



לינג בעומר

תוכן

תפוח אדמה מדורה
ברוטב שמנת פטריות
מוקרם 03

תפוח אדמה מדורה עם
חבשיל נקניק 04

תפוח אדמה מדורה עם
בולונז 05

חטיפי מרשמלו וכצפוצי
אורז 06

עוגיית שוקולד צ'יפס
ומרשמלו - סמורס
סטייל 07

סמורס של השמחות
08

פופס מרשמלו בשוקולד
וקישוטים 09



תפוח אדמה נדורה ברוטב שמנת פטריות מוקרם

כמות: 4 אצות

זמן הכנה: 20 דקות

זמן אפייה: 2 שעות



אופן ההכנה

להכנת תפוח אדמה מדורה

מחממים תנור לחום של 220 מעלות שוטפים את התפוח אדמה מבחוץ ומייבשים עוטפים כל אחד מהתפוחי אדמה בנייר כסף היטב מניחים נייר אפייה על תבנית תנור שופכים חצי חבילת מלח גס על תבנית מסדרים את התפוחי אדמה על המלח עם רווחים ביניהם ואופים למשך שעתיים

להכנת רוטב שמנת פטריות

קוצצים את הבצל ומטגנים על אש גבוהה במחבת בינונית את הבצל עם החמאה והשמן זית כשהבצל מתחיל ליהיות שקוף מוסיפים את השום אחרי שתי דקות מוסיפים את הפטריות אחרי 5 דקות מוסיפים מיכל שמנת מתוקה ואת המלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט כשמתחיל לבעבע מנמיכים את האש ומבשלים עוד חמש דקות עד שהרוטב מצטמצם

הרכבת המנה

לאחר שהתפוח אדמה יצא מהתנור מוציאים את הנייר כסף בזהירות מניחים בתבנית שמתאימה לתנור חותכים את התפוח אדמה לשתיים ומרסקים מעט עם מזלג את הבפנים של התפוחי אדמה מפזרים מעט מלח ופלפל שחור שופכים רבע מכמות הרוטב על התפוח אדמה אח"כ מפזרים מעל גבינה צהובה ומוצרלה ומכניסים לתנור לעוד 10 דקות עד שהגבינות נמסות

הגשה

מפזרים פטרוזיליה קצוצה או עירית לקישוט

חומרים

לתפוח אדמה מדורה

ניר כסף
חצי חבילת מלח גס
4 תפוחי אדמה גדולים

לרוטב שמנת פטריות

50 גרם מרגרינה
2 כפות שמן זית
1 בצל קצוץ גס
4 שיני שום קצוצות או כתושות
1/2 חבילת פטריות שמפניון טריות
1 מיכל שמנת מתוקה
1 כפית שטוחה מלח
1 כפית שטוחה פלפל שחור
1 כפית שטוחה אגוז מוסקט

תערובת גבינות מלמעלה

100 גרם גבינה צהובה מגורדת
100 גרם גבינת מוצרלה

לעיטור

חופן פטרוזיליה קצוצה או עירית





תפוח אדמה מדורה עם תבשיל נקניק

כמות: 4 אצות

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפייה: 2 שעות



אופן ההכנה

להכנת תפוח אדמה מדורה

מחממים תנור לחום של 220 מעלות שוטפים את התפוח אדמה מבחוץ ומייבשים עוטפים כל אחד מהתפוחי אדמה בנייר כסף היטב מניחים נייר אפייה על תבנית תנור שופכים חצי חבילת מלח גס על תבנית מסדרים את התפוחי אדמה על המלח עם רווחים ביניהם ואופים למשך שעתיים

להכנת תבשיל נקניקיות

קוצצים את הבצל ומטגנים על אש גבוהה במחבת בינונית או בסיר עם שלוש כפות שמן אחרי 3 דקות מוסיפים את השום והגמבה והפלפל חריף והנקניקיות מערבבים לעוד כשתי דקות מוסיפים את העגבניה הקטשופ והרסק (אם לא יוצא נוזלים מהעגבנייה אפשר להוסיף רבע כוס מים) מוסיפים את שאר התבלינים מלח פלפל ואגוז מוסקט ומערבבים לעוד 2-3 דקות

