



מתכונים
חגים תשפ"ד

העני
בקר



להתעלם מנקודת היוכוח, נקבל בעז"ה תוצר מופלא. עם חזק ומאוחד.
עם שחי ושרד אלפי דורות של מאבקים מולו, יכול לכל - באחדות.
עושה שלום במרומיו, הוא יתן בנו הכוח לעשות שלום ביננו, והוא
יעשה שלום עלינו ועל כל עמ"י.
הלוואי ונזכה.

תודה לבורא עולם על המתת שנתן לי, כל ששלי, ממנו הוא.
תודה לגרפיקאית המוכשרת שלקחה על עצמה את עיצוב החוברת
עד לגמר המושלם שלו.
תודה לאנשים טובים שפגשתי בחיי שהשכילו לאחד את כל
הפיזור שלי.

שנה טובה
כתיבה וחתומה טובה לכל עמ"י, כל אחד באשר הוא
שנה של ברכה, עשיה, הצלחה והארת פנים מעל.
שנה שיתמלאו כל משאלות ליבנו לטובה
ולוואי שיבוא המשיח בשנה זו. הלוואי. אני מאמין.

הצני

-מתכון לעוגה הנ"ל בפרק העוגות.-

•••

עד כאן מעשה שהיה.
טוב, זה רק סיפור. סיפורון. משהו שקרה יום אחד.

כשעברתי על המתכונים שלי מהשנה החולפת, נתקלתי במתכון של
העוגה הזו, ובמה שכתבתי אז, וכתוב כאן למעלה.
נתקלתי בזה ומשהו בי הבין שהסיפור הזה קורה כל יום. כל הזמן.
כמעט בכל מקום.

אז נכון, זו לא עוגה, וזה לא בייגלה, או עוגיות סנדוויץ', פקאן או
שוקולד צ'יפס. וזה לא כל כך פשוט, ולא קשור לאוכל בכלל.
אבל מסקנות, אפשר להסיק מכל דבר. מכל מלמדי השכלתי. גם
מסיפורים מוזרים כאלו.

למה אני מתכוונת?

ויכוחים. דעות שונות. הבנות אחרות. מנהגים אחרים. הנהגות שונות.
דרכים אחרות. מילים וצעקות. השסע בעם שלנו מעמיק. הולך
ומתרחב. וזה נכנס גם בתוכנו. הקרע הזה אוכל הרבה חלקות טובות
בעם, ומקפל בכנפיו הרבה כאב לב, עוגמת נפש ו---צרות.

אז שוב, זו לא עוגה. ולא כל כך קל להרכיב הכל יחד. זה לא רק לזרוק
את כל החומרים יחד לקערה, לערבב וליהנות מתוצאה מופלאה.
זה מעבר לזה.

זה הרבה יותר תפילה

ועבודה

ובקשה.

והבנה. והכלה. של השני. של השני. של האחר. של מי שלא נהג
בדיוק כמוך. של מי שלא נראה בדיוק כמוך. של מי שחושב ממש
אחרת ממך. של מי שנראה רחוק מהעולם שלך. של פקאן סיני
כשאתה בכלל לא מתחבר לדבר הזה. של מליחות של בייגלה שאתה
ממש לא אוהב. או מתיקות של עוגיות שגורמות לך כמעט בחילה.
אם נרכיב הכל יחד. אם נצליח. אם נוכל למצוא בכל יהודי את נקודת
הטוב שבו, **ובכל אדם, בכל יהודי, יש טוב. יש בו חלק אלוק ממעל**
וזה כבר המון טוב. אם רק נשכיל לנסות לראות את הטוב הזה,

עיצוב וצינוח:
שרי אלבוים / saraelbaum2@gmail.com

STUDIO
ELBAUM

שרי אלבוים
עיצוב ובנית אתרים | עיצוב ומיתוג לפרינט
אתרי תדמית | אתרי חנות | דפי נחיתה | מיתוג | עיצוב



נאפים

71-76



מנות ראשונות

31-41



חלבי

6-11



קינוחים

77-105



תוספות

42-53



ירקות וסלטים

12-18



עוגות / עוגיות

106-112



מנות ציקריות

54-70



ללא גלוקן

19-30



חלבי



נאפה שורים, חמאת שום וצירית

בצק שורים מכל סוג שרזולים להכין. או הבצק שחובא בקטזורית נאפים

חמאת השום ועירית:

150 גרם חמאה

5-6 שיני שום כתושות או 1.5 כפות שום גבישי- למשתמשים בשום

גבישי+ 2 שיני שום כתושות או 1/2 כף שום גבישי

3/4 כוס עירית קצוצה [כוס אחרי קיצוץ] + רבע כוס עירית קצוצה

לציפוי

1/2 כפית מלח

גבינה צהובה מגורדת בנדיבות

הכנה:

מרדדים בצק לעלה מלבני גדול שרוחבו [הצד הארוך יותר כמובן יהיה ייסגר לטבעת שתכנס לתבנית עגולה גדולה]

ממיסים 100 גרם חמאה ומוסיפים לה 5-6 שיני שום כתושות, 3/4 כוס עירית קצוצה ומלח. מערבבים היטב ומורחים בעזרת מברשת על עלה הבצק.

מפזרים גבינה צהובה מגורדת על החמאה ומגלגלים לרולדה.

מניחים את הרולדה על נייר אפיה וסוגרים לטבעת. את הקצוות משחילים פנימה האחד לשני ומהדקים.

מעבירים את נייר האפיה לתבנית עגולה. למה עגולה? כדי לשמור על הצורה, אבל למעשה אפשר להניח גם בתבנית מלבנית.

מתפיחים כ-25 דקות.

אופים ב 190 מעלות כ-35 דקות להשחמה נאה.

כאשר המאפה שחום ממש, ממיסים את יתרת החמאה [50 גרם] ומערבבים עם 2 שיני שום כתושות ו 1/4 כוס עירית קצוצה. מורחים על המאפה בעודו חם.

מגישים חם

אפשר להקפיא ולחמם לפני ההגשה-



מאפה פיצה

ההצק- הצק שמרים רזיל se לחמניות.
מרדדים הצק לאלה בצובי se כחצי ס"מ.

מחזירים לתנור להמסה של הגבינה

-מגשים חם-

מרפדים תבנית עגולה בניר אפיה ומניחים בתוכו את העלה.
בעזרת סכין חותכים את עודפי הצק שמציצים מעבר לשולי
התבנית. מהדקים מעט את הבצק לשוליים.
את יתרת הבצק מניחים בצד בינתיים

מורחים רוטב פצה על הבצק. אפשר קנוי. אפשר להכין לבד.
מתכן יש בחוברת "זה לא רק בצק" המתכון מהפיצה.
מפזרים גבינה צהובה מגורדת בנדיבות, תירס משימורים
ובצל ירוק קצוץ. הכמות לטעמכם האישי. אפשר להוסיף בצל,
זיתים, פטריות, קוביות פלפל וככל העולה על רוחכם ומתאים
לטעמכם.
אפשר גם להשמיט תירס ובצל ירוק [לא כדאי]

מרדדים את הבצק הנותר וחותכים בצורה עגולה בקוטר של
שפת התבנית העליונה.
מניחים מעל למילוי ומהדקים היטב בשוליים שהשוליים יהיו
סגורים היטב כדי שהמילוי לא "יברח" החוצה באפיה.

מורחים ביצה טרופה רק על שולי המאפה ומפזרים שומשום
שחור או לבן
על העגול במרכז מורחים שמן זית ודוקרים במזלג למניעת
היווצרות בועות אוויר

אופים ב 180 מעלות כ-35 דקות להשחמה נאה

מוציאים את המאפה ומפזרים גבינה צהובה מגורדת על
העיגול המרכז.



פנקייק גבינות מלוח עם תירס וצירית

מתכון לכ-12 פנקייקים גדולים, או 20-22 בינוניים

מדידה בכוסות חד פעמיים לשתייה קרה

3 ביצים

1 חבילה גבינה טוב טעם

1 גביע 250 מ"ל שמנת חמוצה

1.5 כוסות פתיתי גבינה צהובה

1 כוסות חלב

2.5 כוסות קמח

מלח

מעט פלפל שחור

1 קופסא שימורי תירס מסוננת מנוזלים

1 כוס עירית קצוצה. אפשר בצל ירוק במקום עירית.

1 שקית אבקת אפיה

טורפים בקערה גדולה את הביצים עם החלב, גבינת הטוב טעם והשמנת החמוצה לבלילה אחידה

מוסיפים מלח, פלפל שחור, קמח, אבקת אפיה ועירית ומערבבים לתערובת אחידה לא מאוד דלילה מוסיפים תירס ופתיתי גבינה. מערבבים לאיחוד עם הבלילה.

מחממים כפי שמן במחבת נון סטיק ומעבירים מצקת מלאה מהתערובת למרכז המחבת. התערובת תשתטח מעט לצדדים ותיעצר. מכסים את המחבת במכסה או ברדיד אלומיניום ומטגנים על אש נמוכה כדקה-דקה וחצי עד שהתערובת מתייבשת ומלמעלה נראים בועות. הופכים לצד השני לטיגון נוסף של כדקה להשחמה נאה.

כך מטגנים את כל הפנקייקים.



צוּצַת גְבִינָה וְנִיל ג-2 ורסיות

צוּצַת גְבִינָה- וְנִיל
צוּצַת גְבִינָה שִׁישׁ וְנִיל וְרִיבַת חֶלֶב.

המתכון מתאים לעוגה בתבנית A4 + אינגליש.

לבסיס:

300 גרם פתיבר בהיר טחון
כ-1/2 כוס שמן [אפשר להמיר ב 100 גרם חמאה מומסת]

לעוגה גבינה וניל:

1.5 קילו גבינה לבנה 5%
2 גביעים 250 גרם כל אחד של שמנת חמוצה
5 ביצים L או M 6
3/4 כוס סוכר, או יותר לי שאוהב מתוק יותר
1.5 כוסות קמח
2 שקיות פודינג וניל
1 אבקת אפיה

שדרוג לשיש ריבת חלב:

3/4 כוס ריבת חלב איכותית

לציפוי, אופציונאלי:

1 שמנת מתוקה
4 כפות אבקת סוכר
ריבת חלב- לפי הטעם

או:

אבקת סוכר לזריה

הכנה:

מערבבים פתיבר טחון עם שמן או חמאה מומסת.
משטחים בתבניות מרופדות בניר אפיה. מהדקים היטב.

בקערה גדולה טורפים במטרפה את רכיבי העוגת וניל. טורפים היטב עד
שלא נשארים גושי קמח. מתקבלת בלילה סמיכה.
יוצקים מעל לבסיסים שבתבניות.

אופים ב 180 מעלות כשעה ורבע לתבנית A4, כ-40 דקות לתבנית אינגליש,
להשחמה נאה מלמעלה.
כאשר העוגה יציבה, גם אם במגע הא מרגישה מעט דביקה [אבל לא
מעבירה מהבלילה לאצבע], מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בתנור
מכובה לעוד כ-חצי שעה.
העוגה תצנח מעט וזה בסדר גמור.





לגיוון שיש ריבת חלב:

מחלקים את תערובת העוגה ל $1/4$ ו $3/4$.
 $3/4$ יוצקים מעל לבסיס הפתיבר, ולרבע הנותר מוסיפים ריבת חלב.

מעבירים לשקילת זילוף ומזלפים מעל לתערובת שבתבנית. בעזרת סכין משיישים את התערובות.
אופים כנ"ל

לציפוי:

הכי פשוט - מסננים אבקת סוכר מעל לעוגה.

לשדרוג:

מקציפים שמנת מתוקה עם אבקת סוכר לקצפת יציבה.
מחלקים ל-2
לחלק אחד מוסיפים ריבת חלב את החלק השני משאירים כמו שהוא.

מזלפים לסירוגין מהקדם.



ירקות וסלטים





סלס ירוקים קצת אחרת

רכיבים:

1 שקית לקט ירקות להקפצה 700 גרם, סנפרוסט
1 בצל סגול או רגיל חתוך לחצאי טבעות דקים
1 כוס חצאי אגוזי מלך
3/4 כוס גפרורי שקד מולבן
1/2 כוס שומשום
רוטב שום- קנוי או בהכנה ביתית. אני השתמשתי ברוטב מוכן של הלמנס.

במחבת טפלון טובה שמים שומשום, אגוזים ושקדים. קולים על אש בינונית תוך כדי ערבוב להשחמה קלה של השקדים והשומשום. שמים בקערה את לקט הירוקים. מרתיחים מים ויוצקים על הירקות בקערה. משהים כ-2 דקות [לא יותר כדי לשמור על רעננות הירקות] ומסננים. שוטפים היטב במים קרים ממש.

מוסיפים בצל.

לפני ההגשה מוסיפים את תערובת השומשום, אגוזים וגפרורי שקדים ויוצקים מהרוטב. מערבבים ומגישים.



ברוקולי עם חמוציות, זרעיני דלעת וזכרורי שקדים מולבנים קלויים

סלס ברוקולי קר

- 1 ראש ברוקולי טרי או שקית פרחי ברוקולי קפוא.
- 1 כוס גרעיני דלעת קלופים
- 1 כוס גפרורי שקדם מולבנים
- 1 כוס חמוציות, בעדיפות לחמוציות שלימות ללא תוספת סוכר
- 3 כפות מיונז
- 1 כף קטשופ
- 1 כף חומץ
- 1 כף סוכר
- 2 שיני שום
- מעט פלפל שחור

לברוקולי טרי:

מפרקים את ראש הברוקולי לפרחים בגודל בינוני. מבשלים במים רותחים 6-7 דקות ולא יותר כדי שיהיו פריכים. מסננים מנוזלים ומייבשים. לברוקולי קפוא משקית: מניחים את פרחי הברוקולי בקערה. מערים מעליהם מים רותחים ומשהים למשך 4 דקות. מסננים מהמים ומייבשים.

במחבת טפלון, קולים את גפרורי השקדים ואת גרעיני הדלעת על אש נמוכה במשך 2-3 דקות תוך כדי ערבוב עד שנשמעים קולות פצפוף של גרעיני הדלעת והשקדים מקבלים צבע שחום. מקררים.

טוחנים במוט מיונז, קטשופ, חומץ, סוכר, שום ופלפל שחור לרוטב אחיד.

מניחים את פרחי הברוקולי בקערה גדולה. מוסיפים שקדים, גרעיני דלעת וחמוציות. מוסיפים את הרוטב ומערבבים.



סלס פלפלים, זרזרי חומוס וזיתים

1 בצל גדול קצוץ דק
1 פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות
1 עגבניה גדולה חתוכה לקוביות קטנות
מעט שמן
מלח
1 כוס זיתים מגולענים
1 כוס גרעיני חומוס מבושלים
חופן כוסברה קצוצה

מאדים בצל, פלפל ועגבניה בשמן
מכסים את הסיר במכסה ומבשלים על אש בינונית. מערבבים
מדי פעם
הירקות יפרישו נוזלים. מבשלים עד שכמעט נגמרו הנוזלים ואז
מוסיפים זיתים, חומוס ומלח. מבשלים עוד כמה דקות תוך כדי ערבוב
עד שכל הנוזלים התאדו.
מסירים מהאש ומוסיפים כוסברה קצוצה. מערבבים.
בסוד אגלה שחלק גדול מהסלט התחסל בעודו חם.....



סעועית ירוקה עם שום ושרי

- 1 שקית סעועית ירוקה שלימה קפואה
- 2 בצל פרוסים לחצאי טבעות
- 1 ראש שום קצוץ דק
- 2 כפות שמן
- 1 כף מלח
- מעט פלפל שחור

במחבת גדולה ועמודה, מאדים בצל בשמן לשקיפות קלה. מוסיפים סעועית ירוקה קפואה, ללא הפשרה. מאדים במשך מספר דקות רק עד שהסעועית מפשירה. מוסיפים שום, עגבניות שרי, מלח ופלפל ומקפצים כדקה.



