

## מגזין שופרסל.

שניים שהם אחד - מגדל אורז חגיגי עם טנזיה ושקדים



### מתכון טבעוני לאורז חגיגי עם טנזיה ושקדים

דרגת קושי: בינוני זמן הכנה: עד 45 דקות מספר מנות: +5

רבות וארוכות דובר פה על ארוחת ראש השנה אך יש מאכל נוסף שנכחותו היא בגדר חובה בכל שולחן, תוספת רכה וטעימה הסופחת אליה את כל טעמי המנות שלצידה, והוא כמובן האורז.

**האורז פנים רבות לו ואין סוף דרכים להכנתו** – לבן וצח כשלג ונקי מכל תוספת, או צבעוני ומקושט בבצלים וצימוקים. יש שאוהבים אותו דביק ודיסתי וכאלה שחייבים אותו "אחד אחד". מה שבטוח זה שכל משפחה יודעת בדיוק איך היא אוהבת את התוספת הטעימה הזו.

מנה נוספת שאני מאד אוהבת, והמושלמת לצד ארוחה חגיגית, היא הטנזיה. אותו תבשיל מרוקאי העשוי פירות יבשים ואגוזים המתקרמלים בתוך עצמם ויוצרים תבשיל מתקתק וכל כך טעים, שגורם לך לעתים לתהות האם לא מדובר בעצם בקינוח..

הפעם בחרתי לשלב בין שני המאכלים הללו ולהגישם כאחד כגבעה תמירה העשויה שכבות. את האורז מכינים כרגיל, ובעודו חם יוצקים חלק ממנו אל תוך תבנית קוגלהוף ודוחסים היטב פנימה. מעליו מניחים את הטנזיה ומהדקים היטב, וסוגרים עם שכבה נוספת של אורז.

ככה כמו שזה חם ניתן להפוך את התבנית על צלחת הגשה, והאורז משתחרר ממש בקלות. מנישים בתוספת של שקדים קלויים מלמעלה.

ניתן להכין ולהפוך את המנה גם עד שעתיים מראש והיא תיוותר בעינה ולא תיהרס עד להגשה. אם האורז מתקרר אז פשוט מכניסים לכמה דקות למיקרו.

תוספת יפיפייה וטעימה שלא יישכחו לכם הרבה זמן. באחריות!



## החומרים:

### לאורז:

- 3 כוסות אורז פרסי
- 4.5 כוסות מים רותחים
- מעט שמן קנולה לטיגון
- מלח

### לטנזיה:

- 2 בצלים יבשים
- 500 גרם שזיפים יבשים מגולענים
- 100 גרם צימוקים בהירים
- 2 כפות סוכר חום
- 1 כפית קינמון
- 1/4 כפית מלח
- 1/4 כוס יין אדום יבש
- מעט שמן קנולה לטיגון

### בנוסף צריך:

- תבנית קוגלהוף קוטר 24 או תבנית מעוצבת אחרת
- 100 גרם שקדים פרוסים

[לרכישת המוצרים](#)

## אופן ההכנה:

### אופן הכנת האורז:

1. מחממים מעט שמן בסיר גדול. מוסיפים את האורז ומטגנים קלות עד שהוא מתחיל להיות שקוף מעט. מוסיפים את המים הרותחים ומביאים לרתיחה מחודשת.
2. מתבילים במעט מלח, מנמיכים את האש וסוגרים את המכסה. מבשלים רבע שעה, פותחים את המכסה, נותנים ערבוב קל וסוגרים לעוד רבע שעה.
3. טועמים את האורז. אם הוא רך אז מכבים את האש ומשאירים תחת מכסה סגור לחצי שעה. במידה והוא מעט קשה ממשיכים לבשל עוד מספר דקות לפני שמכבים את האש.

### אופן הכנת הטנזיה:

1. קולפים את הבצלים וחותכים אותם לרצועות דקות. מחממים מעט שמן ומטגנים את הבצלים עד להזהבה.
2. קוצצים גם את השזיפים ומוסיפים אותם לבצל המטוגן. מוסיפים גם את הצימוקים ומטגנים יחד כחמש דקות על אש בינונית.
3. מוסיפים את הסוכר החום ואת הקינמון ומטגנים יחד תוך כדי ערבוב וקירמול.
4. מוסיפים את היין ואת המלח ומביאים לרתיחה.
5. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה כרבע שעה.

### הרכבת המנה:

1. מרכיבים את המנה כשאורז והטנזיה עדיין חמים (לאחר שהאורז נח חצי שעה עם מכסה סגור לאחר שהאש כובתה).
  2. דוחסים מחצית מכמות האורז אל פנים תבנית הקוגלהוף ומהדקים היטב.
  3. מניחים את הטנזיה ומהדקים, ומעליה מניחים את יתרת האורז. מהדקים היטב.
  4. מניחים צלחת הגשה גדולה ויפה על חלקה הפתוח של תבנית הקוגלהוף והופכים ומניחים על השיש.
- לפעמים צריך דפיקה קטנה של התבנית על צלחת ההגשה ולפעמים לא. פשוט מרימים את התבנית ומגדל האורז החגיגי שלנו נשאר עליה.

**מטגנים את השקדים במעט שמן עד שהם מזהיבים, מפזרים על האורז ומגישים לקול צהלות האורחים.**

**למתכונים טבעוניים נוספים ליחצו כאן**

סלט

אורז גן עדן

אסאדו מדהים עם פירות יבשים ויין

פאי מלאווח עם תפוחים

**למתכון המלא>>****למתכון המלא>>****למתכון המלא>>**