

מספר מילים למהדורה השניה

במהדורה זו, תוקנו שגיאות ושיבושים, ונוספו עוד מתכונים רבים לתועלתכן.

בכל מקום בו כתוב 'חום בינוני', הכוונה ל- 180 מעלות צלסיוס.
בכל מקום בו נכתב 'תבנית בינונית', הכוונה לתבנית בגודל 35/27.

אשמח לקבל תגובות והערות, בכתובת br.avigail@gmail.com

בתפילה שלא תצא תקלה מתחת ידי

שלכן
אביגיל

תוכן האינדיקס

77	סלט עגבניות שרי עם שום	42	פאי שוקולד	7	עוגות.
78	רוטב שום שמיר	43	עוגיות	8	טורט בשתי צבעים
79	חציל בטעם כבד	44	עוגיות שוקולד צ'יפס	9	עוגת שוקו עסיסית קלה מאוד
80	פלפלים בחומץ	45	עוגיות שקדים	10	בצק שמרים (שמן) + מילוי
81	סלט חסה עם פקאנים	46	עוגיות לחיתוך צורות	11	עוגה כושית משובחת
82	רוטב לסלט חסה וכרוב	47	עוגיות קינמון	12	עוגת שוקולד קלה
83	סלט ירקות סיני	48	עוגיות שוקולד צ'יפס פריכות	13	ציפוי לרולדה
84	סלט חסה ומנגו	49	עוגיות שוקולד צ'יפס ומיפל	14	עוגת חלווה
85	כרוב לבן עם שקדים ושומשום	50	עוגיות שוקולד צ'יפס רכות	15	עוגת מוקה
86	כרוב סגול עם צמוקים	51	חלות	16	עוגת שוקולד
87	רוטב פסטו	52	חלות טעימות במיוחד	17	עוגה כושית דבש
88	זיתים ברוטב עגבניות	53	חלות עם ביצים	18	עוגת פרורים מהירה
89	חצילים גמבה ובצל בתנור	54	פיתות כוסמין	19	עוגה שחורה
90	סחוג	55	לחמניות מזונות מקמח מלא	20	עוגת מיוחדת
91	לצ'ו כתום אדום	56	לחמניות חלביות	21	עוגת סנדוויץ
92	לצ'ו ירוק	57	לחמניות שומשום	22	עוגת פרורים משובחת
93	סלט חצילים ים תיכוני	58	חלות ללא ביצים	23	עוגת פצפוצי אורז
94	חציל בשומשום	59	המתכון שלי	24	עוגת בצק פריך עם שוקולד
95	סלט יוני (חלבי)	60	סלטים	25	עוגת קפה בשכבות
96	המתכון שלי	61	גזר מרוקאי	26	בצק שמרים (מרגרינה)
97	דגים	62	סלט פלפלים בצילי	27	עוגת שוקולד עם פרורים
98	שיפודי סלמון	63	סלט פטריות קצוצות	28	מאפינס
99	דג בנוסח מרוקאי	64	סלט פטריות מטוגנות	29	פסי שמרים במילוי שוקולד
100	רצועות דג ברוטב שום	65	סלט זיתים וגמבה חמוצה	30	בצק פריך במילויים שונים
101	דג סלמון בעשבי תיבול	66	מטבל ירוק	31	עוגת שוקולד פשוטה
102	מנות עיקריות	67	סלט חצילים חלבי	32	עוגת שמרים
103	קציצות בשר חמוץ - מתוק	68	מתבל פטרוזיליה לחסה	33	עוגת שכבות
104	קרב רומני	69	סלט גזר עם פלפל בהיר	34	סופגניות חלביות
105	מקרוני בפתיתי בשר	70	סלט תירס ונבטים	35	מאפינס חלבי
106	עוף סיני ברוטב מתוק	71	עגבניות שרי ובצל ירוק	36	רוגעלך בטעם גבינה
107	עוף מתוק ביין	72	מטבוחה	37	עוגת קפה עשירה
108	עוף סיני (חזה / כנפיים)	73	סלט סלרי	38	עוגת שוקולד בשכבות
109	חזה עוף סיני	74	סלט פטריות ופלפל אדום	39	ריבועי קוואקר
110	חזה עוף אפוי עם רוטב	75	סלט חצילים במיונז	40	שכבות רולדה
111	חזה עוף בפטריות ובצל	76	עגבניות מרוסקות עם שום	41	מיני דונאטס