סלס כרוב וצנוניות



כ-20 צנוניות
ראש כרוב לבן קטן
2 גזר
חופן פטרוזילה טריה, קצוצה
גרעיני דלעת
חמוציות

קוצצים כרוב גס
גפרורי צנוניות וגזר
פטרוזיליה טריה קצוצה
חמוציות וגרעיני דלעת

תיבול:

מעט שמן
מעט מיץ לימון
מלח
סוכר
מעט פלפל שחור
מומלץ להכין 24 שעות מראש לספיגת הטעמים
את החמוציות אפשר להוסיף בהגשה



קישואים בשום ושמן

3 קישואים גדולים בקליפתם
מלח
שמן זית
כחצי כוס שמיר קצוץ
1 ראש שום מפורק וכתוש

פורסים את הקישואים לפרוסות בעובי של כס"מ.
מניחים בתבנית בשכבה אחידה
מזלפים שמן זית.
מפזרים מלח, שמיר קצוץ ושום כתוש

אופים גלוי ב 190-200 מעלות כ-18 דקות לריכוך וצריבה קלה



ללא גלוטן



מאפינס שוקולד צ'יפס

12 יחידות

מדידה בכוסות חד בצהוי לשתיה קרה

3 ביצים

1 כוס סוכר

3/4 כוס שמן

3/4 כוס מים

3 כוסות קמח מולינו

1 אבקת אפיה

1 כוס שוקולד צ'יפס מיני [פחות כבדים- פחות שוקעים]

מקציפים ביצים שלימות וסוכר במשך כ-5 דקות

מוסיפים שמן בזרם דק

מוסיפים מים וקמח עם א. אפיה לסירוגין

מוסיפים שוקולד צ'יפס בתנועות קיפול

ממלאים במנג'טים בתבנית שקעים לגובה 3/4

180 מעלות כ-18 דקות



דובשניות ללא גלוקוז

רכות ומוצלחות במיוחד
אני השתמשתי בתחליף קמח של גרילי אבל אפשר כל תחליף קמח, נראה לי

2 ביצים
2/3 כוס שמן
4.5 כוסות תחליף קמח
1 כפית שטוחה סודה לשתייה
3/4 כוס סוכר
2/3 כוס דבש
מעט קינמון

אבקת סוכר לציפוי

מערבבים את כל הרכיבים בקערה בעזרת כף כד שמתקבלת
תערובת אחידה לא נוזלית.
משהים למנוחה של כ-20 דקות

בידיים לחות יוצרים כדורים קטנים. מניחים בתבנית מרופדת בניר
אפיה במרחק האחד מהשני. אופים ב 180 מעלות כ-10 דקות
להשחמה נאה.
מחלצים מהתבנית כשהעוגיות לא רותחות ומגלגלים מיד באבקת
סוכר



עוגת שכבות מפוארת

לעוגה:

4 ביצים

3/4 כוס סוכר

1/4 כוס שמן

3 כפות קמח ללא גלוטן, אני השתמשתי במולינו

1 כפית א. אפיה

לקרם ולגנאש:

350 מ"ל ריצ'

250 גרם שוקולד

1/2 כוס קרם לבחירה- קפוצ'ינו, לוטוס, חלבה, נוגט וכיוצ"ב

לקישוט:

תלתלי שוקולד מריר

הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים בהדרגה את הסוכר תוך כדי הקצפה. מקציפים לקבלת קצף יציב. מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים את יתר הרכיבים.

יוצרים לתבנית תנור מרופדת בניר אפיה. מורחים באופן אחיד. אופים ב 180 מעלות כ-18 דקות לייבוש. נזהרים לא לאפות יותר מדי.

מוציאים את העוגה.

מקררים

חותכים 4- חלקים שווים, כל אחד בערך גודל של תבנית אינגליש ארוכה.

מכינים גנאש:

ממיסים שוקולד מריר עם 100 מ"ל ריצ' לגנאש חלק

מקציפים 250 מ"ל ריצ' לקצף יציב.

מוסיפים קרם לפי בחירה ו 2/3 מהגנאש.

מורחים מהקרם על רצועת עוגה. אין צורך בשכבה עבה. מכסים ברצועה נוספת. שוב מורחים קרם, עוגה, קרם ומסיימים בחלק הרביעי של העוגה.

יוצקים את הגנאש הנותר מעל לעוגה ומאפשרים לו לנזול לצדדים. משארית הקרם מזלפים פרחים מעל לעוגה מפזרים תלתי שוקולד מריר שקולפו במקלף



עוצת שוקולד צ'יפס - קפה

תבנית תנור

פורסים אחרי התקררות מוחלטת והתייבשות של הציפוי

4 ביצים
1.5 כוסות שמן
1 כוס סוכר לבן
1 כוס סוכר חום
1 אבקת אפיה
3 כפות קפה נמס מומס במעט מים
קמצוץ מלח
3 כוסות קמח מולינו ללא גלוטן
1 כוס שוקולד צ'יפס לבן
1 כוס שוקולד צ'יפס חום

ציפוי:

2 כוסות שוקולד צ'יפס חום קרוקנט לוז

מערבבים הכל יחד במיקסר לבצק נוזלי

יוצקים לתבנית תנור מרופדת בנייר אפיה
אופים ב 180 מעלות כ-40-35 דקות. משך האפיה עשוי להשתנות
בתנורים השונים. הימנעו מאפיית יתר.

ציפוי:

מוציאים מהתנור. מפזרים שוקולד צ'יפס מעל.
מחזירים לתנור לדקה

מוציאים וממתינים כ-2 דקות. מורחים את השוקולד בעזרת כף.
מפזרים קרוקנט לוז



עוצת שוקולד-שוקולד צ'יפס רכה

תבנית A4



3 ביצים
1.5 כוסות סוכר
2 כוסות קמח רב תכליתי ללא גלוטן
1 כוס קמח שקדים
1 כף אבקת אפיה
3/4 כוס שמן
3/4 כוס קקאו
1.5 כוסות שוקולד צ'יפס

מערבבים במיקסר את כל רכיבי העוגה למעט השוקולד צ'יפס משטחים בתבנית ענקית מרופדת בניר אפיה. מפזרים שוקולד צ'יפס ומהדקים קלות לתוך התערובת של העוגה. אופים ב 180 מעלות 23-25 דקות רק עד שהעוגה לא רטובה.



ריבועי חמאת בוטנים

תבנית חד פצאית אנקית
מדידה בכוסות לשתיה חמה. הגודל הקטן

2 כוסות קמח שקדים
1 כוס חמאת בוטנים טבעית, נוזלית. אם היא לא נוזלית - מחממים מעט
2 ביצים
2 כפות סילאן טבעי
1/2 כוס סוכר או יותר לפי הטעם
1 שקית אבקת אפיה

בקערה גדולה מערבבים את כל הרכיבים לתערובת אחידה. התערובת מרגישה מעט יבשה אבל נדחסת היטב בתבנית. אם היא מרגישה יבשה יותר מדי ומתפוררת ביד, מוסיפים עוד חמאת בוטנים

דוחסים בתבנית חד ענקית מרופדת בניר אפיה, בשכבה אחידה אופים ב 180 מעלות כ-20 דקות מוציאים וחותכים לריבועים מחזירים לתנור לעוד כ-12 דקות

מקררים היטב לפני שמחלצים מהתבנית.

הריבועים מתפוררים מעט ולכן רצוי להקפיא



מאפינס חנומרים שוקולד צ'יפס - קינמון

מתכון ל-12 מאפינס



3 ביצים
1 כוס סוכר
1 כף אבקת אפיה
1 כף גדושה קינמון טחון
3/4 כוס שמן

2 כוסות קמח רב תכליתי ללא גלוטן
1/2 כוס מים או ריצי' לא מוקצף [לטעם משובח יותר]

לציפוי:

1 כפית קינמון מעורב ב-2 כפות סוכר חום
1/2 כוס שוקולד צ'יפס

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר למשך כ-3 דקות.
מוסיפים שמן.

מוסיפים את יתר הרכיבים למעט רכיבי הציפוי. ממלאים בתבנית שוקעים מסיליקון או בתבנית מרופדת בעטרות ניר עד לגובה 3/4 של כל שקע

מפזרים שוקולד צ'יפס וזורים סוכר חום מעורב בקינמון אופים ב 180 מעלות 18 דקות



לחם חומוס

הערה:
לא אוהבים חומוס?
דלגו על המתכון הזה.
בהחלט מרזישים בו
טעם של חומוס.

מדידה בכוסות שתיה חמה הזודל הקטן
2 תבניות אנגליש ארוכות מרופדות בניר אפיה

3 ו 1/4 כוסות קמח חומוס
1 כף סוכר
1/2 כפית מלח [אפשר יותר]
1 אבקת אפיה
1/4 כפית אבקת שום
2 ו 1/4 כוסות מי סודה פושרים
2 כפות שמן זית או קנולה
2 ביצים

לזריה מעל ללחם, אופציונאלי- שומשום שחור [או לבן או גם וגם], גרעיני דלעת, גרעיני חמניה.

הכנה:

מערבבים בקערה חומרים יבשים.
שופכים מי סודה, שמן וביצים. מערבבים היטב
יוצקים לתבניות אינגליש מרופדות בניר אפיה
זורים תוספות מלמעלה

אופים ב 180 מעלות כ-35 דקות להשחמה נאה והתייצבות.
פורסים אחרי שמקרר קצת.
מעולה בהקפאה. מוציאים כל פעם כמה פרוסות שרוצים
ומפשרים.



פשטידת בטטה וגלל ללא גלוטן

כ-15 פשטידות אשיות או פשטידה אחת בתבנית בינונית

אפשר לסדר עיגולי בטטה מעל לפשטידה לפני האפיה
ופיזור השומשום



2 בצל לבן קצוץ
1 בצל סגול קצוץ
6 בטטות בינוניות חתוכות לקוביות כס"מ / ס"מ
1/2 כוס כוסברה קצוצה
1/2 כוס בצל ירוק קצוץ
5 כפות שמן
1 כפית מלח [או יותר לפי הטעם]
מעט פלפל שחור
1 כפית פפריקה מתוקה
1 כפית אבקת שום
6 ביצים
3/4 כוס קמח ללא גלוטן

שומשום לזריה על הפשטידה

מטגנים בצל לבן וסגול ב 3 כפות שמן להזהבה. מעבירים לקערה גדולה עם שמן הטיגון.
שמים את קוביות הבטטה בתבנית מרופדת בניר אפיה ויוצקים מעליהם 2 כפות שמן. מערבבים ומכניסים לאפיה בתנור, ללא כיסוי לריכוך.
מעבירים את הבטטות לקערה עם הבצל מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים היטב.
מעבירים לתבניות אשיות עד לגובה 3/4 או לתבנית בגודל בינוני מרופדת בניר אפיה.
מפזרים שומשום. אופים ב 180 מעלות להשחמה נאה.
כ- 20-22 דקות לפשטידות אשיות, 35 דקות לפשטידה בגודל בינוני.



קרקרים ללא גלוטן

תבנית חז' פצאית צנקית

2 כוסות קמח מולינו או קמח חומוס/עדשים
1/3 כוס שמן
1 ביצה
1 ו 1/4 כוס מים
מלח
פלפל
פפריקה
תבלינים לפני הטעם [אבקת שום וכו']
תוספות לפי הטעם

שמים את כל הרכיבים, למעט התוספות, בקערה ובעזרת מטרפה טורפים לתערובת חלקה

מרפדים תבנית בניר אפיה ומשמנים אותו מעט
יוצקים את הבלילה לתבנית

משמנים היטב את הידיים [הנקיות אחרי שטיפה טובה....] ומשטחים בעדינות את הבלילה. מחליקים עם הידיים המשומנות על הבלילה עד שהיא ממלאת את כל התבנית. דוקרים במזלג במספר מקומות למניעת היוצרות בועות אויר באפיה מפזרים תוספות לפי בחירה ומהדקים מעט פנימה.

אופים ב 180 מעלות כ-10 דקות עד שהתערובת התייצבה אבל לא קשה ממש וניתנת לחיתוך

מוציאים וחותכים בתבנית למשולשים, מלבנים או ריבועים. מחזירים לתנור להשחמה נאה, כ-6 דקות. נזהרים שלא יישרף. משך האפייה עשוי להשתנות מתנור אחד למשנהו מוציאים, מקררים ושוברים לפי החיתוך. הקרקרים מגיעים לפריכותם רק אחרי התקררות שומרים בכלי אטום.



קינוח שכבות עוזה ומוס ללא גלואן

תבנית עצולה גדולה

לבסיס העוגה:

1 ביצה
1/2 כוס סוכר לבן
1/4 כוס סוכר חום
1 כפי אבקת אפיה
1/2 כוס שמן
1.5 כוסות תחליף קמח - מולינו, תמי, ברילי וכיוצ"ב
3/4 כוס שוקולד צ'יפס

לשכבת המוס:

200 גרם שוקולד מריר
2 כפות שמן
2 כפות יין אדום מתוק
1 ריצ' 250 מ"ל

לשכבת הקצפת:

150 מ"ל ריצ'
2 כפות פודינג וניל

לגנאש:

150 גרם שוקולד מריר
3 כפות חמאת בוטנים
100 מ"ל ריצ'

הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הבסיס ומשטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מהדקים. אופים ב 180 מעלות כ- 20-18 דקות. מקררים

מכינים מוס:

ממיסים שוקולד עם שמן. מקציפים ריצ' קלות [לא לקצפת נוקשה] ומוסיפים את השוקולד המומס עם השמן ואת היין. מערבבים היטב ויוצקים מעל לבסיס שהתקרר. מקפיאים להתקשות.

מכינים את שכבת הקצפת:

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה ומוסיפים פודינג. משטחים מעל לשכבת המוס. מקפיאים להתקשות.

מכינים גנאש:

ממיסים ריצ' עם שוקולד וחמר בוטנים. ממתינים שלא יהיה רותח ממש ויוצקם על שכבת הקצפת. מורחים בשכבה אחידה.

שומרים בקירור או בהקפאה. אם שומרים בהקפאה, מוציאים כ-15 דקות לפני ההגשה.



מנות ראשונות



פאפ שארים מחולא גר טחון

בצק שארים ללחמניות. נחצי קילו קאח

מושחים בביצה טרופה, מפזרים שומשום ופרג
אופים ב 190 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.
מגישים כמנת פתיחה עם רוטב פטריות או כלחמניה.



500 גרם בשר בקר טחון
1 בצל גדול קצוץ דק
2 כפות שמן
חופן פטרוזיליה טרייה קצוצה
1 ביצה
מלח
פלפל שחור
1 כף פפריקה מתוקה
1 כף קטשופ
1/2 כפית תבלין קארי הודי [לא חובה]
1 כף אבקת שום
ביצה טרופה למשיחה
שומשום שחור ולבן ופרג לזריה מעל הפאפים

מערבבם בקערה את רכיבי המילוי. מערבבים היטב עד לקבלת תערובת אחידה ולא נוזלית מדי. מעבירים למקרר ל-20 דקות. מרדדים בצק אחרי התפחה לעלה דק בעובי של כחצי ס"מ

מניחים תלוליות מהמלוי על הבצק ברווחים של כ-2 ס"מ מכל צד של מילוי. מניחים רק על מחצית עלה הבצק המרודד. מקפלים את חצי העלה שאין עליו מילוי מעל למילוי. חותכים בין הכריות שנוצרות בסכין לקבלת כרית אישית ממולאת בבשר.

בעזרת מזלג מהדקים את שול הכרית מכל הצדדים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק מה אחד מהשני. מתפיחים כ-15 דקות.



גורקס גשר

כ-8-7 יחידות גורקס מקל ארוך. כל מקל מסביק 2- סוצדיס. בהגשה חוצים באלכסון ומגישים חצי גורקס לסוצד.
לחילופין, התערובת מסביקה ל-2 גורקסים אורכים שגפרסים לפרוסות בהגשה

מהדקים את הקצוות היטב. כל מכינים את כל מקלו הבורקס מניחים את מקלות הבורקס בתבנית מרופדת בניר אפיה

מברישים את מקלות הבורקס בביצה טרופה ומפזרים שומשום. אופים ב 180 מעלות כ-25 דקות להשחמה נראה.

בהגשה, חוצים כל מקל ל-2 באלכסון ומגישים חצי לכל סועד עם רוטב פטריות מעל

לחילופין, מכינים בורקס מרכזי גדול: פותחים את בצק העלים.

מניחים תלולית גדולה רחב וארוכה במרכז הבצק וסוגרים מעליו את שולי הבצק. מהדקים היטב.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. חורצים סימונים בבצק מלמעלה. מושחים בביצה טרופה. מפזרים שומשום ואופים ב-180 מעלות כ-35 40 דקות להשחמה נאה.

בהגשה פורסים פרוסה לכל סועד ומגישים עם רוטב פטריות מעל

1 חבילה בצק עלים מרודד. קר ממש
500 גרם בשר בקר טחון [או עוף או הודו]
1 בצל גדול קצוץ דק
חופן פטרוזיליה קצוצה
1 כף שמן
1/2 כפית מלח
מעט פלפל שחור
1/2 כפית תבלין חוויאג'
1 כפית פפריקה
1/2 כפית כורכום
1/2 כפית כמון
1 כפית אבקת שום
1 ביצה

1 ביצה טרופה למשיחה שומשום

מטגנים בצל בשמן להשחמה קלה בסיר בגודל שיכיל את תערובת הבשר. מוסיפים את הבשר והתבלינים, הפטרוזיליה, ומבשלים על אש נמוכה תוך כדי ערבוב כדי למנוע היווצרות גושי בשר גדולים. מבשלים עד שהבשר מחליף צבע לאפרפר. מעבירים לקערה ומשהים להתקררות. מסננים מנוזלים. מוסיפים פטרוזיליה וביצה.

פותחים את הבצק העלים. מניחים תלולית מתערובת השר לאורך הבצק במרחק כ-2 ס"מ מהקצה. התלולית צריכה להיות ברוחב של 1.5-2 ס"מ. מקפלים את שולי הבצק על המלוי לסגירה ע הבצק שבצד הנגדי של התלולית. מהדקים היטב. חותכים בסכין ומפרידים מיתרת הבצק המרודד.



