוצקים בתבנית מרופדת בניר אפיה. ממינים ליבוש ושוברים לחתיכות קטנות [אפשר במעבד מזון] מפזרים מעל לגלידה יחד עם האגוזים שומרים בהקפאה

הצעת הגשה:

מכנינים בכוסיות אישיות דוחסים לכוס חתיכת עוגה. מזלפים גלידה מעל. מקשטים בסוכר נמס ואגוזים

מוצרים:

לקלתית:

- 2.5 כוסות שקדים טחונים
- 6 כפיות שמן קוקוס
- 1/4 כוס סוכר חום

למלית:

- 1/2 כוס קמח תפוחי אדמה
- 1 ו-1/4 כוסות מים
- מיץ מתפוד אחד
- מיץ מלימון אחד
- 1/3 כוס סוכר
- קמצוץ מלח
- 3 ביצים מופרדות

למרנג:

- 3 חלבונים
- קמצוץ מלח
- 1 כוס סוכר



פאי לימון

לא שרויה

אופן הכנה:

קלתית:

מערבבים את רכיבי הבצק. דוחסים לתבנית עוגלה מרופדת בניר אפיה. לוחצים היטב. דוקרים במזל ואופים ב 180 מעלות להשחמה כ 20-18 דקות. נזהרים לא לשרוף את הבצק. מצננים.

מכינים מלית:

אדמה ב 1/2 כוס מים עד להמסה מלאה. בסיר, מרתיחים את יתרת המים, מיצים, סוכר ומלח עד להרתחה. יוצקים מעל תערובת הקמח ומחזירים לסיר. מבשלים עוד כדקה ומצננים מעט. מקציפים חלמונים ומוסיפים לקרם. מקציפים חלבונים ומקפלים אל תוך התערובת.

ממלאים בקלתית הפאי.

ציפוי מרנג:

מלח לקצף קל. מוסיפים בהדרגה סוכר עד לקבלת קצף יציב ונוקשה. מעבירים לשקית זילוף ומזלפים מעל למלית.

מכניסים לתנור, בחלק העליון, בטמפרטורה גבוהה של 200 מעלות ל-2 דקות לצריבה של המרנג למעלה

חזה עוף במילוי ירקות

לא שרויה

אופן הכנה:

בסיר קטן מאדים את הירקות בשמן לריכוך. מוסיפים תיבול.

משטחים חצי פרפר חזה עוף על ניילון נצמד. מניחים תלולית מהמילוי בקצה ומגלגלים בעזרת הניילון לגלילה מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. ממלאים את החזות.

מערבבים את רכיבי הרוטב בקערה וצקי מעל לחזות הממולאים אופים מכוסה ב 200 מעלות כחצי שעה.

מדי פעם פותחים את הכיסוי ומערים מהרוטב על החזות. 5 דקות אחרונות אופים ללא כיסוי מפזרים בצל ירוק בהגשה

מוצרים:

4 פרפרי חזה עוף- דפוקים דק
3 כפות שמן
2 גזר מכורד דק
1 בצל גדול מגורד דק
2 קשורים מגורדים דק
1 פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות
1 כוס קוביות סלרי קטנות
4 שיני שום
1 כף מלח
מעט פלפל שחור
מעט צ'ילי חריף גרוס

לרוטב:

1 רסק עגבניות קטן
1/2 כוס יין מתוק
2 כפות פפריקה מתוקה
3 כפות סוכר חום
1/3 כוס מים
1 כפית קמח תפוז"א

להגשה:

טבעות בצל ירוק



צלי בקר

לא שרויה

אופן הכנה:

בסיר רחב שמים שמן. מחממים. מכניסים את נתח הבקר וצורבים מעט מכל הצדדים כדי לסגור את הבשר על מנת שישמור על עסיסיותו. מוציאים מהסיר ומכניסים בצל, שום, סלרי ופלפלים מטגנים לריכוך חלקי. מוסיפים תיבול, יין ומים. מערבבים היטב. מוסיפים את הבשר. מגלגלים בסיר כדי שיקבל מטעמי הרוטב. מכסים את הסיר ומבשלים שעתיים לפחות כאשר בערך כל 20 דקות הופכים את הבשר בסיר ומעבירים מהרוטב כולל הפלפלים והבצל מעל לבשר. אם יש צורך מוסיפים מים שלא ישרף.