184 עוגה חלבית מדהימה
185 עוגת מוס חלבית
186 עוגת גבינה מיוחדת (ללא אפיה)
187 עוגת גבינה שיש
188 עוגת מוס שוקולד וריבת חלב
189 עוגת שוקולד וריבת חלב
190 עוגת שכבות שוקולד וגבינה
191 **פטיפורים**
192 פטיפור שוקולד לא אפוי
193 חטיף חמאת בוטנים ושוקולד
194 פינאצ'ו, חטיף חמאת בוטנים
195 שוקולד לתבניות בצורות
196 ממתק חמאת בוטנים
197 ליקר קפה
198 כדורי שוקולד
199 פרלינים מדומים
200 ממתק שוקולד
201 ממתק קורנפלקס
202 כדורי שקדיה ודבש
203 כדורי שוקולד חלביים
204 קרמונים
205 **פסטות**
206 לזניה
207 לזניה - פיצה
208 ספגטי עם בשר
209 רוטב עגבניות לפסטה
210 רוטב שמנת לפסטה
211 לזניה מדומה
212 **פיצות**
213 בצק לפיצה
214 פנקייק
215 פיצה פרווה
216 בצק לפיצות אישיות

148 שקשוקה פיקנטית
149 קוגל ירושלמי
150 קרפ צרפתי
151 לביבות בטטה
152 **מרקים**
153 מרק פטריות וגריסים
154 מרק ירקות מרוסק
155 מרק פירות
156 מרק פטריות חלבי
157 מרק חומום עם ירקות
158 **מנות אחרונות**
159 גלידה בטעם חמאת בוטנים
160 עוגת מוס גלידה
161 מוס שוקולד
162 מוס שוקולד מעולה
163 מוס חלבי
164 עוגת מוס ללא אפיה
165 גלידת מוקה
166 גלידת חלבה
167 גלידת מייפל
168 גלידת רולדה ורוד - לבן
169 גלידת 3 שכבות
170 גלידה עם עוגיות - מיוחד
171 גלידת רולדה משובחת
172 גלידה במילוי קורנפלקס
173 גלידת שוקולד מיוחדת (לפסטה)
174 גלידה מדהימה
175 טראפל - מעדן שוקולד
176 עוגת שוקולד חמה
177 עוגת קרמבו
178 **עוגות גבינה**
179 עוגת גבינה בציפוי אוכמניות
180 עוגת פירורים (שמנת)
181 עוגת גבינה שוקולד
182 עוגת שמנת פרווה
183 עוגת גבינה וריבת חלב

112 חזה עוף עם פרווה לחם
113 חזה עוף בנוסח סיני בתנור
114 חזה עוף בחרדל, דבש וסויה
115 עוף ותפ"א בסגנון אמריקאי
116 מעורב ירושלמי
117 סלט עוף
118 עוף פריך אפוי בעשבי תיבול
119 נגיס עוף
120 **תוספות**
121 מוסקה
122 ירקות מוקפצים
123 קישואים ברוטב עגבניות
124 אנטיפסטי
125 לצ'ו ירקות
126 חצאי תפ"א קטנטנים ברוטב
127 תפוחי אדמה בטעם עוף
128 תפ"א ברוטב שום שמיר
129 תפ"א ובטטות מוקרמים
130 אורז אפוי עם ירקות
131 חציל ממולא - פרווה
132 מילוי פטריות ובצל לבלינצ'ס
133 המתכון שלי
134 **פשטידות**
135 פשטידת פטריות חלבית
136 פשטידת ירקות פריכה
137 פשטידת פצפוצי אורז חלבית
138 פשטידת תפוחים
139 פשטידת פטריות חלבית
140 פשטידת גבינה ובצל ירוק
141 קוגל תפ"א
142 קוגל ירקות
143 קניידלאך
144 כיסני בצק במילוי טונה
145 קישקע
146 משולשים פיקנטיים
147 קיש בצל

עוֹלָם

טור בשתי צבאים

רכיבים לעוגה:

8 ביצים מופרדות
 $2\frac{3}{4}$ כוסות סוכר
 $2\frac{3}{4}$ כוסות קמח
 2 סוכר וניל
 1 חב' א. אפיה
 $\frac{3}{4}$ כוס שמן
 $1\frac{1}{4}$ כוסות מים
 1 כף קקאו
 3 כפות ריבה

רכיבים לקרם:

150 גרם מרגרינה
 2 ביצים
 1 כוס סוכר
 150 גרם שוקולד מריר
 $\frac{1}{4}$ כוס מים
 1 כף קפה
 1 סוכר וניל

אופן ההכנה:

מערבבים: קמח, אבקת אפיה, שמן, חלמונים, מים, סוכר וניל וחצי מכמות הסוכר, לעיסה חלקה ללא גושים.