כדור אורז מחולאים בבשר טחון

מנה ראשונה חגיגית במיוחד. דורשת מעט סבלנות בהכנה אבל התוצאה----שווה!
4-5 כוסות אורז לבן מבושל- העדיפות לאורז פרסי.

לתערובת הבשר:

500 גרם בשר בקר טחון [או עוף או הודו]
1 בצל גדול קצוץ דק
1 כף שמן
1/2 כפית מלח
מעט פלפל שחור
1 כפית פפריקה
1/2 כפית כורכום
1/2 כפית כמון
1 כפית אבקת שום
1 ביצה

לציפוי:

3 קערות. אחת עם קמח, שניה עם ביצה ושלישית עם פירורי לחם מוזהבים
שמן לטיגון עמוק

הכנה:

מטגנים בצל בשמן להשחמה קלה.
שמים בקערה את כל רכיבי תערובת הבשר, כולל הבצל המטוגן עם שמן
הטיגון. מערבבים היטב לתערובת אחידה.
מעבירים למקרר לחצי שעה.

מכינים כדורים:

יוצרים כדורים מתערובת הבשר הטחון. כדורים קטנים בקוטר של כ-2
ס"מ.
לוקחים ככף וחצי אורז מבושל ומשטחים בידיים מעט לחות על שקית
אוכל.



מניחים כדור בשר במרכז האורז ומקפלים את שולי השקית לסגירת
הה של האורז סביב הבשר. מהדקים למעלה את השקית בסיבוב.
משחררים ומהדקים את הכדור המצופה באורז כמו קובבה.
כך מצפים את כל כדורי הבשר באורז. הכדורים צריכים להיות
מהודקים והמגע של האורז- יבש למדי.
מצפים: טובלים את הכדורים בקערת קמח לכיסוי בשכבה דקה
של קמח, לאחר מכן טובלים בזהירות בביצה ומסיימים בפירורי
לחם מוזהבים. כך מצפים את כל הכדורים.

מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר בגודל מתאים. כאשר השמן חם
מכניסים לתוכו כ-5 כדורים בכל פעם ומטגנים על אש בינונית
כ-4-5 דקות להשחמה נאה ממש.

בהגשה מניחים כדור על מצע חסה או עלי בייבי. יוצקים מעט
רוטב פטריות.



אגרוול בשר הודו טחון

כ-20 יחידות אגרוול ארוכים [אורך של כ-10 ס"מ]

עלים מוכנים לאגרוול.
750 גרם בשר הודו טחון
1 בצל קצוץ דק
4 שיני שום כתושות
1 כוס פטרוזיליה קצוצה
מלח
פלפל שחור
1 כף פפריקה מתוקה
1/2 כפית כורכום
2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

שמן לטיגון

מזהיבים בצל ושום כתוש במחבת.
שמים בקערה את כל הרכיבים, כולל הבצל והשום המאודים עם
שמן האידוי
מערבבים היטב לעיסה אחידה. מניחים בצד לבערך 15 דקות.

מכינים אגרוולים
מניחים תלולית מילוי בקצה כל עלה. מקפלים פנימה את הצדדים
ומגלגלים לאגרוול ארוך.
מטגנים בשמן כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה



בולונז אונה

אונה קלילה. אצולה בפני עצמה לצד סלט ירקות או מצל בסטה או תפוז"א אפוי
במיקרוגל

כמות ל-4 סועדים

2 קופסאות טונה במים- מסוננות היטב מהנוזלים

1 פלפל ירוק קצוץ דק- קוביות ממש קטנות

2 בצלים קצוצים דק

1 עגבניה קוביות קטנות

4 שיני שום כתושות

5 כפות רסק עגבניות

מעט מלח

1 כף סוכר חום [או יותר לפי הטעם]

3 כפות שמן

1/2 כוס מים

מאדים בצל ופלפלים בשמן עד שהבצל נעשה שקוף. מוסיפים את יתר
הרכיבים למעט הטונה.

מבשלים לרוטב אחיד. מוסיפים טונה מפוררת ומערבבים. מבשלים עוד
כדקה יחד. טועמים ומתקנים תיבול לפי הצורך.

מגישים חם



ארטייה האיטליאני אופ וירקות חוקפזים

ניצול מצולה לשאריות אופ או חזה אופ
10 ארטייות קנויות או ביתיות, מתכון בהמשך

למילוי:

- שאריות אופ או חזה אופ בכל כמות שיש. חותכים לרצועות/קוביות או שערות
- 2 בצלים פרוסי לרבעי טבעות דקים
- 3 שיני שום פרוסות
- 2 גזר - מקלות דקים
- 1/3 ראש כרוב קצוץ
- 1 פלפל אדום- רצועות דקות או קוביות
- 1 כוס תירס
- 3/4 כוס פטריות טריות קצוצות
- מלח
- פלפל
- 1 כף רוטב ציילי מתוק
- 1/2 כפית קארי הודי- לא חובה, אבל מומלץ
- 1 כף פפריקה מתוקה
- שמן להקפצה
- 2 חופנים נבטים סיניים
- שמן לטיגון הטורטיות הממולאות.

מאדים בשמן בצל, גזר ופלפלים עד שהבצל נעשה שקוף. מוסיפים את יתר הרכיבים למעט נבטים. מאדים בהקפצה במשך מספר דקות ומוסיפים את הנבטי. מבשלים עוד חצי דקה ומסירים מהאש. מקררים ומסננים מנוזלים.

מרכיבים את הטורטיות:

מניחים טורטייה על משטח עבודה. מניחים תלולת מילוי קרוב לקצה לכל האורך, למעט שוליים של כ-1 ס"מ מכל צד. מגלגלים לגליל. ממלאים כך את כל הטורטיות. מחממים שמן לטיגון במחבת. מניחים 3-4 טורטיות במחבת



כשהחיבור כלפי מטה ומטגנים כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה על אש בינונית-נמוכה.

אפשר לשדרג ולטבול כל טורטייה ממולאת בביצה ולאחר מכן בפירורי לחם ולטגן כך.

לטורטיות ביתיות:

- 2 כוסות קמח
- 3 ביצים טרופות
- 2.5 כוסות מים
- 1/2 כוס שמן
- מלח

מערבבים בקערה את כל הרכיבים עד לקבלת בלילה נוזלית אחידה.

משמנים מחבת טפלון במעט שמן. מחממים. יוצקים מהבלילה בעזרת מצקת למרכז המחבת מסובבים את המחבת עד שהיא מתמלאת בבלילה. מטגנים כ-2 דקות מכל צד על אש נמוכה. בכדי להפוך את הטורטייה מחליקים אותה לצלחת והפכי למחבת



כדורי חזה עוף גחילוי אורז וירקות

רכיבים:

חזה עוף [פרוס לפרוסות]
אורז [מבושל לטעמכם]

ירקות קפואים, מופשרים אבל לא מבושלים [אפונה, גזר ותירס], אפשר להוסיף בצל, כרוב מטוגנים

קמח

ביצה טרופה

פירורי לחם

שמן לטיגון עמוק

סיר עם מים

ניילון נצמד

מדקקים את פרוסות חזה העוף שיהיו דקים ממש. רצוי ללא "קרעים"

מניחים חתיכת חזה עוף דק על רצועת ניילון נצמד [חתיכה בגודל של כ 12/12 ס"מ בערך]

במרכז חזה העוף מניחים ככף אורז ומעט מהירקות. סוגרים את ניילון הנצמד באיסוף הקצוות בצורה מהודקת עד שנוצר מעין כדור של חזה עוף שבתוכו אורז וירקות. מסובבים את הקצוות עד שהכדור מתהדק היטב והוא נוקשה מהניילון והצפיפות שלו.

מכינים כך מנות כמספר הנדרש.

מרתיחים מים בסיר. כשהמים רותחים זורקים לתוכו את כדורי העוף עם הניילון הנצמד העוטף אותם.

מבשלים כדקה וחצי. הבישול יקבע את צורת הכדור של חזה העוף וישמור על המילוי בפנים של יצא.

מוציאים מהמים. מקררם ומסירים את הניילון נצמד בעדינות. מניחים את הכדורים להתקררות עד שכל הכדורים מוכנים.

מרוקנים את המי מהסיר. שוטים ומנגבים ממלאים בשמן בגובה של כ-8 ס"מ ומחממים את השמן

בינתיים

לוקחים 3 קערות.

1 קמח

2 ביצה טרופה

3 פירורי לחם מוזהבים או פירורי פנקו [בהיעדר מוזהבים גם רגילים יעשו את העבודה]

טובלים כל כדור בקערות על פי הסדר - 1, 2, 3- קמח, ביצה, פירורי לחם.

כשהמן חם מספיק [מכירים את מבחן הקיסם/גפרור?] זורקים לתוכו בעדינות כדורים. בכל פעם מספר כדורים. מטגנים להזהבה נאה בערך 3 דקות.

מוציאים לניר סופג

מטגנים כל את כל הכדורים.

אפשר לאפות בתור.

איך?

מניחים את הכדורים המצופים בתנור ואופים ב 180 מעלות כ-8 דקות.



קוביות טונה אדומה הרוטה פלפלים

אין כאן כמויות מדויקות
אני הכנתי נ-4 סטיקים ל-4 מנות

הערה: למנת פתיחה בשרית ניתן להמיר קוביות טונה אדומה בקוביות חזה עוף

3 פלפלים אדומים חתוכים לטבעות או רצועות
6 שיני שום פרוסות
1 בצל קצוץ
מלח
פלפל שחור
רוזמרין
פפריקה מתוקה
כורכום
כמון
שמן

מטגנים פלפלים, שום ובצל בשמן לריכוך חלקי.
מוסיפים תבלינים ומערבבים היטב. מבשלים כשתי דקות
תוך כדי ערבוב
חותכים את פילה הטונה לקוביות לא גדולות. מוסיפים
למחבת.
מערבבים היטב עד לכיסוי מלא של הקוביות בצבע של
הרוטב.
מקפיצים בבישול עד שהטונה משנה צבע לצבעה
כמבושלת.

מגישים חם על מצע אורז או פירה



חוסקה תפוא"א וגשר טחון

שכבות תפוא"א וגשר.

כ-20 מנות

10 תפוא"א בינויים, בקליפתם. שטופים
500 גרם הודו/עוף/בקר טחון
2 ביצים
מלח
פלפל שחור
3 שיני שום כתושות
1 כף אבקת מרק עוף- אפשר לוותר
חופן כוסברה או פטרוזיליה קצוצה
1/2 כוס פירורי לחם מוזהבים
1 כפית סודה לשתייה

לרוטב:

שמן- בערך 3/4 כוס
פפריקה מתוקה- 1 כף
גריל עוף- 2 כפות
מעט מלח
פלפל שחור
2 שיני שום כתושות

מתחילים בהכנת תפוחי האדמה:
מבשלים תפוחי אדמה שלמים בקליפתם לריכוך חלקי בלבד.
שוטפים במים קרים ומסירים את הקליפה. הקליפה תרד בקלות
ממתינים להתקררות תפוח האדמה.

פורסים פרוסות תפוח אדמה בעובי של כסנטימטר. נצטרך זוגות של
פרוסות.

מניחים פרוסות תפוח אדמה חצי מבושלות בתבנית גדולה

מרופדת בניר אפיה
מערבבים את יתר הרכיבים, לא כולל רכיבי הרוטב, לתערובת אחידה
בידיים לחות יוצרים מעין קציצה ומשטחים מעט על פרוסות תפוח האדמה.
קציצה על כל פרוסה באופן שכל תפוח האדמה יכוסה בקציצה
סוגרים בפרוסת נוספת של תפוח אדמה.

את קצוות תפוחי האדמה אפשר לבשל עוד קצת ולטחון לפירה או לאכול
כמות שהוא אחרי בישול נוסף.

מערבבים את רכיבי הרוטב לקוטב סמיך יחסית.
בעזרת מברשת של ביצה מושחים את "כריכוני" תפוח האדמה והבשר
בשמן התבלינים. מורחים בנדיבות

מכסים את התבנית בניר כסף ואופים ב 200 מעלות כ-25 דקות
בודקים בזרת קיסם שתפוח האדמה העליון רך דיו

מושחים שוב בשמן התבלינים ומחירים לתנור ללא כיסוי לעוד כ-10 דקות.



גלילי חזה עוף מחולאים בהשר טחון עם ירקות

4 פרפרי חזה עוף דפוקים לפרוסות דקות ממש. פרוסות ריבועיות בגודל 10/10 ס"מ, זכס השאריות

למלית בשר טחון:

- 500 גרם בשר בקר טחון
- 1 בצל גדול קצוץ דק
- 2 כפות שמן
- חופן פטרוזיליה טרייה קצוצה
- 1 פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות מאוד
- 1 ביצה
- מלח
- פלפל שחור
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1 כף קטשופ
- 1/2 כפית תבלין קארי הודי [לא חובה]
- 1 כף אבקת שום

לציפוי:

- 3 צלחות. אחת עם קמח, שניה עם 4 ביצים טרופות עם 1 כף רוטב טריאקי ו-1 כפית פפריקה מתוקה, שלישית עם פירורי לחם מוזהבים שמן לטיגון עמוק

מאדים בצל בשמן לשקיפות. שמים בקערה את רכיבי מלית הבשר הטחון יחד עם הבצל המטוגן והשמן שבו טוגן. מערבבים היטב לתערובת אחידה. התערובת תהיה מוצקה. לוקחים פרוסת חזה עוף דקיקה ומניחים על שקית אוכל. מניחים תלולית, כמו נקניק בקצה אחד של הריבוע. בעזרת השקית מרימים את קצות חזה העוף ומגלגלים עם המילוי תוך כדי הידוק קל. סוגרים לגליל. מניחים בצד. כך מכינים את כל הגלילים. כשנגמרות הפרוסות הטובות של חזה העוף, משתמשים בשאריות. מסדרים על שקית האוכל חתיכות באופן

שיחפפו רק מעט זה על זה ויצרו יחד מעין ריבוע. ממשיכים במילוי כנ"ל.

מצפים:

מגלגלים כל גליל בקמח ולאחר מכן בביצה הטרופה המתובלת. בסוף מגלגלים בפירורי הלחם המוזהבים. מניחים בצד ומכינים כך את כל הגלילים.

על אש בינונית מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר בגודל מתאים. כשהשמן חם מעבירים בעדינות כל פעם 3 גלילים לטיגון עמוק של בערך 3-4 דקות. מוציאים ומניחים על ניר סופג. מגישים חם. או קר. לגיוון מוצלח מאוד לפרוס גלילים לפרוסות ולהוסיף לחסה קצוצה עם בצל וכרוב כסלט קר.



תוספות



פשטידת ברוקולי / קישואים

מתאים ל-2 תבניות עגולות קטנות [כל מתכון בירק הנבחר-2 תבניות]
או 2 תבניות מושה.



2 בצל
5 ביצים M
1/2 כפית מלח
1/3 כוס שמן
1 כוס קמח
1 כף אבקת אפיה

קוצצים בסלייסר או בכל צורה אחרת 5.5 קישואים ו-2 בצלים. את שארית הקישוא פורסים לפרוסות ושומרים בצד לקישוט מלמעלה. מערבבים עם יתר הרכיבים עד שמתקבלת תערובת אחידה ללא גושי קמח.

יוצקים לתבניות מעל לבסיס. מקשטים בעיגולי קישואים

אפיה:

כ-45-50 דקות עד להתייצבות מוחלטת והשחמה נאה



לבסיס:

2 כוסות קמח
1 ביצה
1/2 כוס שמן
מעט מלח

מערבבים ודוחסים לתבניות מרופדות בניר אפיה

מלית:

לפשטידת ברוקולי ובצל סגול:

700 גרם פתיתי ברוקולי או 700 גרם ברוקולי קצוץ לחתיכות קטנות
2 בצל סגול קצוץ + טבעות לקישוט מלמעלה
5 ביצים M
1/2 כפית מלח
1/3 כוס שמן
1 כוס קמח
1 כף אבקת אפיה

מערבבים את הרכיבים בקערה גדולה לתערובת אחידה ללא גושי קמח ויוצקים על התחתית שבתבניות. מקשטים בטבעות בצל סגול מלמעלה

לפשטידת קישואים:

6 קישואים גדולים



פשטידת לקט השדה

לתבנית קטנה N A4

1 שקית לקט השדה 700 גרם
1 כוס עירית קצוצה + עוד לקישוט [אפשר להמיר בבצל ירוק, אבל העירית יותר מעודנת]
1 בצול גדול קצוץ
1/2 כפית סודה לשתיה
6 ביצים M
1 כוס קמח
מלח
1/2 כפית חוואיג'
1 כף פפריקה מתוקה

לציפוי:

עירית קצוצה

שומשום שחור

שומשום לבן

מערבבים הכל יחד בקערה לתערובת אחידה. משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
מפזרים עירית קצוצה ושומשום
אופים ב 180 מעלות כחצי שעה להשחמה והתייצבות



אורז עם בצל ופטריות התנור

כמות ל-10 סוגרים

- 2 כוסות אורז בסמטי
- 1 קופסא שימורי פטריות, קצוצות לחתיכות לא גדולות
- 1 בצל גדול קצוץ דק
- 1 כף מלח
- 3 כפות אבקת מרק בצל
- 5 כוסות מים רותחים
- 25 גרם מרגרינה חתוכה לקוביות [או שליש כוס שמן]
- שמן לאידוי הבצל והפטריות

מתחילים באידוי הבצל והפטריות במעט שמן עד שהבצל נעשה שקוף. מסירים מהאש. שמים אורז בתבנית חד פעמית בגודל מתאים. שופכים את הבצל והפטריות מעל האורז. מוסיפים תיבול ואת המרגרינה חתוכה לקוביות. או את השמן. יוצקים מים רותחים מעל לאורז ומערבבים בכף. מכסים בניר כסף ומכניסים לתנור ל 30 דקות. לאחר 30 דקות בודקים אם האורז מוכן ולא נשארו נוזלים. אם עדיין נשארו נוזלים מכסים חזרה ומשאירים בתנור לעוד מספר דקות. מוציאים ומשאירים על השיש מכוסה לעוד 5 דקות לפני ההגשה.



