



מתכונים

הכתי אכן באהבה וזכר מתכונים קלילים ומשמחים
עם מתכונים קלים, טעימים ומנוסים, כאלו שמיז מצליחים. בזיוך מה
שזכר כשזא אכן אנושים בלי אנושים.

שמי זכר

0533057573



רוזלך מעולים-שרי דרדק
יוצא -40 קטנים
לשים כעשר דקות לקבלת בצק דביק מעט
חצי קג קמח
כף שמרים יבשים
חצי כפית מלח
3 כפות שמן
3 כפות סוכר
250 מל מים פושרים
מתפיחים פעם אחת להכפלת הנפח.
מחלקים ל-2
מרדדים לעלה גדול ודק על משטח מקומח
ומורחים ממרח שוקולד (אני השתמשתי בהשחר)
מגלגלים וחורצים כמו במגולגלות כל 2/3 סמ
אופים בחום גבוה 240 מעלות כעשר דקות בדיוק
ומוציאים.



עוגיות סהרונים מושלמות - שרי דרדק
200 גרם חמאה/מחמאה
כוס אבקת סוכר
מערבלים יחד בוויטרעד לקבלת מרקם משחתי
מוסיפים 2 חלמונים
2 שקיות סוכר וניל
חצי שקית אבקת אפיה
3 וחצי כוסות קמח (אפשר להמיר חצי בשקדים טחונים להעשרה)
ומערבלים כמה שניות לאיחוד
(אם דביק מאוד מוסיפים קצת קמח לא הרבה, מקסימום אפשר לקרר
חצי שעה במקרר להתייצבות)
יצרים גליל גדול ופורסים פרוסות בעובי 1 סמ
וכל פרוסה מגלגלים לגליל קטן ויוצרים סהר
אופים כ-10-15 דקות בחום 170 מעלות
העוגיות יוצאות מהתנור רכות ומתקשות באויר.
בתאבון!

כדורי גבינה שווים ביותר
שרי דרדק
בקערה נשים לפי הסדר ונערבב לקבלת עיסה
נוחה לכדרור.
500 גרם בסקויטים טחונים
500 גרם גבינה לבנה
2 שקיות סוכר וניל
חצי כוס סוכר
2 כפות גדושות ריבת חלב/ממרח נוגט
50 גרם חמאה מומסת
נכדרר לכדורים ונצפה בקוקוס או בבסקויטים טחונים
אם הבלילה דבירה מדי אפשר לעטוף עם ניילון נצמד
ולקרר במקרר כשעה .
לשמור בקירור או בהקפאה בקופסא אטומה
בתאבון!!





פשטידת ברוקולי וגבינות נהדרת-שרי דרדק
חבילת ברוקולי מוכנה מופשרת(אפשר לשטוף כמה
דקות מתחת זרם מים)
נטרוף יחד בקערה
4 ביצים
קופסאת קוטג'
3/4 כוס קמח+ חצי כפית אבקת אפיה
כפית מלח וחצי כפית פלפל שחור
2 גביעי שמנת חמוצה
חופן גבינת פטה מפוררת
נשפוך לתבנית ומעליה נשים פרחי ברוקולי
ונפזר מעל גבינה צהובה /מוצרלה מגורדת
נאפה בחום 200 מעלות
כ30-40 דקות להתייצבות
בתאבון!



תפוז"א מדורה מוקרם.-שרי דרדק
 8 תפוז"א שלמים אדומים שטופים ויבשים
 נאפה בתנור בחום 220 כשעה וחצי
 בתבנית עם חצי שקית מלח גס מסביב
 נוציא ונחתוך באמצע כל תפוז"א כמעט עד הסוף ונמערך עם
 מזלג פנימה לפירה.
 נוסיף קוביית חמאה קטנה ו-3. כפות שמנת מתוקה
 נוסיף מלח פלפל
 ונערבב עם התפוז"א היטב
 נוסיף תוספת שאוהבים זיתים/פטריות/תירס
 נפזר גבינצ מגורדת ונאפה עוד 5 דקות להזהבה.
 בתאבון!!!!



חצי חבילת עלי פילו חתוכים לרבעים.
לירקות-קוביות בטטה/חצילים/בצל/פלפלים
מרססים בשמן ואופים כ-20/30 דקות לריכוך ומוציאים.