מקציפים חלבונים בקערת המיקסר עם יתרת הסוכר, ומאחדים את התערובות.

מחלקים את התערובת לשתיים. חצי אופים בחום בינוני (180°) בתבנית בגודל תנור למשך כ - 20 דקות.

לחצי השני מוסיפים קקאו ואופים באותו אופן, בתבנית בגודל תנור.

מכינים את הקרם: מערבבים בבלנדר מרגרינה וביצים.

ממיסים בסיר את יתר מרכיבי הקרם. לאחר ההמסה מערבבים היטב עם המרגרינה והביצים.

מרכיבים את העוגה: מורחים את הריבה מעל הטורט הלבן, ומעליה מחצית מכמות הקרם.

מעל הקרם מניחים את הטורט החום ומעליו את שארית הקרם.

בס"ד

עונת שוקו עסיסית - קלה מאוד

רכיבים:

4 ביצים

1 כוס סוכר

1 כוס אבקת שוקו

1 כוס שמן

1 כוס קמח

1 כפית אבקת אפיה

½ כוס ריצ'

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד. שופכים לתבנית 20/30 ואופים בחום בינוני עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

לציפוי:

ממיסים 100 גרם שוקולד עם ½ כוס ריצ'. כשהתערובת נמסה שופכים מעל העוגה.

ניתן לקשט עם שברי אגוזים / שקדים.

בס"ד

מצק שמרים (שמן) + מילוי

רכיבים:

- 1 ק"ג קמח
- 2 כפות שמרים יבשים
- 2 ביצים
- $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- 1 כוס סוכר
- 1 סוכר וניל
- 2 כוסות מים
- קורט מלח

אופן ההכנה:

מכניסים הכל לקערת המיקסר ומעבדים עד לקבלת בצק חלק.
מתפיחים למשך שעה לפחות (עד להכפלת הנפח).
למילוי:

- כוס קקאו
- 2 כוסות סוכר
- 2 סוכר וניל
- מערבבים היטב
- מרדדים לעלים, מורחים שמן ושופכים מעל את המילוי.
- מגלגלים לרולדה ומברישים ביצה טרופה על הרולדה המגולגלת.
- אופים בחום בינוני עד להשחמה.

בס"ד

עוגה כוסית לשוכחת

רכיבים:

- 8 ביצים
- 3 כוסות סוכר
- 3 כוסות קמח
- 6 כפות קקאו
- 2 שקיות אבקת אפייה
- 3 כפות קפה נמס
- 6 כפות פודינג וניל
- 1 ריצ'
- 2 כוסות שמן
- כוס מים

אופן ההכנה:

מקציפים את הביצים בשלמותן, יחד עם 3 כוסות סוכר עד להכפלת הנפח.

מנמיכים מהירות, ומוסיפים את שאר הרכיבים.

אופים בחום של 180° למשך 40 דק', או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה, יוצא יבש.

בס"ד

עוגת שוקולד קלה

רכיבים:

- 3 כוסות קמח
- 2 כוסות סוכר
- $\frac{1}{2}$ כוס קקאו
- 1 כפית סודה לשתיה
- קורט מלח
- $\frac{2}{3}$ כוס שמן
- 2 כפות חומץ
- 2 כפיות תמצית וניל
- 1 כוס יין
- 1 כוס מים
- 2 ביצים

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד.
יוצקים לתבנית בינונית, ואופים בחום בינוני (180°) עד שקיסם הנגעץ
במרכז יוצא יבש.

בס"ד

ציפוי ארצה

רכיבים:

4 כפות סוכר

4 כפות מים

3 כפות קקאו

50 גרם מרגרינה

1 ביצה

1 כף קמח

אופן ההכנה:

ממיסים את הסוכר, המים והקקאו, מסירים מהאש.

מוסיפים את המרגרינה.

לאחר ההמסה, מוסיפים את הקמח והביצה.

משהים למספר דקות במקרר ומורחים על העוגה.

עוגת חלווה

רכיבים לבצק:

2½ כוסות קמח
1 אבקת אפיה
¾ כוס סוכר
1 מרגרינה
2 חלמונים

½ כוס סוכר
2 כפות קפה נמס
4 חלמונים
6 חלבונים
עוד ½ כוס סוכר

רכיבים לציפוי:

100 גרם חלווה
3 כפות סוכר
¼ כוס מים
3 כפות קקאו
50 גרם מרגרינה

100 גרם אגוזים קצוצים - לבחירה
מעט יין

רכיבים לעוגה:

200 גרם שוקולד מריר
150 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

לשים לבצק אחד, שוטחים על תבנית תנור גדולה ואופים על 180° למשך 10 דקות בדיוק.