חצאי תפוח אדמה צלויים במלח ושום

8 תפוא"א בקליפתם
1/2 כוס שמן [אפשר פחות]
מלח לזריה, בעדיפות למלח הימאליה במטחנה
1 כף כורכום
2 כפות פפריקה
ראש שום מפורק ופרוס לפרוסות
מעט פלפל שחור

שוטפים היטב את תפוחי האדמה וחוצים אותם לאורכם.
זורקים לקערה גדולה.
זורים מלח בנדיבות ואת יתר התבלינים כולל השום
מערבבים היטב עם תפוחי האדמה באופן שתפוחי האדמה יכוסו
בתערובת השמן והתבלינים.

מרפדים תבנית ענקית בניר אפיה
מניחים חצאי תפוח אדמה בתבנית כשהחלק החתוך כלפי מטה.
יוצקים את שארית השמן והתבלינים מעל לתפוחי האדמה.
זורים עוד מעט מלח.
מכסים.
אופים ב 200 מעלות כחצי שעה.

פותחים את הכיסוי והופכים את חצאי תפוח האדמה כדי
שהצד החתוך יהיה עכשיו כלפי מעלה.
צולים ב 200 מעלות לעוד כרבע שעה- עשרים דקות
להשחמה נאה.



צינאס חזיו

מתכון ל-10 סוגרים

1 שקית גזר גמדי, מופשר
1 קופסא שימורי חתיכות אננס + הנוזל
1 כוס חמוציות מסוכרות
כ-20 יחידות שזיף מיובש קטן
1 כפית קינמון
2 כפות סוכר
1/2 כוס מים
2 כפות דבש או סילאן

בסיר גדול שמים את הגזר הגמדי, החמוציות, האננס עם הנוזלים ואת השזיפים המיובשים.
מוסיפים קינמון, סוכר, מים דבש או סילאן
מכסים את הסיר ומבשלים על נמוכה-בינונית כ-20 דקות.
מדי פעם מערבבים ובודקים שנשארו נוזלים. אם הנוזלים התאדו בטרם חלפו 20 דקות בישול מוסיפים עוד מעט מים.

טיפ:

הגישו את הצימעס לצד עוף בטריאקי בתנור-מניחים 5 כרעיים בתבנית מרופדת בניר אפיה. שופכים רוטב טריאקי בנדיבות מעל העוף. מוספים מעט רוטב צ'ילי מתוק ושומשום. שופכים כוס-כוס וחצי מים בתבנית, לא מעל העוף. מכסים בניר כסף ואופים בתנור במשך כשעתיים.



קוביות תפוז"א צלויים העשוי תיבול וסומק



6 תפוחי אדמה בינוניים קלופים, שטופים וחתוכים לקוביות קטנות
3 כפות שמן
1 כף מלח, או יותר לפי הטעם
מעט פלפל שחור
1/2 כפית פפריקה מתוקה
1/2 כפית כורכום
1 כף סומק
חופן רוזמרין טרי או כף מיובש
חופן טימין טרי או כף מיובש
מים + 1 כף מלח לבישול תפוח האדמה

שמים את תפוחי האדמה בסיר גדול עם מים ומלח. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש גבוהה במשך כ-5 דקות. מסירים מהאש. מסננים. ממתינים להתקררות חלקית של תפוחי האדמה ומעבירים לקערה גדולה. מוסיפים לקערה את יתר הרכיבים ובתנועות הקפצה של הקערה מערבבים את תפוחי האדמה עם התיבול עד לכיסוי אחד בתערובת התיבול.

מכניסים לתנור בחום 190 מעלות ואופים גלוי כ-20 דקות לריכוך. מעלים את טמפרטורת התנור ל 200 מעלו וצולים לצריבה קלה.



אצבעות בטטה צלויות הדגש וצהוי תיבול

5 בטטות גדולות חתוכות לאצבעות בעובי של כס"מ.
2 כפות שמן
1/3 כוס דבש
1 כף טימין מיובש
1 כף רוזמרין מיובש
2 כפות סוכר חום
1 כף מלח
מעט פלפל שחור
1/4 כפית קינמון

שמים בקערה גדולה את אצבעות הבטטה. מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים היטב מעבירים לתבנית גדולה מרופדת בניר אפיה, בעדיפות לשכבה אחת אופים ב 180 מעלות ללא כיסוי כ-20 דקות לצריבה קלה



פתיתים עם ירקות

1 חבילה פתיתים
1 עגבניה גדולה קצוצה דק
1 פלפל אדום חתוך לקוביות קטנטנות
2 בצלים קצוצים
1 כוס טבעות בצל ירוק מחולק לחצי חצי
3 כפות שמן
1 כף מלח
מעט פלפל שחור
1 כפית כורכום
1/2 כפית אבקת שום
מים

בסיר גדול מאדים בצל בשמן. מוסיפים פלפלים ועגבניה ומאדים כדקה תוך כדי ערבוב. מוסיפים את הפתיתים, התיבול, וחצי כוס בצל ירוק. מוסיפים מים בכמות שמתאימה להוראות היצרן. מבשלים לספיגת המים. מכבים את האש ומשאירים את הסיר מכוסה לעוד כ-7 דקות. בהגשה מפזרים מחצי כוס הבצל הירוק הנותר על הפתיתים



פשטידת שכבות אורז וגפר טחון

2 תבניות אינצ'ים

- 4 כוסות אורז לבן מבושל
- 3 ביצים
- 500 גרם בשר בקר טחון [או עוף או הודו]
- 1 בצל גדול קצוץ דק
- 1 כף שמן
- 1/2 כפית מלח
- מעט פלפל שחור
- 1 כפית פפריקה
- 1/2 כפית כורכום
- 1/2 כפית כמון
- 1 כפית אבקת שום

מאדים בצד בשמן להשחמה קלה.
שמים בקערה גדולה ומוסיפים בשר טחון, תבלינים, וביצה אחת. מערבבים היטב לקבלת תערובת אחידה.
בקערה נוספת מערבבים אורז עם ביצים.

מרכיבים את הפשטידות:
מרפדים 2 תבניות אנגליש בניר אפיה.
מעבירים מתערובת האורז לתבניות ומשטחים לשכבה אחידה בגובה של כ-1 ס"מ. מהדקים. משטחים מתערובת הבשר על האורז. מהדקים בעזרת כף, שוב מכסים בשכבה של אורז ולאחריה שכבת בשר טחון. מסיימים בשכבה נוספת של אורז. מהדקים היטב.
מכסים קלילות בניר כסף. אופים ב-180 מעלות כחצי שעה
פותחים את הכיסוי ואופים עוד כ-15 דקות. אם הצטברו נוזלים בתבנית מסננים אותם בזהירות לכיור לפני האפיה הגלויה ומכניסים לתנור לאפיה הנוספת.



אורז חזיזי עם חמוציות, שקדים ודלעת



- 2 כוסות אורז פרסי או בסמטי
- 3 כפות שמן
- 4 כוסות מים
- 1 כפית מלח- או יותר לפי נטעם
- 1/2 כוס גרעיני דלעת קלופים
- 1 כוס חמוציות ללא סוכר
- 1 כוס גפרורי שקד מולבן
- 2 כפות סוכר חום

שוטפים את האורז ומניחים לייבוש. מחממים שמן בסיר. מטגנים את האורז כדקה תוך כדי בחישה. מוסיפים מלח ומים ומביאים לרתיחה מכסים את הסיר ומבשלים כ-20 דקות על אש נמוכה עד שנראים חורים בין גרגרי האורז והמין ברובם נספגו באורז. מכבים את האש ומשאירים את הסיר מכוסה לעוג כ-7-8 דקות. שמים חמוציות, גרעיני דלעת קלופים, גפרורי שקד מולבן וסוכר חום במחבת טפלון. מקפיצים על אש נמוכה במשך כ-2 דקות להשחמה קלה.

בהגשה, מפזרים מהפיצוחים והחמוציות על האורז.



ספגטי כתום / צהוב עם בצל ירוק

נהגלים את הספגטי גאים מתובלים, מה שמצניק לו טעמים צחוקים וצבע נהדר



1 חבילת ספגטי, אפשר להמיר בכל צורת פסטה
מים בכמות שמתאימה לבישול חבילת הספגטי

2 כפות מלח

2 כפות כורכום

1 כף פפריקה מתוקה

מעט פלפל שחור

1/4 כפית פפריקה חריפה- לבחירה

1 ראש שום מפורש לשיניים

1 כוס טבעות בצל ירוק- או יותר אפשר להמיר בפטרוזיל

ליה קצוצה או עירית

2 כפות שמן

מרתיחים מים עם כל הרכיבים למעט ספגטי, שמן ובצל
ירוק

לאחר שהמים המתובלים רתחו מוסיפים את הספגטי
ומבשלים כרגיל לפי הוראות היצרן. כאשר כספגטי מוכן,
מסננים אותו ממי הבישול. מעבירים לקערה גדולה, מוסיפים
שמן ובצל ירוק.

מערבבים היטב. טועמים תיבול. במידה ויש צורך- מוסיפים
עוד מלח לפי הטעם



אנות ציקריות



רצועות חזה עוף גרוטה אדום - בצל וכרוב



רצועות חזה עוף מארבעה פרפרים.
2 בצל גדול חתוך לרבעי טבעות
1 ראש כרוב לבן קצוץ גס
1/3 כוס שמן
1 כפית מלח
1 קופסא 250 גרם רסק עגבניות
1/3 כוס סוכר חום
1/3 כוס קטשופ
1/4 כוס רוטב טריאקי
3 כפות פפריקה מצוקה
1 כף אבקת שום
מעט פלפל שחור
1 כפית כמון
1/2 כף תבלין קארי הודי- אופציונאלי, מומלץ

מחממים שמן בסיר. מטגנים את הבצל והכרוב במשך כ-2 דקות.
מוסיפים את יתר הרכיבים למעט רצועות החזה עוף. מביאים לרתיחה.
מוסיפים את רצועות חזה העוף. מבשלים מכוסה על אש בינונית כ-15 דקות.
מערבבים מדי פעם





6 מנות פילה דג אמנון. אפשר גם דג לבן אחר.

4-5 ביצים

1 כוס קמח

כ- 2.5 כוסות פירורי לחם מוזהבים או פנקו

1 כף רוטב ציילי מתוק

1/2 כפית כמון

1/2 כפית אבקת שום

מלח

4 כפות שומשום לבן

2 כפות שומשום שחור

מלח לטיגון, אפשר עמוק

מכינים 3 צלחות.

באחת שמים את הקמח

בשניה ביצים טרופות עם ציילי מתוק, כמון, מלח ואבקת שום

בשלישית פירורי לחם מעורבים ב-2 סוג השומשום

מייבשים את מנות הדג.

טובלים כל מנת דג בקמח לכיוסי בשכבה דקה ממש. מעבירים

לתערובת הביצים, לכיוסי, ולבסוף לצלחת עם פירורי הלחם והשו-

משום.

כך מצפים את כל המנות.

מחממים שמן לטיגון. מטגנים את הדג כ-2 דקות מכל צד על אש

לא גבוהה.

אפשר להשתמש בדג כמו סלמון, נילוס וכיוצ"ב, משך הטיגון עשוי

להתמשך מכיון שהדג עבה יותר.



שיפוּדֵי עוֹף



כ-15 יחידות
6 חתיכות חזה עוף מופרדות מהעצם, חתוכות לקוביות לא גדולות
4 כפות שמן
1 כפית מלח
מעט פלפל שחור
1 כפית תבלין לשווארמה
1/2 כפית פפריקה
1 כפית אבקת שום

מכניסים את קוביות חזה העוף לקערה ויוצקים מעליהם שמן. מוסיפים תבלינים ומערבבים היטב לכיסוי של הקוביות בתערובת התיבול.
משפדים קוביות חזה עוף מתובלות על שיפוד. אפשר להשחיל בצל ועגבניות שרי בין הקוביות.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מכסים את חלקי השיפוד שאין עליהם עוף בניר כסף. צולים ב 200 מעלות כ-8 דקות.
אפשר לצלות על מנגל או פלנצ'יה



חזה אוף הפטריות, יין ואשבי תיבול



- 4 חתיכות חזה עוף חתוכות לרצועות בגודל הרצוי
- 2 בצל - רבע טבעות
- 1 סלסלת פטריות שמפיניון
- 1 שימורי פטריות שלמים
- 1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 3 כפות שמן
- 1/2 כוס יין מתוק
- 1/2 כוס רוטב ברביקיו
- 1/3 כוס סוכר חום
- מלח
- 3 שיני שום פרוסים
- פלפל שחור
- 2 ענפי טימין טרי או 1 כף טימין יבש
- 2 ענפי רוזמרין טרי או 1 כף רוזמרין יבש
- 1/4-1/3 כוס מים

שמים שמן בסיר בגודל בינוני. מכניסים לסיר את הבצל, הפטרוזיליה והפטריות. מאדים תוך כדי ערבוב במשך כדקה. מוסיפים את יתר הרכיבים [מסירים את הרוזמרין והטימין מהענף, במידה והוא טרי], למעט חזה העוף. מבשלים כדקה תוך כדי ערבוב. זורקים לסיר את חתיכות חזה העוף. מערבבים לכיסוי ברטב. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה-בינוני כ-20 דקות, תוך כדי ערבוב. במידת הצורך מוסיפים מעט מים.



פרוסות חזה אוף החרדל, שום ודגש

יוצקים את הרוטב מעל. מפזרים פטרוזיליה קצוצה. מכסים ואופים ב 180 מעלות כ-15 דקות.
לאחר 15 דקות מסירים את הכיסוי ואופים עוד כ-3 דקות. מערים כל דקה מהרוטב על פרוסות חזה העוף. הרוטב יהיה סמיך ודביק.



6 חתיכות חזה עוף
2 בצלים פרוסים לרבעי טבעות
1 פלפל ירוק רצועות
3 כפות שמן
1/2 כוס דבש
2 ראשי שום מפורקים, קצוצים דקדק
1.5 כפות חרדל
3-4 כפות סוכר חום
2 כפות ריבת משמש [או תפוזים, או 2 כפות רכז תפוזים במידה ואין ריבה]
3 כפות רוטב ברבקיו
1 כף פפריקה מתוקה
1/4 כפית תבלין קארי הודי
מלח
מעט פלפל שחור
1/4 כוס מים
1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה

בסיר בגודל מתאים מאדים בצל ופלפלם בשמן לשקיפות של הבצל. מוסיפים את יתר הרכיבים, למעט העוף והפטרוזיליה ומערבבים היטב. מביאים לרתיחה. מכניסים את חתיכות חזה העוף לסיר. אם הם עולים אחד על השני זה בסדר. מבשלים על אש נמוכה-בנונית, מכוסה כ-20 דקות. מערבבים מדי פעם. מכבים את האש וממתנים להתקררות העוף.

פורסים את חתיכות חזה העוף לפרוסות בעובי של כ-1/2 ס"מ מניחים בצורה רודפת בתבנית.



קציץ בשר טחון עם ירקות ביזוז מתקתק

כ-20 דקות.

מקררים מעט ומשחררים מניר הכסף.

בקערה מערבבים את רכיבי הזיגוג לבלילה אחידה.

מניחים את הקציץ בתבנית אפיה. יוצקים מעליו את הזיגוג. מכ-

סים בניר כסף ואופים כ-12 דקות.

פותחים את הכיסוי.

מערים מהרוטב מעל לקציץ ואופים פתוח עוד 5 דקות שבמהלכן

מערים מהרוטב על הקציץ- פעמיים.