למילוי-טורפים יחד לבלילה חלקה
250 שמנת לבישול
כפית מלח
רבע כפית פלפל שחור
3 שיני שום כתושות
1 גביע שמנת חמוצה
4 כפות קמח
3 ביצים

מרססים את הקוביית פילו במעט שמן
שמים 2 שכבות אחד מעל השני.

ומסדרים בתוך תבנית שקעים מאפינס
ממלאים עד גובה חצי ברואיל גבינות
ומניחים חופן ירקות קלויים
אופים כ-20 דקות בחום 180 מעלות
להזהבה עמוקה בתאבון!

לביבות מושלמות-שרי דרדק

4 זוקיני גדולים שטופים כולל
קליפה מגורדים במגרדת
3 ביצים
חצי כפית שטוחה מלח
קורט פלפל שחור
3/4 כוס קמח
קופסאת קוטג'
חצי כוס גבינה מגורדת כמו
צהובה/בולגרית/פטה
לערבב יחד ולטגן בשמן עמוק 5
דקות מכל צד
(פשוט לקחת כף מהבלילה ולשים
בשמן)
להגיש לצד יוגורט עם פלפל שחור
ואפשר בצל ירוק/עירית קצוצה



אוזני פיל-שרי דרדק
חבילת בצק עלים מופשרת
סוכר

פותחים את הבצק ומצפים אותו בסוכר היטב
מלמעלה ולמטה
מתחילים לגלגל משתי הצדדים מבחוץ לבפנים
ומעלים צד אחד על השני
חותכים במרווחים של שתי סמ ומסדרים בתבנית
מפזרים מעל שוב סוכר
כשרואים כלפי מעלה את 2 העיגולים
אופים כ-20-30 דקות בחום 180 להשחמה
בתאבון



סלט קיסר-שרי דרדק
חבילת חסה שטופה חתוכה
4 פרוסות לחם חתוכות לקוביות-מסדרים
בתבנית מזלפים שמן זית ומעט שום גבישי ואורגנו ואופים בחום
200 מעלות כעשר דקות להשחמה.
לרוטב טוחנים יחד בבלנדר
2 כפות מיץ לימון
2 שיני שום
כף פרמזן מגוררת
 $\frac{1}{3}$ כוס שמן זית
 $\frac{1}{2}$ כפית מלח
כפית חרדל דיז'ון
 $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור
3 כפות מיונז
שופכים מעל הסלט ומפזרים המון פרמזן מגורדת
בתאבון!



מאפה בחמש דקות-שרי דרדק
נפשיר חבילת בצק עלים ונרדד לבצק דק
נמרח ממרח שוקולד מוכן על חצי מהבצק ונקפל את
החצי השני מעליו
נחתוך לפסים ונגלגל סביב עצמם ונסגור לעיגול
נגלגל בסוכר ונאפה כ-25-30 דקות בחום 180 מעלות
להשחמה
בתאבון!!

בלינצעס ספירלה - שרי דרדק

לבלילה

4 ביצים

3 כוסות חלב

2 וחצי כוסות קמח

4 כפות סוכר

6 כפות שמן

כפית תמצית וניל

טורפים הכל לבלילה חלקה

מוציאים כוס אחת ומערבבים עם כפית קקאו ומעבירים
לשקית זילוף.