ממיסים הכל מלבד החלמונים. לאחר ההמסה מוסיפים את החלמונים. מקציפים 6 חלבונים עם ½ כוס סוכר.

כשהקצף יציב, מוסיפים את תערובת השוקולד בהקצפה נמוכה. שופכים את התערובת על הבצק, ואופים בחום של 180° למשך כ- 40 דקות.

לציפוי:

ממיסים את כל החומרים יחד, ויוצקים על העוגה כשהעוגה קרה לגמרי.

עוגת לוקה

רכיבים לעוגה:

10 ביצים מופרדות

1½ אבקת אפיה

¼ כוס סוכר

מעט רום

מעט וניל

¾ כוס שמן

כוס מים עם 4 כפות קפה נמס

2½ כוסות קמח

עוד 1½ כוסות סוכר

רכיבים לקרם:

2 כפות קקאו

2 ביצים

מעט מלח

1 כוס סוכר

4 כפות קפה נמס

1 מרגרינה חתוכה לקוביות

רכיבים לציפוי:

150 גרם שוקולד

100 גרם מרגרינה

2 כפות מים

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את החלמונים, אבקת אפיה, ¼ כוס סוכר, רום, וניל ושמן. מוסיפים לסירוגין את המים עם הקפה והקמח.

מקציפים חלבונים עם 1½ כוסות סוכר.

מאחדים את התערובות ואופים בתבנית תנור גדולה, על חום של 180° למשך כ- 40 דקות.

לקרם: מערבבים את כל החומרים הנ"ל במעבד מזון למשך כ- 8 דקות, מורחים על העוגה ומקפיאים.

לציפוי: ממיסים את כל החומרים יחד ושופכים על העוגה הקפואה.

עוגת שוקולד

רכיבים:

8 ביצים מופרדות
3 כוסות סוכר
1 כוס שמן
1½ כפות קפה
2 שקיות אבקת אפיה
2 שקיות סוכר וניל
6 כפות קקאו
1½ כוסות מים פושרים
3 כוסות קמח

רכיבים לציפוי:

5 כפות קקאו
7 כפות סוכר
6 כפות מים
70 גרם שוקולד מריר
50 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

מערבבים חלמונים עם 1½ כוסות סוכר, שמן, קפה, אבקת אפיה, סוכר וניל, קקאו, מים וקמח.
בכלי נפרד, מקציפים חלבונים עם 1½ כוסות סוכר.
מאחדים את התערובות, שוטחים בתבנית תנור גדולה, ואופים בחום בינוני (180°) למשך כ- 40 דקות.

לציפוי:

ממיסים הכל יחד ושופכים על העוגה המוכנה.

לוגה כוסית דבש

רכיבים:

(מומלץ להכין את כל החומרים מראש)

5 ביצים

3 כוסות סוכר

4 כוסות קמח

4 כפות גדושות דבש

1 אבקת אפיה

2 כפיות סודה לשתייה מומסות במעט מים

1 סוכר וניל

1 כוס שמן

$\frac{3}{4}$ כוס קקאו

$2\frac{1}{2}$ כוסות מים רותחים

2 כפיות קפה נמס מומסים במים הרותחים

אופן ההכנה:

מפעילים את המיקסר במהירות המרבית, ומכניסים לתוכו את המוצרים בסדר הבא: ביצים שלמות, סוכר, דבש, סודה לשתייה, אבקת אפיה, סוכר וניל, קקאו מעורב עם השמן, ולסירוגין מים עם קפה והקמח. שוטחים בתבנית תנור, ואופים בחום בינוני (180°) למשך כ - 40 דקות. (מומלץ להגביה את שולי התבנית - העוגה יוצאת מאוד גבוהה)

חגת פרורים להירה

רכיבים לבצק:

2 כוסות סוכר	4½ כוסות קמח
3 כפות קקאו	300 גרם מרגרינה חתוכה לקוביות
מעט רום	2 כפות סוכר
¾ כוס מים	1½ שקיות אבקת אפיה
150 גרם מרגרינה	3 חלבונים
3 חלבונים	
5 ביצים שלמות	

רכיבים למלית:

300 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

לבצק: מערבבים את כל חומרי הבצק במיקסר עם וו ה-K. (הבצק לא מתאחד ונשאר פרורים)

מרפדים תבנית גדולה בניר אפיה ושוטחים 2/3 מכמות הבצק, מהדקים מעט עם היד.