500 גרם בשר בקר טחון

1 בצל גדול קצוץ דק

2 כפות שמן

חופן פטרוזיליה טרייה קצוצה

1 פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות מאוד

1 ביצה

מלח

פלפל שחור

1 כף פפריקה מתוקה

1 כף קטשופ

1/2 כפית תבלין קארי הודי [לא חובה]

1 כף אבקת שום

לזיגוג:

2 כפות שמן

2 כפות קטשופ

1 כף חומץ

2 כפות סוכר חום

1 כפית פפריקה מתוקה

2 שיני שום כתושות דק

מלח

פלפל שחור

מערבבים בקערה את רכיבי הקציץ לתערובת אחידה.

פותחים חתיכת ניר כסף על השיש. משמנים מעט.

מניחים את תערובת הבדר הטחון על ניר הכסף ויוצרים צורת גליל. סוגרם בניר

כסף תוך כדי הידוק של הקציץ.

מגלגלים את קצוות ניר הכסף כמו סוכריה להידוק נוסף.

מחממים מים בסיר בגודל מתאים ומבדלים את הקציץ בתוך ניר הכסף למשך



רצועות חזה אוף חמור מתוק עם אננס

3 פרפרי חזה אוף חתוכים למנות

לרוטב:

1/3 כוס רוטב ציילי

2 כפות גריל עוף

2 כפות פפריקה

מלח

פלפל שחור

1/3 כוס דבש

1/2 כוס שמן

1.5 כוסות קוביות אננס משימורים + 1/3 כוס ממיץ השימורים. אפשר לוותר על האננס ושים מיץ תפוזים במקום מיץ השימורים]

פלפלים ברצועות

בצל בחצאי טבעות

הכמות לפי רצונכם האישי

מערבבים את רכיבי הרוטב.

שמים בתחתית תבנית מחצית מהבצלים והפלפלים

טובלים את מנות החזה עוף ברוטב ומסדרים מעל לירקות שבתבנית.

שופכים את יתרת הרוטב.

מסדרים את יצרת הירקות ואת קוביות האננס.

אופים ב 200 מעלות מכוסה כ-20 דקות

פותחים את הכיסוי. מגבירים את חום התנור ל 220 וצולים כ-5 דקות. תוך

כדי מערים מהרוטב על מנות חזה העוף



כרעי אוף עם שומשום בנוסח אסיאתי

4 כרעיים

לרוטב:

1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק
1/2 כוס רוטב טריאקי
3 כפות דבש או סילאן
1/3 כוס קטשופ
מעט פלפל שחור
1 כף פפריקה מתוקה
2 שיני שום מעוכות
שומשום- המון
מים

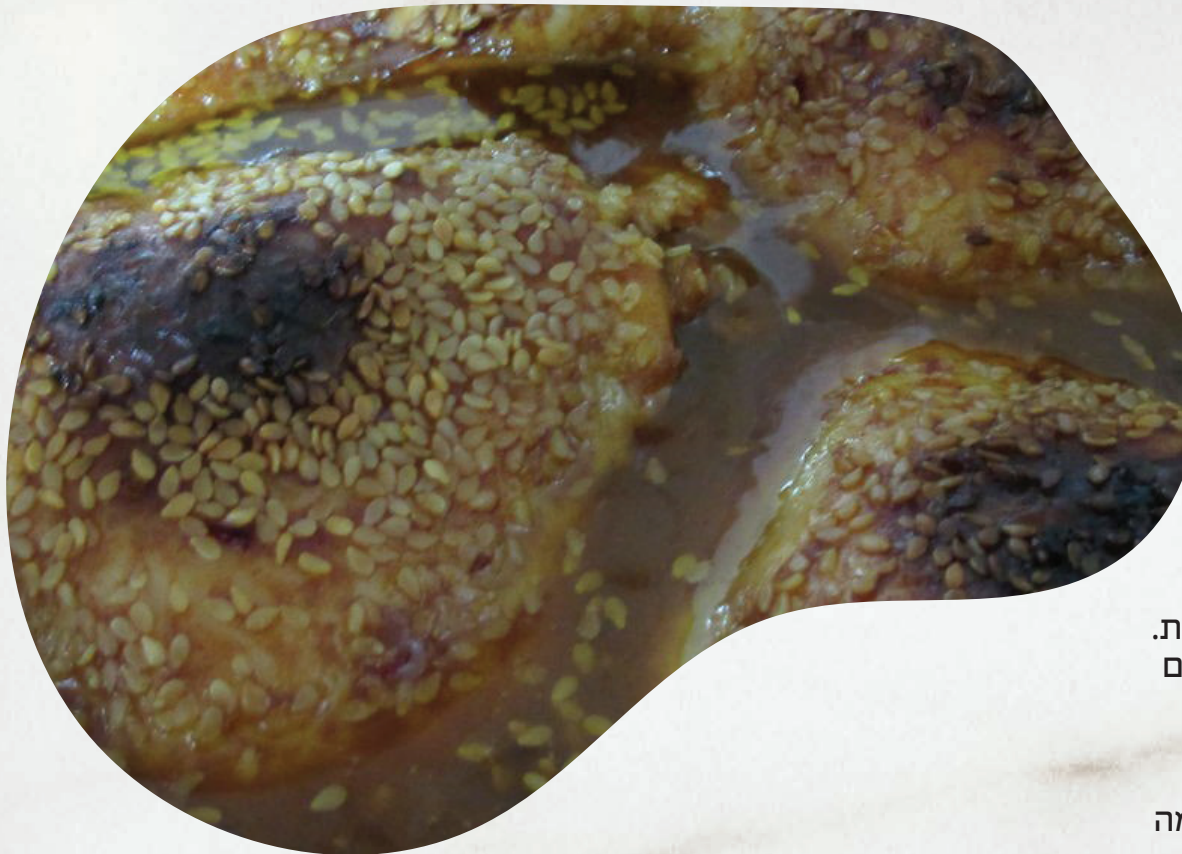
מערבבים את רכיבי הרוטב לרוטב אחיד.

מסדרים את הכרעיים בתבנית ויוצקים את הרוטב מעליהם באופן שיכוסו בשלימות שופכים מעט מים לתבנית, לא על העוף.

מפזרים המון שומשום על הכרעיים

מכסים בניר כסף ואופים שעתיים בתנור בטמפרטורה של 180 מעלות. אחרי שעה וחצי בודקם שיש מספיק נוזלים בתבנית. אם חסר מוספים מעט מים.

לאחר שעתיים מסירים את הכיסוי. מגבירים את הטמפרטורה ל 200 מעלות ואופים עוד 5 דקות להשחמה ומעט צריבה



פילה סלמון ברוטב צילי מתוק ודגש

6 מנות פילה

3 כוס רוטב צילי מתוק
1/3 כוס מיונד
1 כפית פפריקה מתוקה
3 כפות דבש
מלח
פלפל שחור
חופן כוסברה

טוחנים הכל במקל או בבלנדר
שופכים על מנות הפילה שבתבנית
אופים ב 200 מעלות כ-7 דקות מכוסה.
פותחים את הכיסוי ואופים עוד כמה דקות להשחמה
נאה ממש



כך מכינים את כל הקציצות
אופים ב 190 מעלות כ-12 דקות והופכים את הקציצות לאפיה נוספת
של עוד כ-10 דקות.
מגישים חם
או קר.....



לקציצות:

500 גרם סלמון נקי טחון
3 ביצים
1 כף אבקת מרק בצל
מלח
1 כף תבלין לדגים [או 2 שיני שום כתושות, 1/2 כפית פפריקה מתוקה,
מעט כמון, מעט כורכום]
3/4 כוס כוסברה קצוצה דק
2/3 כוס פירורי לחם מוזהבים
1 כפית סודה לשתייה
1 בצל קצוץ דקדק
1 כף רוטב צ'ילי מתוק
1/2 כף חרדל

לציפוי:

קערה עם פירורי לחם מוזהבים
קערה ובה 3-4 ביצים טרופות + 1 כף רוטב צ'ילי מתוק

הכנה:

מערבבים בקערה את כל רכיבי הקציצות עד שמתקבלת תערובת אחידה ללא גושי סלמון או פירורי לחם והכוסברה הקצוצה מפוזרת באופן שווה פחות או יותר בתערובת.
משהים ל-5 דקות

מרפדים תבנית בניר אפיה ומורחים שמן בעזרת מברשת על נייר האפיה. אל תתקמצנו.

בידיים לחות מעט לוקחים מהתערובת ויוצרים קצוצות בגודל הרצוי. טובלים בפירורי לחם, ביצה טרופה ושוב פירורי לחם. מניחים בתבנית.



גשר אפורק

תודה לאנא שלי על האתכון המשובח!

נתח גדול של בשר צלי כתף או צלעות
או 2 נתחים בגודל רגיל

ממליחים ומפלפלים את הבשר משני הצדדים

שמים את הבשר בתבנית עם הרבה פרוסות דקות של בצל סגול

1 כפית וויסקי

1 כפית אבקת שום

2 כפות רוטב רוטב סויה

1 כפית אבקת בצל

4 כוסות ציר עוף

כ 2 ו 1/4 כוסות רוטב ברביקיו

2 כפיות קורנפלור מומסות במעט מים

מפזרים שום ואבקת בצל על הבשר שבתבנית
שמים מרק עוף בתבנית סביב לבשר-לא שופכים אותו על הבשר

מוסיפים קורנפלור, וויסקי ורוטב סויה לציר העוף שסביב הבשר

יוצקים רוטב ברביקיו על הבשר

מכסים ב-2 שכבות של נייר כסף- מקפידים לאטום היטב

אופים 8-9 שעות ב-120 מעלות. בודקים בדקירת מזלג אם הבשר רך. אם
הוא לא רך אופים עוד עד שמתרכך. אפשר להעלות בשלב זה את

הטמפרטורה במידת הצורך.

לאחר שהבשר מוכן, מוציאים מהתנור וממתינים שלא יהיה רותח.
בעזרת מזלג מפרקים את הבשר ל"שערות".

מגישים חם עם רוטב.





ציסת דגים אחת, 3 אופציות גיוון

1. קציצות נילוס טחון
2. קגה נילוס טחון
3. קדירת קטניות וקציצות חמול-מתוק

לעיסה:

- 1 קילו דג נסיכה טחון, או כל דג אחר.....כרצונכם או תערובת דגים
3 ביצים
1 בצל גדול
2 כפות שמן
5 שיני שום כתושות
1/2 כפית פלפל שחור
1 כף אבקת מרק בצל
1.5 כפות פפריקה מתוקה
1 כפית כמון
1 כפית כורכום
3/4 כוס כוסברה קצוצה, או פטרוזיליה קצוצה
2 כפות רוטב צ'ילי מתוק
1 כף תבלין לקציצות [לא חובה]
1/2 כפית סודה לשתייה
חצי לימון סחוט טרי
מלח

מטגנים בצל בשמן להשחמה נאה. מערבבים את כל רכיבי הקציצות בקערה יחד עם הבצל המטוגן, לתערובת אחידה. התערובת תהיה מעט דביקה. מעט. וזה בסדר ככל שתערבבו טוב יותר החלבון יפתח והיא תעשה אחידה יותר ודביקה פחות.

נלך מהפשוט, אל המורכב יותר <<



1. לקציצות מאוזנות:

מחממים שמן במחבת.
בידיים לחות יוצרים קציצות בגודל הרצוי ומטגנים על להבה בינונית כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה

מעבירים מהטיגון ליר סופג.
מגישים חם
למרות שטעים גם קר....

מעולה עם פירה, ציפס, וכיז"ב

2. לקהה:

אותה עיסה.
מחממים מנגל חשמלי או מנגל רגיל....
או תנור למצב גריל

בתנור: מרפדים תבנית אפיה.
מכינים מקלות שיפוד וקערה עם שמן.

יוצרים צורת קבב ומגלגלים בשמן לכיסוי בשמן [לא צריך הרבה שמן...]
נועצים שיפוד וצולים במנגל. אפשר לוותר על המקל. אבל ממש כיף להחזיק ביד ולאכול

לצליה בתנור, מניחים על ניר האפיה. מכסים את המקלות ברדיד נייר כסף שלא ישרפו וצולים לצריבה כ-19 דקות.

מגישים עם חומוס, טחינה, פיתה סלט ירקות, ציפס וכו'.



3. לקדירת קטניות וקציצות חמוץ-מתוק:

כאן נצטרך להשרות שעועית במים רותחים למספר שעות מראש. או לחילופין להשתמש בשעועית מקופסת שימורים ברוטב אדום. הרוטב לא יפריע לטעמו של הרוטב שנכין.

לקדירה והרוטב:

- 2 בצלים גדולים קצוצים
- 1 פלפל אדום - קוביות
- 1 ראש שום מפורק לשיניים ופרוסות
- 4 גזר - טבעות
- 2 בטטות- קוביות קטנות- לא חובה]
- 1 שימורי חומוס [או 1 ו 3/4 כוסות חומוס מוכן]
- 1 שימורי שעועית [או 1 ו 3/4 כוסות שעועית מושרית]
- 1 שימורי רסק עגבניות גדול
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- חופן כוסברה קצוצה
- מלח
- פלפל שחור
- 1/3 כוס רוטב צ'ילי מתוק
- 1/3 כוס טריאקי
- כ- 1/2 כוס סוכר חום, או לפי הטעם. טועמים אחרי שהרוטב מוכן ומתקנים תיבול
- 1/2 לימון סחוט טרי
- 2 כפות כמון
- 1/2 פלפלון ירוק חריף- קצוץ- לא חובה, אבל נתן בוסט לטעמים
- 1 ליטר מים

בסיר גדול מטגנים בצל ופלפלים בשמן עד שהבצל נעשה שקוף מוסיפים את יתר הרכיבים מערבבים היטב ומביאים לרתיחה

בידיים לחות יוצרים קציצות [אני בחרתי בצורת אליפטית] וזורקים לסיר.
מבשלים על אש נמוכה-בינונית כ-30 דקות.

מגישים על מצע קוסקוס, אורז וכיוצ"ב

אבל האמת- משביע ממש גם בלי תוספת פחמימה



אצבעות סלמון טחון בציווי פריך

כך מכינים את כל האצבעות.

מחממים שמן במחבת ומטגנים כדקה וחצי מכל צד. משך הטיגון תלוי בעובי האצבעות.

מגישים עם רוטב אלף האיים.



לקציצות:

500 גרם סלמון טחון. אפשר גם דג אחר, כמו למשל טונה וכיוצ"ב
2 ביצים
כפית פפריקה
כף אבקת מרק בצל
מלח
פלפל שחור
תבלין לדגים [קונים בחנות, אפשר בלי ולהוסיף מעט כמון, אבקת שום, כורכום]
מעט שמיר יבש

לבלילת הביצה:

3 ביצים
1/3 כוס רוטב אלף האיים

לציפוי:

קורנפלקס טחון ושומשום ביחס של כפול שומשום מקורנפלקס טחון.

הכנה:

מערבבים את רכיבי הקציצות בקערה עד שמתקבלת תערובת אחידה ונוחה לעבודה.
יוצרים אצבעות מהעיסה. על מגש מניחים עיסה ובעזרת הידיים הופכים לאצבעות מלבניות בגודל הרצוי.

אחרי שכל האצבעות מוכנות, טורפים ביצים עם רוטב אלף האיים ומכינים בצלחת נוספת תערובת של קורנפלקס טחון ושומשום. טובלים בזהירות כל אצבע בביצה מכל הצדדים ולאחר מניחים בתערובת הציפוי ומכסים מכל הצדדים בציפוי.



פשטידת סלמון

מתכון קציצות סלמון + ביצה אחת נוספת

לציפוי:

ביצה טרופה

שומשום

פירורי לחם מוזהבים

מערבבים היטב את כל הרכיבים. משטחים בתבנית בינונית מרופדת בניר אפיה.

מברישים בביצה טרופה ומפזרים פירורי לחם ושומשום

אופים ב 180 מעלות כ-25-30 דקות



נאפים



הצק שמרים גסיסי

מתאים לחלות, לחמניות, מאפים מלוחים ומאפים בחילוני אתוק

הדיוק בכמויות חשוב כאן!

מדידה בכוסות חד פעמי לשתיה קרה, הפשוטות

1 כף מלח

1 קילו קמח

3/4 כוס סוכר

2 כפות גדושות שמרים יבשים

550 מ"ל מים פושרים

1 כף חומץ

3/4 כוס שמן

שמים בקערה מלח ומעל זה קמח, סוכר, שמרים ומים.
מתחילים ללוש לבצק.

אחרי שמתחיל להיווצר בצק מוסיפים את השמן.

לשים עד לקבל בצק רך, נעים ולא דביק.

מניחים לכמה דקות ומערבלים שוב.

מעבירים לקערה מרוחה בשמן ומורחים גם את פני הבצק במעט שמן.

מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח. לא יותר. התפחת יתר הורסת את המרקם.



עד להשחמה נאה ממש.

ממיסים מעט נטורונה, מושחים בו את הלחמניות, מפזרים מעט מלח מהמטחנה ומחזירים לתנור לעוד 2 דקות.