מוצרים:

נתח בקר איכותי
1/2 כוס שמן
2 בצל בפרוסות
1 פלפל אדום - רצועות
1 פלפל ירוק - רצועות
7 שיני שום - פרוסות
1 כוס קוביות סלרי
3 כפות פפריקה
1 כף מלח
1/2 כוס רסק עגבניות
2 כפות סוכר חום
1/2 כוס יין מתוק
1/2 כוס מים



ממרר שוקולד ביתי

לא שרויה

מוצרים:

1/2 כוס שמן קוקוס
200 גרם שוקולד מריר
3 כפות קקאו
3 סוכר וניל
100 גרם אבקת סוכר

מים לפי הצורך

לממרר רוזמרי- לבחירה- 150 גרם
אגוזי לוז טחונים דק ממש לקמח

אופן הכנה:

ממיסים שוקולד עם שמן אגוזים.
מערבבים בקערה עם יתר הרכיבים
[כולל אגוז לוז אם רוצים ממרר
רוזמרי], למעט המים
אם הממרר סמיך יותר מדי מוסיפים
מעט מים עד לקבלת המרקם הרצוי
לכם
שומרים בצנצנת או בכלי אטום. אפשר
בחוץ במקום קריר ומוצל
שמן קוקוס מתקשה בקירור. אז אם
הממרר התקשה קצת מניחים את
הצנצנת בקופסא עם מים רותחים
לכמה דקות. מערבבים.
אפשר להמיר שמן קוקוס לשמן
אגוזים- הממרר יהיה דליל יותר



לא שרויה

4 מנות

מוצרים:

כבדים:

200 גרם כבדי עוף חתוכים לקוביות
או רצועות
2 בצלים פרוסים לטבעות
שמן לטיגון
1 כפית פפריקה מתוקה
מעט מלח
1/3 כוס יין אדום מתוק
דואט פירה:
3 בטטות גדולות
4 תפוחי אדמה גדולים
1/2 כוס שמן
מלח
פלפל

טבעות בצל פריכות- אופציונאלי:
2 בצלים פרוסים מפורקים לטבעות
1 ביצה
כוס קמח תפוזי
1 אבקת אפיה
מעט מלח
מעט פפריקה מתוקה
מעט פלפל שחור
כ-1/3 כוס מים
שמן לטיגון עמוק



אופן הכנה:

פירה:

מבשלים תפוזי בסיר. מועכים לפירה
ומוסיפים 1/4 כוס שמן, מלח ופלפל.
מערבבים היטב
מבשלים בטטות בסיר. מועכים לפירה
ומוסיפים 1/4 כוס שמן, מלח ופלפל.
מערבבים היטב
כבדים:

במחבת עמוקה מזהיבים בצל
בשמן. אחרי שהבצל זהוב מוסיפים
כבדים. מקפצים קלות
ומוסיפים תיבול ויין. מבשלים תוך כדי
ערבוב כ-5 דקות.
טבעות בצל- אופציונאלי:
מחממים שמן בסיר קטן.
מערבבים בקערה את רכיבי הטמפורה.
מערבבים היטב
למניעת גושים. אפשר לטחון במוט
טובלים טבעות בצל טמפורה
ומטילים לשמן הרוחה. מטגנים כדקה
ומוציאים לניר סופג

הרכבת המנה:

בעזרת רינג מניחים שכבת פירה
בטטה בצלחת.
מעל לפירה בטטה מניחים שכבת
פירה תפוזי. א. מהדקים בכף.
מניחים ערמת כבדים מעל לפירה
תפוזי ומקשטים בטבעות בצל
בטמפורה [לבחירה]

כבדים ביין ובצל על מצע דואט פירה

ירקות בטמפורה

לא שרויה

מוצרים:

ירקות לפי הטעם:
קישואים, בצל, תפו"א, ברוקולי,
כרובית, בטטה

טמפורה:

1 ביצה
כוס קמח תפו"א
1 אבקת אפיה
מעט מלח
מעט פפריקה מתוקה
מעט פלפל שחור
כ-1/3 כוס מים
שמן לטיגון עמוק

אופן הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הטמפורה.
מערבבים היטב למניעת גושים. אפשר
לטחון במוט
חותכים ירקות.
קישואים, בטטה, תפו"א לאצבעות או
קוביות גדולות
בצל פרוס לפרוסות, מפורק לטבעות
פרחי ברוקולי או כרובית
מחממים שמן בסיר עמוק.
טובלים את הירקות בטמפורה ומטילים
לשמן הרוחת
משך הטיגון משתנה לפי סוג הירק.