את הנותר, שומרים בצד לפיזור מעל המלית.

מחממים תנור ל 180° .

למלית: מכניסים לסיר: שוקולד, סוכר, קקאו, מים ומעט רום. מניחים על להבה בינונית ומביאים לרתיחה. מערבבים כל הזמן בעזרת מטרפה.

לאחר ההמסה, מסירים מהאש, מוסיפים את המרגרינה ומערבבים עד להמסה, מוסיפים את החלבונים ומערבבים במהירות, מוסיפים את הביצים השלמות ומערבבים היטב.

יוצקים את מלית השוקולד מעל הבצק ואופים במשך 10 דקות.

מנמיכים את התנור ל 160° ומפזרים את הפרורים מעל ואופים למשך 45 דקות נוספות. חותכים את העוגה כשהיא קרה.

עוגה שחורה

רכיבים:

2 כוסות סוכר	½ כוס שמן
1¾ כוסות קמח	2 כפיות תמצית וניל
¾ כוס קקאו	2 ביצים
1½ כפיות אבקת אפיה	200 מ"ל מים רותחים
1½ כפיות סודה לשתייה	<u>רכיבים לציפוי:</u>
1 כפית מלח	1 ריץ'
1 ריץ'	200 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר היטב את הרכיבים היבשים. לאחר מכן, מוסיפים את יתר הרכיבים מלבד המים ומערבבים במהירות בינונית. כשהעיסה אחידה מוסיפים את המים ומערבבים עד לקבלת בלילה רכה.

יוצקים לתבנית בינונית. (או 3 תבניות קוגל ארוך) ואופים בחום של 170° למשך 40 דקות.

לציפוי: ממסים את השוקולד, מוסיפים את הריץ' ומערבבים עד לקבלת קרם רך.

שופכים את הציפוי על העוגה כשהיא קרה ומשאירים בקירור.

תורה ליוחדת

המדידה בכוסות חד פעמיות

רכיבים לשכבה א':

2 כוסות סוכר

250 גרם מרגרינה

3½ כוסות קמח

5 כפות גדושות חמאת בוטנים

מתוקה

רכיבים לשכבה ב':

1¾ כוסות סוכר

5 ביצים שלמות

מעט מלח

אופן ההכנה:

שכבה א': מערבבים את כל רכיבי הבצק ושוטחים בתבנית תנור גדולה.

אופים בחום של 180° למשך ¼ שעה.

שכבה ב': מערבבים בקערה את כל הרכיבים ומורחים מעל הבצק, אופים בחום בינוני 180° למשך 25 דקות.

לציפוי: ממיסים את כל הרכיבים מלבד המרגרינה. כשנמס, מוסיפים את המרגרינה ומערבבים עד להמסה.

כשהעוגה קרה, שופכים את הציפוי מעל העוגה.

1½ כוסות שוקולד צ'יפס
100 גר' בוטנים או אגוזים גרוסים

רכיבים לציפוי:

2 כפות קקאו

5 כפות סוכר

6 כפות מים

100 גר' שוקולד מריר

1 כפית קפה נמס

1 שקית סוכר וניל

מעט תמצית וניל

100 גרם מרגרינה

לחם סנדוויץ

רכיבים:

לבצק:

5 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

4 חלמונים

2 מרגרינה

 $\frac{3}{4}$ כוס מים

3 כפות סוכר

לשוקולד:

8 חלבונים

 $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר

3 כפות קקאו

50 גרם שוקולד

חצי כוס מים

50 גרם מרגרינה

3 חלמונים

2 כפות קמח

אופן ההכנה:

לבצק: מעבדים את כל החומרים לבצק ומרדדים שני עלים בגודל תבנית תנור גדולה.

לשוקולד: מקציפים את החלבונים לקצף יציב תוך כדי הוספת הסוכר. ממיסים בסיר את הקקאו, שוקולד ומים. לאחר ההמסה מוסיפים מרגרינה, חלמונים וקמח. מערבבים היטב ומאחדים עם הקצף.

מרכיבים את העוגה: מניחים נייר אפיה על התבנית ועליו עלה אחד. שופכים את הקצף עם השוקולד על העלה, ומעליו את העלה השני. מורחים את החלמון הנותר מעל העלה, ואופים בחום בינוני (180°). ניתן לעשות עם מזלג סימנים באלכסון משני צדדים למראה יפה.