1 כף מלח
4.5 כוסות קמח
2 כפות גדושות סוכר
1.5 כפות שמרים יבשים
100 גרם נטורונה מומסת [חמאה- לחלבי]
1.5 כוסות מים פושרים
לחליטה:
מים + כף סודה לשתייה

למריחה על הלחמניות:
מעט נטורונה ומלח מהמטחנה או מלח גס

שמים את הרכיבים בקערה לפי הסדר ולשים לבצק אחיד. משמנים את כדור הבצק ומניחים בקערה. מכסים בנילון ומתפיחים להכפלת הנפח. מכינים לחמניות.

לוקחים פיסת בצק. מגלגלים למין גליל עבה, תופסים בשתי ומגלגלים על השיש עד שמקבלת צורת אליפסה עם 2 שפיצים יפים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מרתיחים מים בסיר יחד עם כף סודה לשתייה. זורקים בעדינות את הלחמנית לתוך הסיר המבעע. 2 דקות חליטה, בעבוע חזק של המים בצידי הלחמניות, גולש מעט מעליהן, ומוציאים בעזרת תרוווד מחורר לתבנית מרופדת בניר אפיה.

בעזרת סכין חדה ומשוננת חורצים חריץ בעומק של כחצי ס"מ בכל לחמניה באלכסון.

אופים כ-18 דקות בתנור במחומם ל 200 מעלות.



שבולתי שארים ואונה

כ-30 שבולתיים

בצק שארים אחצי קילו קמח

מלית:

4 קופסאות טונה בשמן או מים

3 בצלים קצוצים דק מטוגנים להשחמה

מלח

פלפל שחור

מעט כורכום

מעט פפריקה

3 כפות רסק עגבניות

טוחנים במקל את רכיבי המלית

מחלקים את הבצק ל-2, מרדדים לעלה מורחים מהמלית

ומגללים במהודק.

פורסים לפרוסות

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה תבנית

מתפיחים עשרים דקות

מושחים בביצה טרופה

אופים ב 200 מעלות כ-12 דקות

טיפ: אפשר להכין כמאפה. מניחים שבלולי זה לצד זה בתבנית ברווחים לא גדולים. באפיה השבלולים יתחברו ויתקבל מאפה.



אופה שארים גחילוי ירקות

בצק שארים לחלות ולחמניות
ירקות שמתאימים לאידוי, כרזונכס

אני השתמשתי בבצל, כרוב, גזר, פלפל ותירס גרגרים

כרוב- קוצצים לרצועות דקות
גזר מגרדים גס או מקלפים במקלף רצועות דקות
בצל קוצצים
פלפל- קוביות
תירס- גרגרים

מאדים ירקות במחבת גדולה במעט שמן לריכוך חלקי. מקררים.
אפשר להוסיף עשבי תיבול- כוסברה טריה קצוצה, פטרוזיליה, בצל
ירוק, רוזמרין וכיוצ"ב

אחרי שהבצק תפח מרדדים חתיכת בצק למלבן באורך של כ- 60 ס"מ
ורוחב 30

מסננים את הירקות מנוזלים
מפזרים את הירקות על הבצק באופן אחיד בשכבה לא גבוהה.
מפזרים מלח, פלפל, אפשר מעט אבקת שום

מגלגלים לרולדה מהודקת יחסית אבל לא מדי.
צובטים את הקצוות לסגירה ומגלגלים לשבלול.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה
מתפחים כ-20 דקות
מושחים בביצה טרופה
מפזרים שומשום וקצח [לא חובה]

אופים ב 190 מעלות כ-30-25 דקות להשחמה נאה מלמעלה ומלמטה.



לחמניות תפוח גדג'ש

אותק של לחמניה
שתתשים בכל הבצק לחמניות מתוקות שיש לכם.
אני השתתתי כאובן הבצק הלחמניות שלי.

מחצי קילו בצק מתקבלים כ-15 לחמניות

למלית:

אין כמויות מדוייקות. תלוי כמה תכינו. כאן אני מביאה רק את היחס בין הרכיבים והכפלה לכמויות, כל אחד יעשה לפי הכמות שמכינים. כמות המלית המובאת כאן מספיקה לכ-10 יחידות

2 תפוזי אדום גדול חתוך לקוביות קטנות

1 כוס חמוציות

1 כף סוכר חום

1/2 כפית כפית קינמון

1 כף דבש

לצפוי:

ביצה מהולה במעט דבש

להרכבה לפני האפיה:

קיסמים

ניר כסף

להרכבה לאחר האפיה:

עלים מלאכותיים או עלים אכילים כמו עלי נענע למשל.
מקלות קינמון חצויים [בתמונה זה לא מקל קינמון כי לא היה לי זמין]

מערבבים את רכיבי המילוי בקערה לתערובת אחידה.
מרדדים חתיכת בצק לעיגול בקוטר של כ-10 ס"מ.

מניחים כף מלית במרכז העיגול וסוגרים את הבצק מעל המלית. מהדקים בחיבורי הבצק ומסירים עודפי בצק. מסדרים לצורת כדור עד כמה שניתן. מניחים בתבנית מאפינס כשהחיבור כלפי מטה. חשוב להשתמש בתבניות עם ציפוי פנימי כדי שהלחמניה תצא בקלות מתבנית המאפינס.

מושחים את הלחמניות בביצה טרופה מהולה בדבש.

מלפפים קיסם בניר כסף בצורה לא מהודקת. מהדקים בקצה כדי שיתקבל מעין מקל מהודק בתחתית ונפתח בהמשך. מספיק ללפף רק חצי קיסם.

נועצים את הקיסמים עם ניר הכסף בלחמניות ממעלה באופן שניר הכסף, יכנס לתוך הלחמניה ויצור שקע.

אופים ב 190 מעלות כ-18 דקות להשחמה נאה

בהגשה, נועצים עלה מלאכותי, או עלה אכיל ומקלת קינמון חצוי בשקע שנוצר מהקיסם עם ניר הכסף



עוזות / עוזיות



עוגת אחיות

תבנית חד פצאית אנקית
מדידה בכוסות חד פצאיים לשתיה קרה.

רכיבים:

2.5 כוסות סוכר לבן
1 כוס סוכר חום
1.5 כוסות קקאו
6 ביצים
1 אבקת אפיה
1 ו 3/4 כוסות שמן
2 ו 1/4 כוסות קמח

תוספות:

1 כוס שוקולד צ'יפס חום
1 כוס שוקולד צ'יפס לבן
3/4 כוס קרוקנט לוז
3/4 כוס פקאן טבעי קצוץ
1.5 כוסות שברי עוגיות [אני השתמשתי בעוגיות קרמבו]
1 כוס בייגלה שבור

לציפוי:

300 גרם שוקולד מריר
125 מ"ל ריצ'
1/2 כוס חמאת בוטנים
בייגלה, פקאנים, קרוקנט, שוקולד צ'יפס חום ולבן, עוגיות שבורות

הכנה:

בקערת מיקסר מערבבים היטב את כל הרכיבים למעט התוספות.
מוסיפים את התוספות ומעבירים את התערובת לתבנית חד פעמית
ענקית מרופדת בניר אפיה. משטחים ואופים ב 180 מעלות כחצי שעה.



רק עד שהעוגה לא רטובה. שימו לב לא לייבש אותה.

מכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד, ריצ' וחמאת בוטנים לקרם חלק
יוצקים על העוגה ומורחים בצורה אחידה
מפזרים מהתו סופות.

אפשר גם לזלף פסים בשוקולד לבן מעל לכל התוספות למראה אלגנטי
יותר

מקפיאים ופורסים לקוביות כשהעוגה קפואה למחצה.

תחביאו מהר את הקוביות.
אחרת-----
לא ישאר!



עוצת שוקולד צ'יפס, קצף ופקאן

תבנית בינונית.

כוסות חד פעמי לשתיה קרה

4 ביצים מופרדות

1/2 כוס שמן

1.5 כוסות סוכר חום

1/2 כוס סוכר לבן

1 סוכר וניל

2 כוסות קמח

1 כפית אבקת אפיה

1/2 כוס מים

1.5 כוסות שוקולד צ'יפס

3/4 כוס אגוזי פקאן גרוסים גם [אופציונאלי]

שמים במיקסר:

4 חלבונים

שמן

1/2 כוס סוכר חום

1/2 כוס סוכר לבן

וניל

קמח

אבקת אפיה

מים

מערבלים במהירות גבוהה עד שמתקבלת תערובת אחידה ובהירה.
יוצקים לתבנית בינונית מרופדת בניר אפיה.

מנקים את המיקסר.

שמים 3 חלבונים

מתחילים להקציף וכשנהיה קצף מוסיפים בהדרגה סוכר חום עד

שמתקל קצף יציב ובהיר והסוכר נבלע לגמרי בקצף.
מוסיפים בתנועות קיפול שוקולד צ'יפס [ופקאנים]
יוצקים על הבסיס ומורחם בצורה אחידה
אופים ב 180 מעלות כ-35-30 דקות

מקררים ופורסים



הראוניס על הסיס הבק שקדים

תבנית בינונית A4

מדידה בכוסות חד פעמיים לשתיה קרה

200 גרם שקדים מולבנים טחונים [קמח שקדים]

1 ביצה

1/2 כוס שמן

1 כוס סוכר חום

1 כפית אבקת אפיה

מערבבים בקערה בכף או ביד ומשטחים בתבנית בינונית [A4]

מרופדת בניר אפיה

לבראונים:

באותה קערה שמים

5 ביצים

1 כוס סוכר

1/2 כוס סוכר חום

3/4 כוס קקאו

1.5 כוסות קמח

1/2 כפית סודה לשתיה

שלושת רבעי כוס שוקולד צ'יפס

טורפים היטב במטרפה את רכיבי הבראונים למעט השוקולד צ'יפס, עד

לקבלת תערובת אחידה סמיכה יחסית.

יוצקים מעל לבצק השקדים

אופים 5 דקות ב 180 מעלות. פותחים את התנור ומפזרים 3/4 כוס

שוקולד צ'יפס מעל לעוגה. אופים עוד כ-35-30 דקות רק עד שהעוגה יציבה וקיסם יוצר נקי ממרכז העוגה. היזהרו מאפית יתר. המרקם הנימוח של הבראונים יפגע וחבל



3 תבניות אינזליש

לעוגה

6 ביצים שלמות

1 כוס סוכר לבן

1 כוס שמן

1 כוס סירופ בטעם מייפל [אפשר כמובן מייפל אמיתי אבל זה ממש יקר]

1 אבקת אפיה

4.5 כוסות קמח מלא 80%, אפשר קמח לבן, שמים 1/4 כוס פחות

1 כוס חלב סויה או מים

100 גרם פקאן גרוס, אפשר סיני

מעט סירופ מייפל לזילוף על העוגה

לטופינג:

1/2 כוס קמח

1/2 כוס סוכר חום דחוס

1/3 כוס שמן

3/4 כוס פקאן סיני [אפשר רגיל]

50 גרם שוקולד לבן+ 1 כפית שמן

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במקצף בלון למשך כ-5 דקות עד שמתקבלת תערובת קצפית, תפוחה ובהירה.

מורידים את קצב ההקצפה. מחליפים מקצף לוו של בחושות.

מוסיפים כוס שמן בקילוח דק תוך כדי ערבול במהירות לא גבוהה.

מוסיפים סירופ מייפל.

מגבירים מעט את קצב המיקסר ומוסיפים קמח וא.אפיה לסירוגין עם הנוזלים.

מערבלים עד שהבלילה אחידה.

הבלילה צריכה להיות נוזלית אבל לא דלילה.

מוסיפים בערבול איטי את הפקאן הסיני.

יוצקים לתבניות.

מזלפים מעט סירופ מייפל על העוגה. הסירופ המזולף מוסיף הרבה מאוד טעם.

מכינים טופינג:

מרסקים את הפקאנים לחתיכות קטנות, גדולות יותר מפקאן גרוס מערבבים בקערה קמח, סוכר חום, שמן ופקאנים.

מפזרים על העוגות.

אופים ב 180 מעלות כ-35-40 דקות עד שהעוגה יציבה. משך האפיה משתנה מתנור לתנור, עקבו אחר האפיה.

מוציאים מהתנור.

מקררים מעט את העוגות.

ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומזלפים מעל לעוגות.





טיפ:

אפשר להכין גם כמאפינס.
ממלאים מהבלילה במנג'טים שנתונים בתבנית
שקעים עד לגובה 3/4
מזלפים מעט מאוד סירופ מייפל על כל מאפינס.
מפזרים טופינג. אופים ב 180 מעלות כ-12-15
דקות עד שהמאפינס יבשים. שימו לב לא להביא
אותם למצב של "אובר בייקד", אפית יתר.

מזלפים שוקולד לבן מומס



עוצת שוקולד-וניל החושה

תבנית חד בלתי ענקית
מדידה כוסות חד באינץ' לשתיה קרה

לשכבת השוקולד:

1 כוס סוכר

1/2 כוס קקאו

3/4 כוס שמן

1/3 כוס ריצ' גולמי או חלב סויה או חלב שקדים [או מים...בלית ברירה]

1/3 כוס מים

2 כוסות קמח

4 ביצים

לשכבת הוניל:

3 כוסות קמח

6 ביצים

1 כוס שמן

1/2 כוס ריצ' גולמי

3 סוכר וניל

1/2 כוס אינסטנט פודינג וניל

1/2 כוס מים

1 כוס סוכר

1 כפית אבקת אפיה

לציפוי:

250 גרם שוקולד מריר

1/2 כוס ריצ'

שכמעט ולא נותרת בה בלילה כהה. אופים ב 180 מעלות כ- 10 דקות. חשוב מאוד!- לאפות רק עד שנהיה קרום בשכבה העליונה של שכבת השוקולד ומגע אצבע מרגיש שהעוגה לא יבשה לחלוטין אבל יש לה קרום שנדבק מעט לאצבע. אפית יתר תגרום לכך שהשכבה השניה תתנתק בפריסה מהשכבה התחתונה.

בינתיים כששכבת השוקולד בתנור, שמים באותה קערה [לא משנה אם נשאר מעט בלילה כהה בדפנות הקערה]. טורפים היטב עד שמתקבלת בלילה אחידה ללא גושי קמח.

כששכבת השוקולד אפיה דיה, מוציאים מהתנור, בודקים רק לוודא שיש קרום מעל לשכבת השוקולד כדי ששכבת הוניל לא תתערבב בשכבה הכהה.

יוצקים את שכבת הוניל בעדינות מעל לשכבת השוקולד. מוודאים שה-בלילה מצפה את כל פני העוגה בצורה אחידה. מחזירים לתנור לאפיה נוספת של כ- 20-25 דקות עד שהשכבה העליונה יבשה וקפיצית למגע וקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

מקררים את העוגה ומכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד וריצ' עד שמתקבל קרם אחיד. מורחים על העוגה.

פורסים רק לאחר שהעוגה חצי קפואה והגנאש יבש לחלוטין.



שמים בקערה את רכיבי שכבת השוקולד. בעזרת מטרפה טורפים היטב עד שמתקבלת בלילה אחידה ללא גושי קמח. יוצקים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. מנקים את הקערה עם מרית עד

עוצת הננות

לחובבי הטעם. דרך מצולה לניצול הננות רכות מדי..
2 תבניות אינגליש קצרות

3 בננות בשלות מעוכות לפירה
4 ביצים
1 כוס סוכר
3/4 כוס שמן
1 אבקת אפיה
1/2 כוס סירופ מייפל
3/4 כוס מים פושרים
3 כוסות קמח
1 כוס שוקולד צ'יפס

סירופ מייפל לזילוף על העוגה

שמים בקערה את פירה הבננות ואת הביצים. טורפים במטרפה לבלילה אחידה. מוסיפים סוכר, שמן, אבקת אפיה ומייפל. טורפים היטב. מוסיפים מים וקמח וטורפים במטרפה לבלילה אחידה וסמיכה ללא גושי קמח. מוסיפים שוקולד צ'יפס בערבוב בעזרת כף

יוצקים ל-2 תבניות אינגליש קצרות לגובה 2/3 של כל תבנית.

מזלפים סירופ מייפל די בנדיבות על העוגה ובעזרת סכין מקשקשים את המייפל פנימה לעוגה.

אופים ב 180 מעלות כ-40 דקות עד שהעוגה יציבה וקיסם שננעץ במרכז יוצא יבש. היזהרו מאפית יתר!



עוצת פקאנים

תבנית חד פצאית ענקית - הכי גדולה
מדידה בכוסות חד פצאיות לשתיה קרה
אין צורך במיקסר

בסיס

1 כוס שמן
3/4 כוס סוכר
3 כוסות קמח
1/2 כוס ריצ' או 1/3 כוס מים
2 ביצים
1 כפית סודה לשתיה

שכבת פקאנים

400 גרם פקאן טבעי קצוץ גס
125 גרם נטורונה [כאן לא ממירים לשמן]
1 כוס סוכר חום
1/3 כוס ריצ'
2 כפות דבש
מעט קינמון
1/2 כפית סודה לשתיה

מערבבים ביד את רכיבי הבסיס. משטחים בתבנית חד פעמית ענקית
מרופדת בניר אפיה
אופים ב 180 מעלות 15 דקות

בסיר קטן ממיסים יחד - סוכר, ריצ', דבש, נטורונה וקינמון
כאשר מתקבל קרם קרמל אחיד מכבים את האש ומוסיפים את
הפקאנים. מערבבים היטב.