הערה: באופן זה ניתן להכין גם
רצועות חזה עוף בטמפורה

סלט מרענן

לא שרויה

אופן הכנה:

שמים את הירקות החתוכים בקערה.
מערבבים את רכיבי הרוטב לרוטב
חלק. אפשר להיעזר בבלנדר מוט
יוצקים מעל לסלט ומערבבים

מוצרים:

1 קולורבי גדול פרוס לפרוסות בינוניות
1 כוס קוביות סלרי
1 פלפל אדום חתוך לקוביות
2 גזר פרוסים לטבעות
1 בצל קצוץ גס

לרוטב:

1/3 כוס מיונז
2 כפות חומץ
2 כפות סוכר
1/2 כפית מלח
פלפל שחור



פרלינים חלביים משובחים

לא שרויה

מוצרים:

300 גרם שוקולד לבן חלבי
2 כפות שמן אגוזים
75 גרם פקאן סיני טחון כס
75 גרם אגוזי לוז טחונים גס
3/4 כוס עוגיות טחונות

לציפוי - אופציונאלי:

200 גרם שוקולד לבן חלבי
1 כף שמן

אופן הכנה:

בסיר קטן ממיסים 300 גרם שוקולד לבן עם שמן. מוסיפים את האגוזים הטחונים והעוגיות. ממלאים בתבנית שקעים לפרלינים. מקפיאים להתקשות ומחלצים.

ציפוי - אופציונאלי:

בסיר קטן ממיסים שוקולד ושמן. טובלים את הפרלינים בשוקולד המומס ומניחים על מגש להתקשות. אפשר לזלף פסי שוקולד מעל לציפוי



עוגת שוקולד מעולה

לא שרויה

אופן הכנה:

מערבבים במיקסר את כל רכיבי העוגה עד שנתקבלת בלילה אחידה ללא גושים. יוצקים לתבנית מרופדת בניר אפיה. מורחים בשכבה אחידה אופים ב 180 מעלות כ- 20 דקות עד שהעוגה יציבה

הצעת הגשה:

אפשר למרוח את פני העוגה בממרח שוקולד מהמתכון שבחוברת ולקשט בתלתלי שוקולד מריר

מוצרים:

תבנית קוטר 26 או A4
3 כוסות קמח שקדים
3/4 כוס קקאו משובח
1 אבקת אפיה
קורט מלח
6 ביצים
2/3 כוס מים
1.5 כוסות סוכר
2 סוכר וניל



חטיפי קוקוס מצופים שוקולד

לא שרויה

מוצרים:

4.5 כוסות קוקוס
1.5 כוסות שמן קוקוס
100-150 גרם אבקת סוכר- הכמות
לפי רמת המתקנות הרצויה

לציפוי:

250 גרם שוקולד מריר
2 כפות שמן

אופן הכנה:

ממיסים שמן קוקוס בסיר קטן.
מוסיפים קוקוס ואבקת סוכר.
משטחים בתבנית קטנה [פחות מ-A4].
דוחסים היטב
מקפיאים להתקשות כמעט מלאה.
פורסים לקוביות.

ציפוי: בסיר קטן ממיסים שוקולד
מריר ושמן. טובלים כל חטיף
בשוקולד לציפוי. מניחים על ניר אפיה
להתייבשות. אם נשאר שוקולד מומס,
אפשר לזלף פסי שוקולד מעל לציפוי.



שרויה

מוצרים:

1 ראש כרובית או שקית גדולה של
כרובית גדולה
2 בצלים גדולים קצוצים דק
3 ביצים
1 כף מלח
1/2 כפת פלפל שחור
3/4 כוס קמח מצב דק
1/2 כוס מיונז
פירורים לשניצל של פסח

אופן הכנה:

מבשלים את הכרובית במי מלח
לריכוך.
כרובית קפואה חולטי במים רותחים.
מועכים את הכרובית חלקית.
מוסיפים את יתר הרכיבים למעט
פירורי הציפוי
משטחים את הבלילה בתבנית בינונית,
קטנה מ A4
מפזרים פירורים לשניצל מעל
לפשטידה ואופים ב 180 מעלת
להשחמה נאה, כ-50-45 דקות

פשטידת כרובית

עוף בפירורים- שייק אנד בייק

לא שרויה

מוצרים:

- 4 כרעי עוף/6 ירכיים/8 שוקיים
3/4 כוס מיונז
1 כף פפריקה
3 שיני שום כתושות
1 כפית מלח
מעט פלפל שחור
2 כוסות פירורים לשניצל

אופן הכנה:

מערבבים בקערה מיונז, פפריקה, שום, מלח, ופלפל.
מושחים את כרעי העוף בתערובת.
מכניסים את הפירורים לשניצל לשקית הקפאה.
מכניסים כרע עוף אחד בכל פעם לשקית. מנערים בשקית לכיסוי מלא בפירורים.
מניחים את חלק העוף בתבנית מרופדת בניר אפיה. שופכים מעט מים שמן לתחתית התבנית.
מכסים בניר כסף ואופים שעה וחצי.
לאחר שעה וחצי פותחים את הכיסוי ואופים גלוי לעוד 15 דקות.
במהלך האפיה בודקים שלא חסר נוזלים בתחתית התבנית. שופכים מעט מים לתבנית לפי הצורך. [רק בפעם הראשונה שמן]



המטבח שלנו | מתכונים: העני בקר צילום וסגנון: יעל איזיקוביץ כלים: עזרה ואחזה

תפוחים אפויים ביין ואגוזים

שילוב של חמוץ ומתוק.
קינוח מרענן ולא כבד לסיום
סעודת חג.

5 מנות

חומרים

- 5 תפוחי עץ ירוקים
- 100 גרם תערובת אגוזים
ושקדים קצוצים [שקדים,
פקאן, אגוזי מלך, אגוזי לוח]
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס יין אדום מתוק + 3
כפות

הכנה

קלפי את תפוחי העץ. ישרי
את הבסיס שלהם בחיתוך.
הוציאי את הליבות וסדרי
בתבנית.

ערבבי את האגוזים עם 1/2
כוס סוכר ו-3 כפות יין. מלאי
את תפוחי העץ במקום
הליבה שהוצאה. דחסי
בעדינות את המלית למילוי
מושלם.
ערבבי כוס יין ו-1/2 כוס
סוכר.

צקי מעל התפוחים. היין יזל
לתחתית התבנית. פזרי את
שארית האגוזים בתבנית.
אפי מכוסה ב-180 מעלות
כ-12-18 דקות. אפיית יתר
תגרום לתפוחים להתבקע
ולהתפרק מכיון שאין להם
קליפה. הגישי חם או קר.

פסח. כמה
חיכינו לרגע
הזה. אחרי חודש
[או יותר...] של
עבודה מאומצת,
יש לחג הפסח
ניחוח מיוחד
שאני מחכה לו
כל השנה...



קינוחים בפסח. אחד האתגרים
הקדומים לא אלו לטעמים מצוינים
רכבים קנויים. כאן בחתי' להביא
אכן 2 מנות קינוח נפדרות לננות
אלוהים אך בלילות רכבים דונויים.
תפוחי אגוזים



פיקסל

עיצוב | פיתוח | הדפסת מתנות

מקבלים כל סוגי עבודות הגרפיקה

הדפסת תמונות באיכות גבוהה

הדפסה על מוצרים-בהזמנה אישית מראש

0534113452 ☎ 0534113452@gmail.com ✉ לאתר שלנו 📄

"מוסקה" תפוא והודו טחון

כ-20 יחידות

חומרים

- 5 תפוחי אדמה גדולים
- 500 גרם הודו
- או עוף טחון
- 1 בצל קצוץ דק
- 1/2 כוס שמן
- מלח

הכנה

קלפי את תפוחי האדמה וחתכי לפרוסות בעובי של כ-1 ס"מ. שפכי את השמן למחבת וטגני את הבצל להשחמה. הוציאי מהשמן וסחטי קלות. העבירי את פרוסות תפוחי האדמה למחבת וטגני במשך מספר דקות מכל צד עד לריכוך חלקי. תפוחי האדמה לא צריכים להשחים. הן ישחימו בהמשך האפיה בתנור. הוציאי את תפוחי האדמה מהשמן והניחי על נייר סופג. **הכיני את המלית:** ערבבי את ההודו או העוף הטחונים עם הבצל המטוגן ומעט מלח.

הרכיבי: הניחי פרוסת תפוח אדמה על צלחת. מעליה הניחי כף מלית וסגרי עם פרוסה נוספת של תפוח אדמה. בזקי מלח. העבירי לתבנית אפיה. הכיני כך את כל ה"מוסקות". אפי ב-180 מעלות כ-15-18 דקות להשחמה נאה של תפוחי האדמה.

Electrolux

לבעלות תנורי אלקטרולוקס המתכון עם אקסטרה כמות!

התבניות של אלקטרולוקס מכילות כ-20% יותר מתבניות רגילות.

6 תפוחי אדמה בינונים	600 גרם הודו או עוף טחון	3/4 כוס שמן
עד גדולים	1 בצל גדול קצוץ דק	מלח

{88} הבית שלנו מארח: קניות • בניסן תשע"ח • המודיע