לחם פרורים לשוחבת

רכיבים:

לבצק:

6 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
1½ כוסות סוכר
2 מרגרינה
6 חלמונים

למילוי:

300 גרם שוקולד צמקאו
3 כפות קקאו
1 כוס סוכר
½ כוס מים
1/3 מרגרינה

אופן ההכנה:

לבצק: מכניסים את כל הרכיבים ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד, ומחלקים ל- 3 חלקים.

1/3 שומרים במקפיא, ואת השאר שוטחים בתבנית התנור. למילוי:

ממיסים את כל החומרים פרט למרגרינה, לאחר ההמסה מסירים מהאש ומוסיפים את המרגרינה.

2/3 מהבלילה מורחים על הבצק ואת השאר שומרים בסיר. מפזרים 3 סוכר וניל על השוקולד.

מקציפים 6 חלבונים עם ¾ כוס סוכר לקצף קשה ומורחים על השוקולד.

גוררים את הבצק שבמקפיא מעל העוגה, ואופים בחום בינוני עד להשחמה. כשמוציאים מהתנור, מזרזפים את שארית השוקולד (ניתן להמיס את השוקולד שוב, אם יש צורך בכך).

חֵזַק פִּצְפוּצֵי אֹרֶז

רכיבים:

8 כוסות פצפוצי אורז

200 גרם חלوه

$\frac{1}{2}$ כוס דבש

2 שקיות סוכר וניל

מעט תמצית וניל

1 מרגרינה

200 גרם שוקולד

אופן ההכנה:

מבשלים את כל החומרים יחד פרט לשוקולד ופצפוצי האורז. לאחר ההרתחה, מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד להמסה. שופכים את תערובת השוקולד על פצפוצי האורז ושוטחים בתבנית גדולה.

שומרים במקרר. כשמתקשה מעט, חותכים לקוביות.

עוגת מצק פריק עם שוקולד וקוקוס

רכיבים:

1¼ כוסות סוכר

150 גרם קוקוס

לשוקולד:

תמצית וניל

100 גרם חלבה

7 כפות סוכר

6 כפות קקאו

½ מרגרינה

לבצק:

¾ 3 כוסות קמח

6 חלמונים

1 מרגרינה

1 אבקת אפיה

½ כוס סוכר

לקצף:

6 חלבונים

אופן ההכנה:

מעבדים את חומרי הבצק לבצק אחיד ושוטחים בתבנית תנור. ממסים בסיר את חומרי השוקולד מלבד המרגרינה. לאחר ההמסה, מוסיפים את המרגרינה עד להמסה. מורחים את התערובת מעל הבצק. מקציפים את החלבונים עם הסוכר, כשהקצף יציב, מוסיפים את הקוקוס ושוטחים מעל השוקולד. אופים בחום בינוני עד להזהבה.

חזקת קפה בשלכות

רכיבים:

2 כפות תמצית וניל

$\frac{3}{4}$ מרגרינה

כף קפה

כוס סוכר

לקרם:

1 כף קפה

1 מרגרינה

100 גרם אבקת סוכר / $\frac{3}{4}$ כוס

סוכר

2 ביצים שלמות

2 כפות תמצית וניל

לעוגה:

9 ביצים מופרדות

$1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר

2 סוכר וניל

$\frac{3}{4}$ כוס שמן

2 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

לשכבה האמצעית:

3 כפות קקאו

כוס מים

4 כפות יין

אופן ההכנה:

לעוגה: מקציפים את החלבונים תוך כדי הוספת הסוכר לקצף יציב. מוסיפים בהקצפה איטית את יתר רכיבי העוגה. מחלקים את התערובת לשתיים ואופים בתבניות תנור גדולות על חום בינוני למשך כ- 25 דק'. עוגה אחת שומרים בצד, ואת השנייה מפוררים במעבד מזון. מוסיפים לפירורים את רכיבי השכבה האמצעית ומערבבים למשך כ- 5 דקות.

מורחים על העוגה, ושומרים בהקפאה.

לקרם: מכניסים את כל חומרי הקרם למעבד מזון ומעבדים למשך כ- 5 דקות. מורחים על העוגה הקפואה, ומקיפאים שוב.