יוצקים את הפקאנים מעל לבסיס האפוי למחצה ומשטחים בתורה

אחידה על פני כל הבסיס
אופים עוד 15 דקות.
פורסים רק לאחר קירור מוחלט



גראוניס פיסטוק

לגראוניס, תגנית חד? בצחית אנקית



7 ביצים
1.5 כוסות שמן
2.5 כוסות סוכר
1.5 כוסות קקאו
1 כף תמצית בטעם פיסטוק
2.5 כוסות קמח
1 כפית אבקת אפיה
1.5 כוסות פיסטוק גרוס

לציפוי, אופציונאלי:

250 גרם שוקולד מריר
3 כפות שמן

מערבבים את כל הרכיבים למעט הפיסטוק במיקסר. משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה מפזרים פיסטוק אופים ב 180 מעלות כ-30-25 דקות.

מקררים ופורסים לקוביות.

אם רוצים להכין ציפוי ממיסים שמן ושוקולד לפני הפריסה ומורחים על העוגה. מקפיאים להתקשות של הציפוי. מוציאים ומשהים מעט על השיש. פורסים בסכין חדה ולא משוננת



עוגיות שוקולד-חמאת בוטנים או שוקולד-נוזל או שוקולד-חלבה או..



1 כוס שמן קוקוס

2 כוסות סוכר

2 ביצים

1 אבקת אפיה

1 כוס קקאו

3 כוסות קמח

3/4 כוס חמאת בוטנים [או קרם/ממרח אחר שתחליטו]

מערבבים יחד את כל הרכיבים בקערה בידיים לחות יוצרים כדורים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים [12 עוגיות בתבנית חד פעמים ענקית] לוחצים על כל עיגול במזלג לקבלת צורת המזלג ופחיסה קלה של הכדור.

אופים ב 180 מעלות כ-12-13 דקות

מחלצים לאחר צינון העוגיות



עוזיות פיסטוק חושניות

3 ביצים
1.5 כוסות סוכר
4 כוסות קמח [ועוד לפי הצורך]
1 כף תמצית פיסטוק או שקדים
1 כפית סודה לשתייה
3/4 כוס שמן
2 סוכר וניל
1 כוס פיסטוק גרוס
אבקת סוכר

מערבבים את כל הרכיבים, למעט אבקת הסוכר, בקערה. אפשר ביד. העיסה צריכה להיות נוחה לכדרור בידיים לחות. אם היא דביקה מדי מוסיפים עוד קמח לפי הצורך. נזהרים לא להוסיף יותר מדי אלא רק עד שמתקבלת עיסה שניתנת לכדרור בידיים לחות.

בידיים לחות יוצרים כדורים קטנים. בקוטר של כ-3 ס"מ מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה בעזרת מזלג לוחצים קלות על כל עיגול. רק לחיצה קלה.

אופים ב 180 מעלות לעוגיות נימוחות כ-10 דקות להשחמה קלה. לעוגיות פריכות כ-15 דקות להשחמה נאה מקררים ומחלצים. מגלגלים באבקת סוכר.



עוצת סוכר חום וחמוציות, עם טיפ לשרוך לאוזיות פריכות

תבנית A4

מתכון לעוגה:

4 ביצים
3 כוסות קמח
1 כפית סודה לשתיה
1.5 כוסות סוכר חום
1/2 כוס סוכר לבן
1 כוס שמן
1 כוס חמוציות ללא סוכר.

מערבבים בקערה ביד את הרכיבים.
משטחים בתבנית בינונית מרופדת בניר אפיה.
אופים ב 180 מעלות כ- 25 דקות עד שהעוגה יציבה למגע.

מקררים.

לשרוך עוגיות:

מכינים את המתכון הנ"ל אבל מוסיפים עוד 2 כוסות קמח עד שמתקבלת עיסה לא דלילה, כזו שאפשר לגלגל לגליל צר וארוך.
אם העיסה דביקה מדי- מוסיפים עוד קצת קמח
פורסים על השיש יריעה של ניילון נצמד
ביד, מגלגלים את העיסה לנקניק מעל לניילון הנצמד
סוגרים כסוכריה ומגלגלים את הגליל בעזרת אחיזה בקצוות עד שהוא מתהדק

מעבירים להקפאה להתקשות חלקית שיהיה נח לפריסה בסכין חדה ומשוננת.

כשהגליל קפוא חלקית, פורסים לפרוסות בעובי של כס"מ

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ברווחים לא מאוד גדולים ואופים ב 180 מעלות בערך 15 דקות להשחמה נאה.
העוגיות קראנצ'יות מבחוץ ורכות בפנים
אם רוצים עוגיה שכולה קראנצ'ית, פורסים דק יותר

שדרוך לעוגה:

מכינים צפוי משוקולד לבן וקרם לוטוס/קרם עוגיות

ממיסים יחד 200 גרם שוקולד לבן ו 1/2 כוס קרם לוטוס.
מורחים על העוגה
מעבירים להקפאה להתייבשות של הציפוי
מניחים על השיש לדקה ופורסים



עוצת קפה-חייבל החושה

2 תבניות אינצ'ים

6 ביצים
1 ו 3/4 כוסות סוכר
1 אבקת אפיה
3.5 כוסות קמח
1 כוס קפה חזק- 2 כפות שטוחות קפה בכוס מים רותחים
1/2 כוס סירופ מייפל
1 כוס שמן

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר, בוו של בחושות, במשך כ-5 דקות לקבלת תערובת קצפית תפוחה ובהירה מוסיפים שמן באטיות תוך כדי ערבול במהירות הגבוהה ביותר מוסיפים מייפל מכינים קפה מכוס מים חמים ו-2 כפות שטוחות קפה מוסיפים קפה וקמח + אבקת אפיה לסירוגין בערבו איטי יחסית מערבלים עד שהתערובת אחידה יוצקים ל-2 תבניות אינגליש ארוכות מרופדות בניר אפיה לגובה של לא יותר מ 2/3

אופים בתנור שחומם מראש ל 180 מעלות כ-45 דקות עד שהעוגה קפיצת למגע וקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש



עוצת חייפא ושקדים

תבנית חד? פאחית אלקית

6 ביצים
1 כוס סוכר
1/2 כוס סירופ בטעם מייפל
3 כפות אבקת פודינג וניל
2 כוסות קמח
1 כוס שמן
1 אבקת אפיה
100 גרם גפרורי שקד מולבן
כחצי כוס סירופ בטעם מייפל

מקציפים בוו בחושות ביצים וסוכר במשך כ-4 דקות.
מוספים שמן בזרם דק.
מוסיפים את יתר הרכיבים למעט גפרורי השקד המולבן והחצי כוס
הנוסף של סירופ מייפל

יוצקים את הבלילה לתבנית מרופדת בניר אפיה
מפזרים גפרורי שקד מולבן
מזלפים כחצי כוס סירופ מייפל על השקדים

אופים ב 180 מעלות כחצי שעה להשחמה נאה



עוצת ביסקוטים, שוקולד וחמאת בוטנים - ללא אפיה

תבנית חד פצחית ענקית

עוצה לא צולה. אבל - מתקבלות מנה כ-100 קוביות קטנות. המראה שלה אלגנטי. מתאים עם למחות

מקררים היטב ועדיף בהקפה עד להתקשות מוחלטת של השוקולד.
מסירים בזהירות את דף הטרנספר.

ממתינים שהעוגה לא תהיה קפואה מדי ופורסם בסכין לחיותך עוגות
בזהירות

600 גרם ביסקויט כהה טחון
600 גרם ביסקויט בהיר טחון
3.5 כוסות חמאת בוטנים
700 גרם שוקולד מריר
200 גרם שוקולד לבן פרווה
דף טרנספר - לא חובה

בסיר קטן ממיסים 500 גרם שוקולד מריר עם 1.5 כוסות חמאת
בוטנים.

שמים בקערה גדולה את הביסקויט הכהה הטחון ויוצקים מע-
ליו 2/3 מקרם השוקולד וחמאת הבוטנים. מערבבים היטב, רצוי
במיקסר

ושוטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
מעבירים לקירור והתקשות.

מוסיפים לקרם השוקולד הנותר 1.5 כוסות חמאת בוטנים ו 200
גרם שוקולד לבן. ממיסים ומערבבים עם הביסקויט הבהיר הטחון.
שוטחים מעל לשכבה הכהה.
שוב מקררים להתקשות.

ממיסים בסיר 200 גרם שוקולד מריר ואת חצי כוס חמאת הבוט-
נים הנותרת. יוצקים מעל לשכבה הבהירה.

מניחים בזהירות דף טרנספר מעל לשוקולד כאשר ההדפס כלפי
מטה וצמד לשוקולד. מחליקים להוצאת בועות אויר כלואות.



אוזיות רכות עם דגני בוקר

כ-36 אוזיות, תלוי בגודל.
מדידה בכוסות חד פעמיות של שתיה קרה, הכי פשוט

2 כוסות קמח
1 כפית אבקת אפיה
1 כפית סודה לשתיה
1/2 כפית מלח
1 כוס שמן
1 כוס סוכר חום
1 כוס סוכר לבן
3 ביצים M

3 כוסות דגני בוקר [קורנפלקס, צ'יריוס, טבעות דבש וקינמון וכיוצ"ב]
1.5 כוסות שקדים טחונים, או קמח שקדים, או קוואקר מהיר הכנה
1 כוס שוקולד צ'יפס לבן [לא חובה]

שמים בקערה גדולה את כל הרכיבים ומערבבים בעזרת כף עד לקבלת תערובת אחידה.
אם התערובת יבשה מדי- מוסיפים מעט מים. מעט, רק עד שהתערובת מתגבשת. הצורך במים תלוי ברמת הטחינה של השקדים או השימוש בקוואקר וכו'.

בידיים לחות מעט יוצרים מהתערובת כדורים בגדול הרצוי. אני הכנתי כדורים בקוטר של כ-2 ס"מ
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים.
אופים בתנור שחומם מראש ל 180 מעלות כ-10 דקות. העוגיות צריכות להיות יציבות אבל רכות מעט למגע מלמעלה.
מצננים ומחלצים מהתבנית.
לעוגיות פריכות- אופים עוד כמה דקות.



עוצת שכבות שוקולד ושקדים

תבנית חד? פצאי אלקית

מחזירים לתנור לאפיה של עוד כ-25 דקות להתייצבות של העוגה.
הערה: אפשר להוסיף גנאש מעל לשכבה הכהה

לבסיס:

- 4 ביצים
- 1 כפית א. אפיה
- 1.5 כוסות סוכר חום דחוס
- 3 כוסות קמח שקדים
- 3 כוסות קמח
- 2 סוכר וניל
- 3/4 כוס שמן
- 1 כוס שוקולד צ'יפס

לשכבת השוקולד

- 4 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס שוקולית
- 1 כוס קמח
- 1/2 כוס שמן
- חצי כפית אבקת אפיה

מערבבים בקערת המיקסר את רכיבי הבסיס לבצק. שוטחים בידיים לחות בשכבה דקה בתבנית מרופדת בניר אפיה אופים כ-10 דקות.

מפזרים שוקולד צ'יפס מעל לעוגה האפויה למחצה.

באותה קערה, ללא שטיפה, מערבבים היטב את רכיבי השכבה השניה, הכהה.

יוצקים מעל לשוקולד צ'יפס



עוצת אגוזים, שוקולד צ'יפס ושוקולד

עוצה לחוגגי האגוזים
תבנית תנור

4.5 כוסות קמח
1.5 כוסות אגוזי מלך טחונים
1 כף אבקת אפיה
3 ביצים
1 כוס שמן
1 כוס סוכר
1 כוס שוקולד צ'יפס, בעדיפות למיני
2 סוכר וניל
1/3 כוס מים

לציפוי:

200 גרם שוקולד צ'יפס מריר או 200 גרם שוקולד מריר שבור לחתיכות קטנות
קרנקט אגוזים

מערבבים במיקסר את רכיבי העוגה ודוחסים בתבנית ענקית מרופדת בניר אפיה בגובה אחיד. אופים ב 180 מעלות כ-20 דקות להתייבשות. מפזרים שוקולד צ'יפס או שוקולד שבור לחתיכות קטנות. מחזירים לתנור לדקה.

מוציאים מהתנור ומשהים על השיש למשך 2 דקות. בעזרת כף מורחים את השוקולד שנמס על פני העוגה כולה. מפזרים קרנקט. פורסים בסכין חדה רק לאחר שהעוגה מתקררת לחלוטין.



עוצת קוקוס ושוקולד עם נגיעות קפה

אם אתם לא חובבי קוקוס, אל תכינו אותה
תבנית תנור

לבסיס:

7 חלמונים

4 כוסות קמח

1 כף אבקת אפיה

1 כוס שמן

1 כוס סוכר

מים לפי הצורך [תלוי בסוג הקמח]

לשכבת הקוקוס:

7 חלבונים

1 כוס סוכר לבן

1 כוס סוכר חום

2 כפות אבקת קפה נמס

400 גרם קוקוס טחון

1/2 כוס קמח

1/2 כוס ריצי' לא מוקצף

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

2 כפות שמן

קוקוס קלוי ממותק

הכנה:

מערבבים את רכיבי הבסיס לתערובת אחידה.
מוסיפים מים לפי הצורך עד לקבלת בצק נח לדחיסה בתבנית.
דוחסים בתבנית ענקית מרופדת בניר אפיה. דוקרים במזלג במספר
מקומות.

אופים ב 180 מעלות 10 דקות

מקררים ומכינים את שכבת הקוקוס:

מקציפים חלבונים לקצף יציב ומוסיפים סוכרים בהדרגה עד לקבלת

קצף יציב בצבע חום בהיר. מוסיפים קפה נמס, קוקוס, קמח וריצי'.

משטחים מעל לשכבת האפוחיה למחצה. אפשר להיעזר בידיים לחות

אם התערובת דביקה מדי.

מחזירים לתנור לאפיה נוספת של 25 דקות עד ששכבת הקוקוס יבשה.

מצננים את העוגה ומכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד ושמן. מורחים על העוגה.

מפזרים קוקוס קלוי ממותק

פורסים בסכין חדה כשהעוגה קפואה למחצה



עוצת שוקולד עם נזיחות חמאת בוטנים

תבנית חד? פצאית אנקית



6 ביצים
2 כוסות סוכר
3/4 כוס קקאו
3 כוסות קמח
1 כוס שמן
1 כפית סודה לשתייה
1 כפית אבקת אפיה
3/4 כוס ריצ' גולמי [או כוס קטנה של מכירות+ מים]
3/4 כוס חמאת בוטנים

לפיזור על העוגה:

1 כוס שוקולד צ'יפס לבן [אפשר חום, יהיה פחות יפה בצבעים]
1/2 כוס קרוקנט בוטנים

שמים במיקסר את כל רכיבי העוגה למעט השוקולד צ'יפס והקרוקנט.

מפעילים תחילה לאט להבלעות של הנוזלים ומעלים למהירות הגבוהה ביותר. מערבבים כ-3 דקות.

יוצקים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה ומשטחים בצורה ישרה.

מפזרים קרוקנט ושוקולד צ'יפס

אופים ב 180 מעלות 30-35 דקות רק עד שהעוגה יבשה ולא יותר



עוצת שכבות אזוזים ושוקולד עם קרם קפה מאודן

תבנית חד בצמית אנקית
מדידה בכוסות חד בצמית לשתיה קרה
אין צורך במיקסר

בסיס

2.5 כוסות קמח
1.5 כוסות אזוזים טחונים
3/4 כוס סוכר
150 גרם נטורינה או 3/4 כוס שמן
1 ביצה

שכבת שוקולד

4 ביצים
2 כוסו סוכר
3/4 כוס קקאו
1 אבקת אפיה
1 כוס שמן
1.5 כוסות קמח
1 כף קפה מומס ב-2 כפות מים רותחים

קרם

1 ריצ' 250 מ"ל
1/2 כוס פודינג וניל
1 כף גדושה קפה מומס ב-2 כפות מים רותחים

בקערה, מערבבים את רכיבי הבסיס עד שמתקבלת בלילה סמיכה יחסית.
משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה, בעזרת כף או בידיים לחות

אופים כ- 10 דקות ב 180 מעלות

באותה קערה שמים את רכיבי שכבת השוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ללא גושי קקאו או קמח יוצקים מעל לשכבה האפויה חלקית אופים עוד כ- 20-25 דקות עד שהשכבה הכהה יציבה. מקררים לחלוטין.

מכינים קרם

מקציפים ריצ'
מוסיפים פודינג וניל וקפה.

מורחים על העוגה.
אפשר לסנן מעט קקאו מעל לקרם.