הרכבת המנה

לאחר שהתפוח אדמה יצא מהתנור מוציאים את הנייר כסף בזהירות מניחים בצלחת הגשה חותכים את התפוח אדמה לשתיים ומרסקים מעט עם מזלג את הבפנים של התפוחי אדמה מפזרים מעט מלח ופלפל שחור שמים רבע מכמות התבשיל על התפוח אדמה מפזרים פטרוזיליה קצוצה או עירית לקישוט

חומרים

לתפוח אדמה מדורה

- ניר כסף
- חצי חבילת מלח גס
- 4 תפוחי אדמה גדולים

לתבשיל נקניקיות

- 8 נקניקיות חצויות ליעגולים
- 1 בצל קצוץ גס
- 4 שיני שום כתושות או קצוצות
- 1 עגבנייה קצוצה
- 1 גמבה קצוצה
- 1 פלפל חריף חתוך לפרוסות דקות
- חצי כפית מלח
- חצי כפית פלפל
- חצי כפית אגוז מוסקט
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כף קטשופ
- 3 כפות שמן

לעיסור

חופן פטרוזיליה קצוצה או עירית

בתאבון!!



תפוח אדמה מצורה עם בולונז

כמות: 4 אצות

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפייה: 2 שעות



אופן ההכנה



להכנת תפוח אדמה מדורה

מחממים תנור לחום של 220 מעלות שוטפים את התפוח אדמה מבחוץ ומייבשים עוטפים כל אחד מהתפוחי אדמה בנייר כסף היטב מניחים נייר אפייה על תבנית תנור שופכים חצי חבילת מלח גס על תבנית מסדרים את התפוחי אדמה על המלח עם רווחים ביניהם ואופים למשך שעתיים

להכנת הבולונז

קוצצים את הבצל ומטגנים על אש גבוהה במחבת בינונית או בסיר עם שלוש כפות שמן אחרי 3 דקות מוסיפים את הבשר טחון כל הזמן מערבבים עם מזלג (לא להילחץ אם ניהיה גוש לקראת סיום הבישול הוא יתפורר) מוסיפים את שאר התבלינים ומערבבים כל הזמן מנמיכים את האש ונותנים בישול של עוד עשר דקות מי שאוהב רוטב יותר אדום אפשר להוסיף 1 כף רסק עגבניות וחצי כוס מים

הרכבת המנה

לאחר שהתפוח אדמה יצא מהתנור מוציאים את הנייר כסף בזהירות מניחים בצלחת הגשה חותכים את התפוח אדמה לשתיים ומרסקים מעט עם מזלג את הבפנים של התפוחי אדמה מפזרים מעט מלח ופלפל שחור שופכים רבע מכמות הבולונז על התפוח אדמה מפזרים פטרוזיליה קצוצה או עירית לקישוט

חומרים

לתפוח אדמה מדורה

- ניר כסף
- חצי חבילת מלח גס
- 4 תפוחי אדמה גדולים

לבולונז

- 3 כפות שמן
- 300 גרם בשר טחון
- 1 כפית מלח
- 1 כפית פלפל שחור
- 1 כפית שטוחה אגוז מוסקט
- 1\2 כפית קינמון
- 1 כפית גריל עוף
- 1 כף סילאן
- 1\2 כפית בהרט
- 1\2 כפית כמון

לעיסור

חופן פטרוזיליה קצוצה או עירית

בתאבון!!



חטיפי מרשמלו ופצפוצי אורז

כמות: 20 חתיכות

זמן הכנה: 10 דקות

אופן ההכנה

הכנת התערובת

ממיסים בסיר על אש נמוכה את החמאה והמרשמלו מערבבים כל הזמן עד שנמס לגמרי מוסיפים את פצפוצי האורז ומערבבים היטב משטחים את התערובת על נייר אפייה בשכבה אחידה אפשר ליישר את הצדדים עם סכין או סרגל שמים במקרר לחצי שעה להתייצבות חותכים לריבועים יפים

עיטור השוקולד

ממיסים במקרוגל 50 גרם שוקולד לבן עם כף שמן בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) מעבירים לשקית זילוף ומזלפים אלכסונים מעל חיתוכיות המרשמלו

חומרים

לקוביות המרשמלו

200 גרם מרשמלו

100 גרם חמאה

100 גרם פצפוצי אורז (2 כוסות)

שתיה חמה מקרטון

לקישוט השוקולד

50 גרם שוקולד לבן

1 כף שמן

בתאבון!!