מצק שמרים (מרגרינה) + מילוי

רכיבים לבצק:

- 1 ק"ג קמח
- $2\frac{1}{4}$ כפות שמרים
- $\frac{1}{2}$ כוס מים פושרים
- 2 מרגרינה
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 3 ביצים
- 1 כוס מיץ תפוזים
- 1 כפית מלח

רכיבים למילוי:

- $\frac{1}{2}$ כוס קמח
- 1 פודינג וניל / שוקולד
- 1 מרגרינה
- כוס סוכר
- 2 ביצים
- 5 כפות קקאו
- $\frac{1}{2}$ כוס יין

אופן ההכנה:

לבצק: מעבדים את כל החומרים לבצק. מתפיחים כשעה וחצי ומרדדים ל- 5 עלים.
למילוי: מערבבים במיקסר את כל החומרים לתערובת אחידה, ומורחים על העלים.
מגלגלים את העלים, מורחים עליהם ביצה טרופה ואופים בחום בינוני (180°) עד להשחמה.

חגת שוקולד עם פרורים למאכלה

רכיבים:

- 5 כוסות קמח
- 3 כוסות סוכר
- 1 מרגרינה
- 1 כוס שמן
- 2 ביצים גדולות
- 2 כוסות מים
- 1 כוס יין
- 2 כפות גדושות קפה
- 1 כוס קקאו
- 2 אבקת אפיה

אופן ההכנה:

מערבבים קמח, סוכר, מרגרינה ושמן. כשהתערובת אחידה, מוציאים כוס אחת מהתערובת ושומרים במקפיא. מוסיפים לקערה את יתר הרכיבים, ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

יוצקים לתבנית, מכניסים לתנור ואופים בחום בינוני (180°). לאחר 10 דקות של אפיה, שופכים את הפרורים שנשארו בצד, וממשיכים לאפות עד שקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש.

בס"ד

נאפים

רכיבים:

2 כוסות קמח

2 כוסות סוכר

1½ כוסות קקאו

1 כפית אבקת אפיה

סודה לשתייה

½ כפית מלח

2 ביצים

½ כוס שמן

1½ כוסות מים

אופן ההכנה:

מכניסים את כל החומרים למיקסר, מערבבים היטב למשך 5 דקות.

מכניסים למנג'טים ואופים בחום בינוני (180°) למשך כ- 40 דקות.

פסי שלמים בלילוי שוקולד

רכיבים:

קורט מלח

2 מרגרינה

כוס סוכר

4 ביצים

קילו קמח

1½ כוסות מים פושרים

2 כפות שמרים

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים לבצק אחיד ומרדדים לעלים.

מילוי:

1 כוס קקאו

3 כוסות סוכר

5 כפות קפה

2 סוכר וניל

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים ומורחים על העלים.

מגלגלים את העלים ומורחים עליהן ביצה טרופה, אופים בחום בינוני (180°) עד להשחמה.

בצק פריך במילויים שונים

רכיבים:

אופן 1

6 כוסות קמח

2 מרגרינה

1 ריצ' פרווה

מילוי 1:

100 גר' מרגרינה

 $\frac{1}{2}$ כוס קקאו

3 כפות שמן

 $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר

1 כוס קמח

3 ביצים

200 גרם אגוזים טחונים דק

אופן 2

6 כוסות קמח

2 מרגרינה

כוס מיץ תפוזים/ חצי יין/ מים

2 אבקת אפיה

מילוי 2:

 $\frac{1}{2}$ כוס קקאו

3 כפות שמן

תמצית וניל

2 ביצים

כוס וחצי סוכר

קוקוס

כפית שומשום

מעט קמח

מערבבים היטב את כל מרכיבי המילוי.

ניתן גם: למרוח ממרח תמרים. או קקאו, סוכר וקפה ביחד.

אופן ההכנה:

לשים לבצק אחד, ומחלקים ל- 6 חלקים, מרדדים כל חלק לעלה, מורחים את המילוי ומגלגלים לרולדה. אופים בחום של 180° כ- 20 - 30 דקות עד להשחמה קלה מאוד, חותכים לפרוסות כאשר העוגה חמה, וכשמתקררת, מפזרים אבקת סוכר מלמעלה.

לחצת שוקולד פשוטה

רכיבים:

- 2 כוסות קמח
- 2 כוסות סוכר
- מעט מלח
- קורט סודה לשתייה
- $\frac{3}{4}$ כוס קקאו
- $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- 1 אבקת אפיה
- 1 כוס מים / יין
- 2 ביצים
- 1 כוס מים רותחים
- תבנית בינונית

אופן ההכנה:

מערבבים: קמח, סוכר, מלח, סודה לשתייה, קקאו, שמן, אבקת אפיה. כשהעיסה אחידה, מוסיפים יין / מים וביצים. מערבבים שוב ומוסיפים את המים הרותחים.