ריבוצי שוקולד צ'יפס עם נגיזות חלבה

תבנית בינונית [A4]
מדידה בכוסות חד פעמיים לשתיה קרה

1/2 כוס שמן
1 כוס סוכר חום
1/2 כוס סוכר לבן
3 ביצים
קורט מלח
1 אבקת אפיה
3/4 כוס טחינה גולמית
1.5 כוסות קמח
1 כוסות קוואקר דק
1 כוס שוקולד צ'יפס חום או לבן

מערבבים הכל יחד בקערה.
אין צורך במיקסר
משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה
180 מעלות כ-30-35 דקות. העוגה צריכה להיות רכה אבל יבשה. יתכן שתידרש אפיה ארוכה יותר בתנורים שונים.

הכי כיף לאכול חצי קפוא.



צוזה החושה אננס וקוקוס עם נגיעות רום

צוזה אחת, 3 ורסיות

לציפוי, לא חובה:
2 כוסות אבקת סוכר
1/3 כוס ריצ' או מיץ משימורי אננס
מעט רום, לפי הטעם

מערבבים בקערה את רכיבי הציפוי
הציפוי צריך להתקבל כקרם לא מאוד נוזלי.
מורחים על העוגה אחרי שהתקררה לחלוטין

אפשר לפזר קוקוס מקורמל



מתכון ל-3 תבניות אינגליש ארוכות
או תבנית חד פעמית ענקית לעוגה נמוכה יותר
או XX מאפינס----לא יודעת כמה יצא, תלוי בגודל
אבל הרבה.

שמים בקערה:

8 ביצים
1 כוס שמן
1 ו 1/2 כוסות סוכר
3 ו 3/4 כוסות קמח
1 כוס מיץ משימורי אננס
1 כוס אננס משימורים טחון ללא המיץ
1 כוס פיתית קוקוס מקורמל
1 אבקת אפיה

טורפים במטרפה עד שמתקבלת תערובת אחידה ללא גושי קמח.
יוצקים לתבניות לפי בחירה.
בתבנית אינגליש ובמאפינס עד לגובה 3/4, לא יותר

אופים ב 180 מעלות
כ-18 דקות למאפינס
כ-35 דקות לעוגה בתבנית חד פעמית ענקית
כשעה לעוגות בתבנית אינגליש

משך האפיה עשוי להתארך או להתקצר, תלוי בתנור ועוצמתו
העוגות מוכנות כאשר קיסם שננעץ במרכזן יוצא יבש



עוצת שכבות פריך שוקולד ואזוזים

תבנית גדול אחת פחות A4N

מוציאים את הבסיס האפוי למחצה מהתנור. מסירים את ניר האפיה מעל הבסיס ומקררים. אם צפים עודפי שמן- סופגים אותו בלחיצה קלה עם ניר סופג.

מכינים מילוי:

טורפים בקערה בעזרת מטרפה את רכיבי המלית עד לקבלת תערובת אחידה.

ממלאים מעל לבסיס האפוי למחצה. מחזירים לתנור לאפיה של 18 דקות. מוציאים מהתנור ומקררים.

מכינים גנאש לציפוי:

ממיסים שוקולד מריר עם ריצ' עד שמתקבל קרם גנאש חלק ומבריק. יוצקים בזהירות מעל למלית האפוייה שהתקררה. בעזרת כף מוודאים שהציפוי מכסה את כל העוגה.

לבסיס:

1 ו 3/4 כוסות קמח
1/2 כוס סוכר
קורט מלח
1/2 כוס שמן
2 חלמונים

למילוי:

1.5 כוסות כוס אגוזים טחונים
4 ביצים
8 כפות קמח
2/3 כוס שמן
1 כוס סוכר

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר
125 מ"ל ריצ'

בקערה מערבבים את רכיבי הבסיס במזלג עד לקבלת בצק אחיד, קצת פירורי. אם הבצק ממש יבש- מוסיפים מעט מים. מהדקים את הבצק בתבנית מרופדת בניר מהדקים בשכבה דקה בבסיס.

מניחים ניר אפיה ומהדקים קלות על הבצק. מניחים שעועית לא מבושלת בתוך ניר האפיה כמשקולת כדי למנוע מהבצק לתפוח באפיה. מפזרים באופן אחיד בתוך ניר האפיה על פני כל הבסיס. אופים ב 180 מעלות כ-15



עוצת הננות ואזוזים

ניצול מצולה לבנות שהתרככו יותר מדי

5 בנות בינוניות, בשלות ממש, מעוכות לפירה
3/4 כוס ריצ'
3/4 כוס שמן
4 ביצים
1 כוס סוכר
1 כוס אגוזי פקאן או מלך טחונים
2.5 כוסות קמח
1 כף אבקת אפיה
1 כוס פקאן טבעי גרוס גס

מערבבים בקערה גדולה את כל הרכיבים למעט הפקאן הגרוס, בעזרת מטרפה לקבלת תערובת אחידה. יוצקים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. משטחים מפזרים אגוזי פקאן גרוסים גס ואופים ב 180 מעלות כ-15 דקות רק עד שהעוגה יציבה ויבשה.

טיפ: אפשר להוסיף שוקולד צ'יפס. מפזרים כחצי כוס יחד עם הפקאן הגרוס מעל לתערובת העוגה.



עוגת קוואקר, חייל ובוטנים

תבנית חד? פצחית ענקית

לעוגה:

- 6 ביצים
- 1 כוס סוכר חום
- 2 כוסות סוכר לבן [אפשר להפחית לכוס וחצי]
- 1/2 כוס סירופ מייפל
- 1 אבקת אפיה
- 1 כוס שמן
- 3 כוסות קוואקר מהיר הכנה
- 2.5 כוסות קמח
- 3/4 כוס שוקולד צ'יפס
- 1-3/4 כוס בוטנים קלויים, גרוסים בלי קליפה

לציפוי:

- 250 גרם שוקולד מריר
- 125 מ"ל ריצ'

מערבבים את כל הרכיבים בקערה בעזרת כף עד לקבלת תערובת אחידה יוצקים לתבנית מרופדת בניר אפיה. משטחים לשכבה אחידה אופים ב 180 35-40 דקות להשחמה והתייצבות.

לציפוי:

ממיסים שוקולד עם ריצ' לגנאש אחיד ומורחים באופן אחיד על העוגה. פורסים כשהעוגה קפואה למחצה בסכין חדה ולא משוננת



עוצת שכבות חמאת בוטנים ושוקולד

אין צורך במיקסר. אין צורך לשטוף את הקצרה בין השכבות.
רצוי להשתמש במטרפה ידנית
תבנית חד פעמית אנקית

לשכבת חמאת הבוטנים:

5 ביצים

1.5 כוסות סוכר חום

3/4 כוס שמן

3/4 כוס חמאת בוטנים [אפשר טבעית]

1 כפית אבקת אפיה

2.5 כוסות קמח

לשכבת השוקולד:

6 ביצים

2 כוסות סוכר לבן

3/4 כוס שמן

1 שקית אבקת אפיה

3/4 כוס קקאו

1/3 כוס יין

1/3 כוס מים

3 כוסות קמח

לציפוי, אופציונאלי:

250 גרם שוקולד מריר

1/2 כוס חמאת בוטנים

2 כפות שמן

מתחילים בשכבת חמאת הבוטנים:

שמים בקערה ביצים וסוכר. טורפים מטרפה במשך כדקה. מוסיפים שמן וטורפים עוד כדקה. מוסיפים את יתר הרכיבים וטורפים עד

שמתקבלת תערובת אחידה וחלקה.

יוצקים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה ומשטחים.

מכינים את שכבת השוקולד:

באותה קערה. ללא שטיפה שמים ביצים וסוכר. טורפים במשך

כדקה-דקה וחצי. מוסיפים שמן וטורפים עוד כדקה. מוסיפים את יתר

הרכיבים וטורפים עד שמתקבלת תערובת אחידה וחלקה.

יוצקים מעל לשכבה הבהירה. בגלל שהשכבה הבהירה סמיכה יותר

השכבה הכהה לא תשקע לתוכה. משטחים על פני כל התבנית.

אופים ב 180 מעלות 35-40 דקות.

מכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד עם שמן וחמאת בוטנים. יוצקים על העוגה ומשטחים

מקררים לחלוטין לפני הפריסה. רצוי לפרוס כאשר העוגה קפואה

למחצה.



עוצת דגש קצת אחרת

תגנית תנור

כוסות חז' פצאיים שתיה קרה

2 כוסות סוכר
1.5 כוסות שמן
1/2 כוס דבש
4 ביצים
1 אבקת אפיה
4 כוסות קמח
2 כפיות קינמון
קורט מלח

זיגוג

2 כוסות אבקת סוכר
2 כפיות וניל
1/3 כוס ריצ' גולמי
1 כף מיץ לימון

קינמון לזריה

מערבבים במיקסר את רכיבי העוגה. יוצקים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה אופים ב 180 מעלות כ 35-40 דקות עד שהעוגה יציבה למגע. מקררים

מכינים זיגוג:

שמים את רכיבי הזיגוג בקערה וטוחנים במוט עד שמתקבל קרם חלק ומבריק. אם הקרם יותר מדי סמיך, מוסיפים עוד קצת ריצ' מורחים על העוגה

מפזרים קינמון

פורסים אחרי שהציפוי מתקשה בסכין חדה ולא משוננת



קינוחים



זלידת וניל "קוקיס אנד קריס"

מהכמות בהתכון מתקבלות 3 תבניות אינזליס ארוכות או תבנית A4 אחת או קופסא של 3 ליטר [בערך]

8 ביצים מופרדות

1 ריצי' 500 מ"ל

3/4 כוס סוכר

250 גרם קרם וניל

חבילה של עוגיות סנדויץ' משובחות [לא חיוכים...]

3/4 כוס פירורי עוגיות שוקולד - ראו הערה בסוף המתכון

מקציפים חלבונים לקצף קל ומתחילים להוסיף סוכר בהדרגה. מקציפים עד שמתקבל קצף יציב ממש. מוסיפים ריצי' לא מוקצף וחלמונים וממשיכים להקציף. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים קרם וניל. מערבבים להטמעה מלאה של קרם הוניל בתערובת.

שוברים את עוגיות הסנדויץ' לחתיכות - 4-5 חתיכות כל עוגיה. אם מכינים בתבנית, שומרים כמה עוגיות לקישוט מלמעלה. מוסיפים בתנועות קיפול את שברי העוגיות ואת פרורי עוגיות השוקולד. אם מכינים בתבנית ושומרים כ-1/4 כוס פירור עוגיות בצד מעבירים למיכל ושומרים בהקפאה.

לתבניות

מרפדים את התבנית בנילון או בניר כסף.

משטחים את בלילת הגלידה בתבנית

מפזרים את שברי העוגיות ששמרנו בצד ואת 1/4 כוס פירורי עוגיות

השוקולד

מקפיאים עד להגשה.



עוצת קינוח תות ואגוזים

תבנית חד? פצאית ענקית

לבסיס אגוזים:

3 כוסות קמח
1 כוס אגוזים טחונים
1.5 כוסות סוכר
1 כוס שמן
2 ביצים
2 סוכר וניל

מים לפי הצורך [בערך 2-3 כפות]

למריחה על הבסיס:

1 כוס ריבת תות

לשכבת העוגה:

4 ביצים
1.5 כוסות סוכר
3/4 כוס שמן
1 אבקת אפיה
4 כוסות קמח
1 כוס מים
1/2 כוס ריצ' גולמי

לזילוף על העוגה:

1/2 כוס ריבת תות חלקה

לציפוי:

1 כוס מחית תותים
1 כף אבקת ג'לי תות

200 גרם אבקת סוכר
2 כפות מים

לקישוט:

1/2 כוס אבקת סוכר
מעט מים

הכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הבסיס. אם התערובת יבשה ופירורית מדי- מוסיפים מעט מים. משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרודפת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות 15 דקות. מקררים מעט

מורחים 1 כוס ריבת תות על שכבת הבסיס האפויה למחצה

מכינים את שכבת העוגה הבהירה:

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר במשך כ-4 דקות עד שמתקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מורידים את מהירות ההקצה ומוסיפים שמן. מוסיפים נוזלים [מים וריצ'] לסירוגין עם הקמח ואבקת האפיה. מערבבים עד שהתערובת אחידה ללא גושי קמח יוצקים מעל לבסיס עם ריבת התות.

מעבירים 1/2 כוס ריבת תות חלקה [ללא גושים] לשקית זילוף ומזלפים מעל לתערובת העוגה הבהירה. חלק מהריבה ישקע באפיה לתוך העוגה וזה בסדר. אופים ב 180 מעלות 20-25 דקות להתייצבות של העוגה. מוציאים את העוגה ומקררים על השיש.



מכינים ציפוי:

שמים בקערה את רכיבי הציפוי וטוחנים במוט לתערובת חלקה. אם התערובת סמיכה מדי- מוספים מעט מים לפי הצורך. התערובת צריכה להיות כזו שאפשר לצקת על העוגה ולשטח בקלות. בסמיכות דומה לזה של גנאש לא רותח. זה לא קרם.

מקשטים:

מערבבים אבקת סוכר עם מעט מים למרקם של רוטב סמיך. מזלפים פסים על שכבת הציפוי.

מעבירים את העוגה להקפאה. מוציאים מהמקפיא כ-10 דקות לפני ההגשה



גראוניס אזוזי לוז אישיים

תבנית A4, גיונית
15-20 מנות, תלוי גודל

לבראונים:

4 ביצים
1 ו 1/4 כוסות קמח
1/2 כוס אזוזי לוז טחונים
1 כוס שמן
1 כוס קקאו
1 ו 3/4 כוסו סוכר [אפשר להפחית מעט, אבל לטעום שלא מר]
1 כפית אבקת אפיה

לציפוי:

125 מ"ל ריצי
200 גרם שוקולד מריר
2 כפות קרם נוגט, או אבקת נוגט

לקישוט:

קרוקנט אזוזי לוז
גליליות במילוי קרם אזוזי לוז [פרווה]

הכנה:

מערבבים במיקסר את רכיבי הבראונים.
משטחים בתבנית גיונית מרופדת בניר אפיה
אופים ב 180 מעלות 30 דקות. העוגה צריכה להיות יציבה אבל לא
ממש יבשה וקשה.

מקררים את העוגה. מקפיאים חלקית
פורסים כשהעוגה חצי קפואה למלבנים בגודל הרצוי.

מכינים ציפוי:

ממיסים יחד את רכיבי הציפוי.
תופסים מלבן בראוניס וטובלים את צידו העליון.
הופכים ומניחים על השיש/משטח עבודה

מפזרים קרוקנט על בערך 1/2 מלבן
מצמידים גלילית באלכסון



שייק פירות פרווה

1/2 קילו תותים קפואים
1 קופסא שימורים גדולה של שימורי אננס + 1/2 כוס מנוזלי
השימורים
1 קופסא שימורים גדולה של שימורי אפרסק, מסוננת
250 מ"ל ריצ', לא של מכירות. לריצ' מרוכז מוסיפים 1/2 כוס
מים

שמים את הרכיבים בבלנדר וטוחנים לשייק חלק.
אפשר לטחון בבלנדר מוט. יש להמתין שהתותים לא יהיו
קפואים ממש.

מאחסנים בבקבוק במקרר למשך כ-4 ימים.
מומלץ להקפיא מעט לפני ההגשה כדי שיהיה ממש
קר בהגשה



שכבות מוס מנזו, וניל וז'לי מני

כ- 20 כוסיות, תלוי בגודל

מכינים 2 שקיות ג'לי משמש לפי ההוראות. ממתינים שלא יהיה רותח, אבל עדיין יהיה נוזלי וממלאם מעט מעל שכבת מוס הוניל.

מקררים עד להגשה

750 מ"ל ריץ'
300 גרם שוקולד לבן פרווה
2 כפות שמן
4 מנגו רכים
2 שקיות ג'לי משמש
3 כפות פודינג וניל

לשכבת המנגו:

שמים בקערה 500 מ"ל ריץ'
מוסיפים לקערה את המנגו- חתוכים.
טוחנים בעזרת מוט טחינה במשך כ-4 דקות.
ממיסים 150 גרם שוקולד לבן עם 1 כף שמן ומוסיפים לקערה.
מוסיפים שקי אחת של ג'לי משמש. ממשיכים לטחון במוט לעוד כ-2 דקות
עד שמתקבל מוס לא ממש נוזלי [זה לא צריך להיות כמו קצפת]
ממלאים בכוסיות לגובה 2/3.
דופקים בעדינות להשתטחות של המוס.

לשכבת הוניל:

שמים בקערה, אפשר אותה קערה של המוס מנגו, ללא שטיפה, 250 מ"ל
ריץ'. טוחני במוט טחינה במשל כ-3 דקות. הריץ' יתקשה ויהפוך לקצפת
דלילה יחסית.
ממיסים 150 גרם שוקולד לבן עם 1 כף שמן ומוסיפים לריץ' מוסיפים גם
את פודינג הוניל. טוחנים במשך עוד כחצי דקה לתערובת אחידה.
ממלאים שכבה קטנה של מוס וניל מעל למוס המנגו. רצוי להיעזר בשקית
זילוף.

מעבירים למקרר להתקררות והתקשות של שכבת הוניל.