מחממים מחבת לחום גבוה ומציירים ספירלה מהבלילה

החומה אחרי דקה מוסיפים כף מהבלילה הלבנה

מזיזים את המחבת ליצירת עיגול חלק וגדול

ואחרי טיגון של 2 דקות הופכים לעוד דקה לצד השני

לקרם גבינה להקציף

250 מל שמנת מתוקה +

2 כפות פודינג וניל

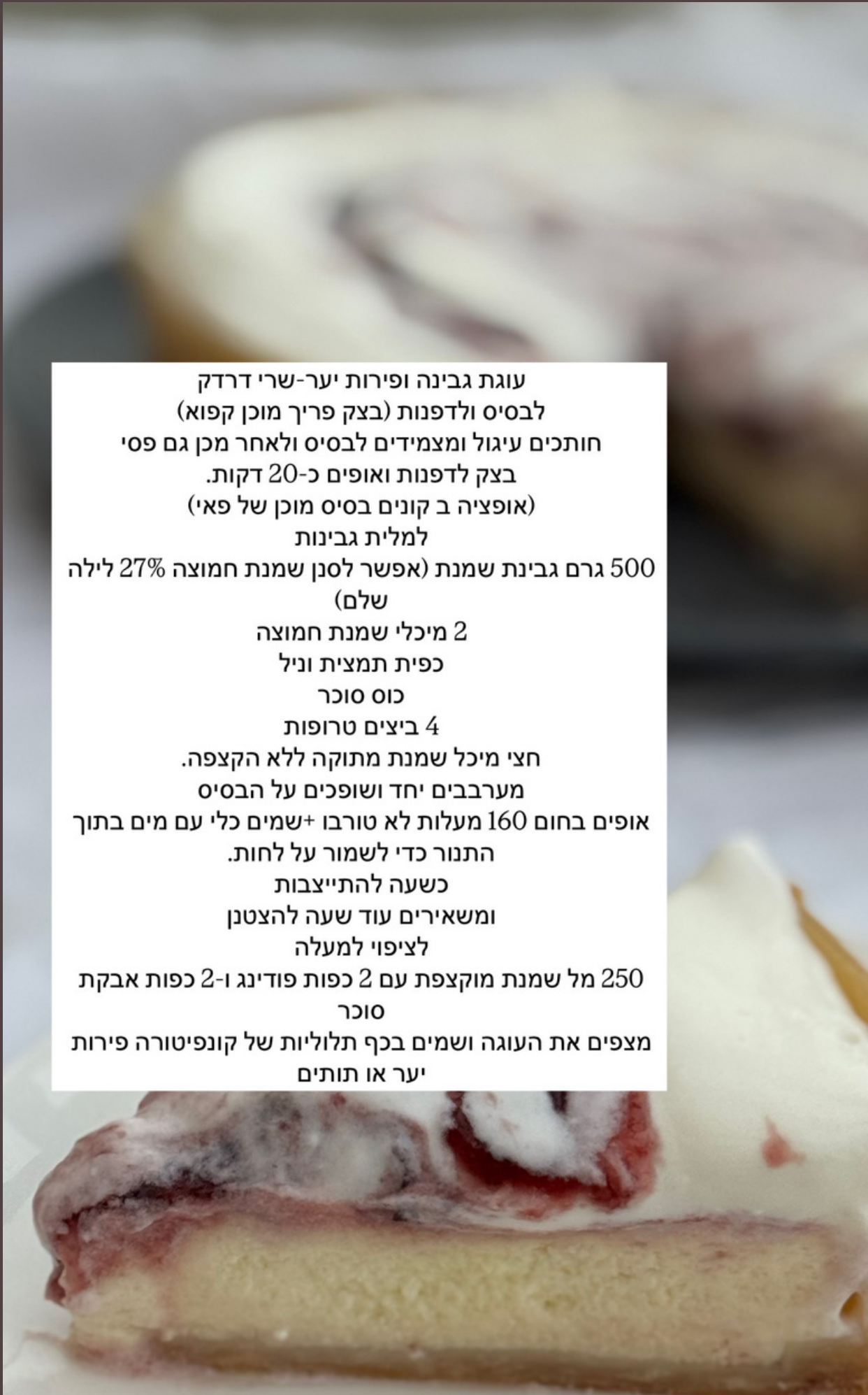
3 כפות סוכר

להוסיף ולטרוף פנימה

קופסאת גבינה 250 גרם 5/9%

למלא לגלגל ולהנות !





עוגת גבינה ופירות יער-שרי דרדק
לבסיס ולדפנות (בצק פריך מוכן קפוא)
חותכים עיגול ומצמידים לבסיס ולאחר מכן גם פסי
בצק לדפנות ואופים כ-20 דקות.
(אופציה ב קונים בסיס מוכן של פאי)
למלית גבינות
500 גרם גבינת שמנת (אפשר לסנן שמנת חמוצה 27% לילה
שלם)
2 מיכלי שמנת חמוצה
כפית תמצית וניל
כוס סוכר
4 ביצים טרופות
חצי מיכל שמנת מתוקה ללא הקצפה.
מערבבים יחד ושופכים על הבסיס
אופים בחום 160 מעלות לא טורבו +שמים כלי עם מים בתוך
התנור כדי לשמור על לחות.
כשעה להתייצבות
ומשאירים עוד שעה להצטנן
לציפוי למעלה
250 מל שמנת מוקצפת עם 2 כפות פודינג ו-2 כפות אבקת
סוכר
מצפים את העוגה ושמים בכף תלוליות של קונפיטורה פירות
יער או תותים