עוגיית שוקולד צ'יפס ומרשמלו - סמורס סטייל



כמות: כאספר העוגיות

זמן הכנה: 1 דקה

זמן אפייה: 3 דקות

אופן ההכנה

חומרים

מחממים תנור על 200 מעלות
מניחים את עוגיית השוקולד ציפס על תבנית עם נייר אפייה
מניחים שתי קוביות שקולד מעל העוגייה
משטחים את המרשמלו טיפה ביד ומניחים אות מעל השוקולד (כמו בתמונה)
מכניסים לתנור לאפייה של שלוש דקות או עד שהמרשמלו מקבל צבע חום בהיר מלמעלה
מוציאים מהתנור ומתענגים על הביס המושלם

1 עוגייה שוקולד ציפס קנויה או ביתית
2 קוביות שוקולד חלבי או מריר
1 מרשמלו

בתאבון!!



סמורס של הסתמות



כמות: 3 אצות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפייה: 3 דקות

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-200 מעלות צלזיוס
מרפדים תבנית קטנה בנייר אפייה ומניחים בצד
ממיסים במקרוגל 100 גרם שוקולד עם כף שמן בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד שהשוקולד נמס לגמרי וחלק
לוקחים שלוש עוגיות פתי בר וטובלים 1 בכל פעם באלכסון בשוקולד מומס, ועוצרים במרכז כדי להשאיר חצי מהעוגיה לא טבולה (במידת הצורך, השתמשו בסכין כדי לעזור לפזר את השוקולד על העוגיה)
טובלים את העוגיה עם השוקולד בקראנץ' קוקוס או בכל תוספת אחרת שאוהבים
מניחים על תבנית עם ניר אפייה ומקפאים להתייצבות השוקולד, 7-10 דקות.

מסדרים את 3 עוגיות הפתי בר הנותרות על תבנית אפייה אחרת מניחים במרכז כל עוגיה שתי קוביות שוקולד משטחים את המרשמלו טיפה ביד ומניחים אות מעל השוקולד מכניסים לתנור לאפייה של שלוש דקות או עד שהמרשמלו תפוח ומקבל צבע חום זהוב
מוציאים את העוגיות מהמקפיא לוחצים עוגיה אחת מהמקפיא עם העוגיה שיצאה מהתנור עם המרשמלו והשוקולד
נותנים למרשמלו לזלוג מעט על הדפנות ומגישים מיד

חומרים

6 עוגיות פתי בר
100 גרם שוקולד מריר או חלבי
12 קוביות שוקולד מריר או חלבי
3 מרשמלו

תוספות שאוהבים

קראנץ' קוקוס
סוכריות צבעוניות
עדשים קטנים
אגוזים טחונים
עוגיות מפוררות





פופס מרשמלו בשוקולד וקישוטים

כמות: 10 שיפודים

זמן הכנה: 5 דקות



אופן ההכנה

לוקחים 10 מקלות של סוכריה על מקל או שיפודים קטנים תוקעים בכל אחד מרשמלו (צריך קצת להילחם שיכנס טוב) בצלחת שטוחה או קצת עמוקה שמים את התוספת שאוהבים לעיטור ממיסים במקרוגל 200 גרם שוקולד עם כף שמן בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) מעבירים לכלי צר כדי שנוכל לטבול את המרשמלו בקלות טובלים כל מרשמלו בשוקולד ואח"כ מגלגלים בצלחת עם התוספת שאוהבים מניחים בצד שהשוקולד יתקשה

חומרים

10 מרשמלו
200 גרם שוקולד מריר או חלבי
1 כף שמן

תוספות שאוהבים

סוכריות צבעוניות
עדשים קטנים
אגוזים טחונים
עוגיות מפוררות

בתאבון!!