עוגת לוטוס וגבינה נהדרת - שרי דרדק
לבסיס ולקישוט

150 גרם חמאה מומסת

מערבבים עם

30 עוגיות לוטוס מרוסקות

שופכים חצי לתבנית עגולה קוטר 24

וחצי משאירים ללמעלה

מהדקים היטב עם כף לבסיס.

לגבינות

2 מיכלי גבינת שמנת טבעי/ (250 גרם) (אפשר לסנן שמנת
חמוצה)

2 מיכלים שמנת מתוקה (מוקצף בנפרד עם 6 כפות פודינג
ו-1/3 כוס סוכר)

מערבבים יחד עם הגבינה

ושופכים מעל הבסיס

מפזרים למעלה את הפירורים שנשארו

ושולחים להקפאה של לילה

בתאבון!

שמרים גבינה וקרמבל-שרי דרדק

3

תבניות אינגליש קייק

נתחיל לערבב במיקסר כעשר דקות לקבלת בצק נעים

500 גרם קמח

200 מל חלב

200 גרם חמאה קרה

חצי כפית מלח

כף שמרים יבשים

רבע כוס סוכר

2 ביצים

נכסה ונתפיה עד להכפלת הנפח

לבלילה(להכין לילה קודם ולהקפא בתבניות אינגליש)

1 קג גבינה לבנה

5 כפות פודינג וניל

5 כפות קמח

כוס וחצי סוכר

4 ביצים

1 שמנת חמוצה

(אופציה-חופן צימוקים)

מערבבים הכל ושוטחים ב-3 פסי אינגליש ומקפאים ללילה

מחלקים את הבצק ל-3 חלקים שווים

מרדדים כל חלק למלבן שמים במרכז את המילוי הקפוא וסוגרים למעטפת.

לקרמבל מערבבים יחד לפירורים-

רבע כוס שמן+ כוס וחצי קמח+ חצי כוס סוכר+ 1 סוכר וניל.

נפורר ונפזר מעל הבצק. נתפיה שוב להכפלת הנפח(יכול לקחת זמן כי

הגבינה מקררת את הבצק)

נאפה בחום 180 מעלות כ-30 דקות להזהבה יפה.



הגירסה הקלאסית לטרנד הטעים הזה :
שרי דרדק

כל תבנית שקעים/סיליקון/ כדאי לשים
שכבה ממש דקה של שוקולד מעל ומתחת שיצא מתפצה טעים
-למלית-חצי חבילת שיערות קדאיף מקרמלים על מחבת כ-10 דקות
עם 50 גרם חמאה או כמה כפות שמן עד להזהבה עמוקה.
מערבבים עם 3 כפות ממרח וניל/פיסטוק/לוטוס/חלوه ועוד
להרכבה.

ממיסים 200 גרם שוקולד מריר/חלב/לבן עם 4 כפות שמן
מזלפים שכבה דקה בתבנית שמים כף מהמלית, משטחים
ומזלפים שוב שוקולד מלמעלה
מיישרים ומקפיאים ל-10 דקות
מחלצים מהתבנית ונהנים.

מומלץ לשמור במקרר (אם נשאר מה לשמור)

עוגת גבינה בסקויטים קלילה-שרי דרדק
2 שרוולי בסקויטים חום/לבן
לשכבת הגבינה
500 מל שמנת מתוקה מוקצפת עם חצי כוס סוכר ו-3 כפות פודינג וניל
מקפלים פנימה 250 גרם גבינה לבנה
לגנאש
200 מל שמנת מתוקה + 200 גרם שוקולד חלב/מריר (במיקרוגל להמסה מהירה יחד)
ולהרכבה-
טובלים בסקויטים בחלב עם מעט תמצית וניל
ומסדרים בשכבות
בסקויט חום/לבן במתכונת ובין כל שכבה שמים מקרם הגבינה.
לבסוף מקפאים כשעה ורק אז שופכים את הגנאש
שומרים במקפיא ומוציאים שעה לפני ההגשה
בתאבון!!



סינבונים מושלמים-שרי דרדק

לבצק

חצי קג קמח

כף שמרים

חצי כוס סוכר

כפית מלח

ביצה טרופה

100 גרם חמאה רכה או $\frac{1}{3}$ כוס

שמן

1 כוס חלב/מים (240 מל)

ללוש יחד לבצק רך ונעים כעשר

דקות ולהתפיח כשעה.

למילוי לרדד לעלה גדול מאוד

ולמרוח 100 גרם חמאה רכה

ולפזר מעל 1 כוס סוכר חום

+קינמון+ אגוזים קצוצים

לגלגל ולחתוך עיגולים במרווחים

של 4 סמ

לסדר בתבנית במרווחים יפים

כשהשבלול כלפי מעלה ולמעוך

מעט . להתפיח שוב כ-30 דקות עד

שאורירי ויפה

ולאפות בחום עליון תחתון 190

מעלות ל-15-20 דקות.

לרוטב לטרוף יחד בקערה

2 גביעי שמנת חמוצה

חצי כוס אבקת סוכר

1 כף חמאה רכה.

למרוח מעל הסינבונים ולהנות

מעולה בהקפאה.



טירמיסו
חבילת ביסקוטים
לטבילה(ממש שניה שלא יתרכך
יותר מדי)
2 כפות נס קפה מומסות בכוס
כוס מים חמימים+
2 כפיות וניל +2 כפות ליקר
קפה.
טובלים לשניה ומסדרים בשורה
על מגש/תבנית
לשכבת המסקרפונה-
מקציפים לקצפת יציבה
500 מל שמנת מתוקה
עם 4 כפות סוכר ו-4 כפות
פודינג וניל
מוסיפים 2 קופסאות גבינת
מסקרפונה ומערבבים.
מעבירים לשקית זילוף ומזלפים
מעל הביסקוטים
חוזרים על כל השכבה שוב
פעם ,
עד שמתקבלות 2/3 שכבות של
ביסקוטים וקרם.
מפזרים מעל 3 כפות קקאו דרך
מסננת.
ושומרים במקרר או בהקפאה.
בתאבון!

כדורי שוקולד שווים במיוחד-שרי דרדק
500 גרם בסקויטים שבורים למרקם גס

בנפרד ממיסים על אש נמוכה

100 גרם חמאה

כשנמס מוסיפים

כוס חלב+ 1/2 כוס סוכר ו-1/4 כוס קקאו +

150 גרם שוקולד מריר/חלב

כשהכל נמס מוסיפים את

הבסקויטים

מערבבים את הכל יחד ומקררים לשעה במקרר

עד שאפשר ליצור כדורים קטנים

(אם נוזלי אפשר להוסיף בסקויטים/אם יבש מוסיפים חלב)

מגלגלים בסוכריות/קקאו/קוקוס

שומרים במקרר בקופסא אטומה

טיפ להרטיב את הידיים לפני הכדרור עוזר שהסוכריות ידבקו יפה יותר





כדורי ארניצי' -שרי דרדק
לאורז-

נחמם 4 כפות שמן ונתחיל לטגן
בצל גדול קצוץ עד להזהבה
(בשבלב זה ניתן להוסיף פטריות
חיות קצוצות דק לטיגון)

נוסיף 2 כוסות אורז עגול + 2

כפיות שטוחות מלח

ונטגן עוד כמה דקות

נוסיף 4 כוסות מים, נביא לרתיחה

ונוריד ללהבה נמוכה

נבשל כ 15 דקות ונשאיר מכוסה

לעוד 10 דקות לספיגת כל

הנוזלים

נקרר מעט ונוסיף לתערובת כוס

גבינה צהובה מגורדת

נכדרר לכדורים עגולים קטנים

ודביקים

בתוך כל כדור נשים כדור

מוצרלה בייבי או כל גבינה

שאוהבים

נצפה בפירורי לחם (זה דביק ולכן

אין צורך בביצה)

נטגן בשמן עמוק כ-3/4 דקות

להזהבה.

ונגיש על רוטב עגבניות מוכן או

נכין

בקלחת קטנה על האש נחמם עד

לרתיחה.

100 מל שמנת לבישול יחד עם 2

כפות רסק עגבניות

מעט שום/מלח/פלפל

וזה מוכן !

פסטה רוזה קרמית ומושלמת-שרי דרדק
נחמם 50 גרם חמאה/5 כפות שמן
ונזהיב בצל אחד גדול חתוך לקוביות+ 2 שיני שום פרוסות
אחרי הזהבה יפה נוסיף
סלסלת עגבניות שרי חתוכות לרבעים
1 פחית רסק עגבניות
כמה עלי בזיליקום או חצי כפית בזיליקום יבש
מלח/פלפל
נבשל כרבע שעה על אש בינונית
נוסיף 1 שמנת לבישול ונטחן את הכל יחד
בבלנד מוט
נשפוך מעל פסטה מבושלת ונוסיף פרמזן מעל
בתאבון





לחמניות ביס יוגורט-שרי דרדק
2 כוסות קמח
2 מיכלי יוגורט (200 גרם כל אחד)
חצי כפית מלח
כפית וחצי אבקת אפיה
מגוון גבינות קשות (מוצרלה/צהובה/) חופן - לא חובה
לערבב יחד
לשים בתבניות משומנות היטב
ולאפות כ-20-30 דקות להשחמה

קיש בטטה וגבינות-שרי דרדק
לקיש קוטר-24
לבצק
נערבל במעבד מזון
200 גרם קוביות חמאה קרה
חצי כפית מלח
כף סוכר
3.5 כוסות קמח
כשניהיה במרקם פירורי להוסיף ביצה ולעבד כמה שניות לאיחוד
(אם ממש פירורי מוסיפים עוד ביצה)
לרדד בין 2 ניירות אפיה ולחתוך בסיס עגול בקוטר התבנית+ רצועה לדפנות
לאפות אפיה קצרה כ-10 דקות בחום 170 מעלות.
לבלילה
לקלף ולחתוך 3 בטטות לפרוסות דקות+ בצל חתוך לטבעות
לרסס בשמן ולאפות כ-30 / 20 דקות לריכוך ב-180 מעלות .
לסדר יפה בתוך הקיש.
לטרוף יחד בקערה
3 ביצים
250 מל שמנת מתוקה
מלח ופלפל
קורט אגוז מוסקט
חופן גבינה צהובה מגורדת
לשפוך מעל הבטטות
ולהכניס לאפיה בחום 170 מעלות כחצי שעה להזהבה יפה.
לקרר ואז לחתוך לפרוסות.
בתאבון!



פסטה ברוטב פסטו - שרי דרדק
לפסטו
כוס עלי בזיליקום שטופים
חצי כוס עלי פטרוזיליה שטופים
חופן צנוברים
קורט מלח
חופן אגוזי מלך
2 שיני שום
חצי כוס שמן זית
נטחן את הכל בשייקר
נשפוך מעל פסטה מבושלת ונאכל בתאבון
אני אובבת ההוסיף עגבניות שרי וזיתים שחורים
זה משתלב נהדר



פיצה בעשר דקות ללא לישה - שרי דרדק
מערבלים בקערה או במיקסר
חצי קג קמח +250 מל מים חמימים
כף שמרים יבשים
כף סוכר
כפית מלח
רבע כוס שמן
עד לבצק חלק ונעים
מחלקים ל-2 ומרדדים ל-2 עיגולים גדולים מורחים רוטב פיצה ותוספות
שאוהבים ואופים כ-10 דקות בתנור שחומם מראש
בחום 200 מעלות
בתאבון!!!

לרוטב פיצה
100 גרם רסק עגבניות
כף מונז
2 כפות שמן
חצי כפית שום כתוש
מעט אורגנו ובזיליקום
קצת מלח ופלפל
כפית סוכר
2 כפות קטשופ



פנקייק אורירים מושלמים-שרי דרדק

נערבב יחד

3 כוסות קמח

3 ביצים

2 כוסות חלב/מים

כפית סודה לשתייה

רבע כוס סוכר

קורט מלח

1 שקית אבקת אפיה

3 כפות חומץ

3 כפות שמן

נחמם מחבת עם מעט מעט שמן בחום בינוני

ניצוק עם כף עיגולים מהבלילה ונטגן בערך כ-2 דקות

מכל צד להשחמה יפה.

להגיש עם מייפל

בתאבון!



שרי דרדק

מתכונים