יוצקים לתבנית בינונית ואופים בחום של 180° בתנור שחומם מראש למשך 40 דקות או עד שקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש.

לציפוי:

1 ריץ'

200 גרם שוקולד מריר

ממיסים את הריץ' והשוקולד ושופכים על העוגה.

תוצת שלמים

רכיבים:

10 כוסות קמח
2 מרגרינה
כף תמצית וניל
כפית מלח
כוס סוכר
2 כוסות מים
2 שקיות שמרים + משפר

מילוי:

2 מרגרינה
2½ כוסות סוכר
8 כפות קקאו
8 שקיות סוכר וניל
4 כפות ליקר/ רום
2 חלבונים (את החלמונים מורחים על העוגה)

אופן ההכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק עד לקבלת בצק אחיד. מחלקים ל כ- 10 חתיכות ומרדדים לעלים.
מערבבים את חומרי המילוי מורחים על העלים, ומגלגלים.
מורחים על העוגה את החלמונים, ואופים בחום בינוני עד להשחמה.

לחם שכבות

רכיבים:

לבצק:

5 כוסות קמח

2 כפות שמרים

1 אבקת אפיה

5 חלמונים

2 כפות סוכר

2 מרגרינה

½ כוס מים פושרים

מילוי:

5 חלבונים

1½ כוס סוכר

4 כפות גדושות קפה נמס

אופן ההכנה:

לבצק: מערבבים את כל חומרי הבצק לבצק אחיד, מחלקים ל 3 ומרדדים לעלים בגודל תבנית תנור.

מילוי: מקציפים את הביצים תוך כדי הוספת הסוכר, כשהקצף יציב, מוסיפים את הקפה.

מניחים בתבנית עלה אחד ומעליו מורחים מחצית מהמילוי, מעליו עוד עלה ועליו את שאר המילוי ומעליו עוד עלה. (סה"כ 5 שכבות) אופים בחום בינוני עד להזהבה.

סופגניות חלביות

רכיבים:

- 3 כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפיה
- 3 כפות סוכר
- 2 ביצים
- 2 גביעי לבן

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים בקערה לבצק נוזלי חלק.
מחממים שמן בסיר עמוק.
יוצרים עיגולי בצק עם כף ומניחים בתוך השמן.
כשמעט מזהיב, הופכים לצד השני.

לפני חלי

רכיבים:

- 4 כוסות קמח
- $1\frac{1}{2}$ אבקת אפיה
- $\frac{1}{4}$ כפית מלח
- $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר
- 3 סוכר וניל
- 3 ביצים טרופות
- 1 כוס שמן
- 1 כוס חלב
- 3 כפות שמנת חמוצה
- 1 כוס שוקולד צ'יפס
- מנג'טים לאפיה

אופן ההכנה:

מערבבים הכל מלבד השוקולד צ'יפס.
כשמעורבב, מוסיפים את השוקולד צ'יפס.
יוצקים את העיסה בעזרת כף לתוך המנג'טים עד לחצי מגובהם.
אופים בתנור שחומם מראש על 160° למשך 23 דקות.
מסירים את המנג'טים מהעוגה בעודה חמה.

רוג'לק בראש גבינה

רכיבים:

1 ק"ג קמח

2 מרגרינה

4 ביצים

50 גרם שמרים

6 כפות סוכר

מעט מלח

כוס מים

לרוטב:

2 כוסות מים

1½ כוסות סוכר

2 כפיות תמצית וניל

¾ כוס מיץ לימון משומר

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים לבצק אחיד.

מרדדים לבצק חלק ומחלקים לשמונה. מרדדים עלה עגול מכל חתיכת

בצק וחותכים ל- 8 / 16 חלקים. מגלגלים לרוג'לק.

אופים בחום בינוני עד להזהבה.

מרתיחים את רכיבי הרוטב.

טובלים כל רוג'לק אפוי למס' שניות ומניחים לייבוש.

עוגת קפה עשירה

רכיבים לעוגה:

14 ביצים	1 כוס יין	2 כפות קקאו
16 כפות סוכר	1 מרגרינה	1 כף קפה
14 כפות קמח	5 כפות קקאו	2 סוכר וניל
4 כפות קקאו	4 כפות קפה	3 כפות רום
4 כפות שמן	$\frac{3}{4}$ 1 כוסות סוכר	$\frac{1}{3}$ כוס סוכר
2 אבקת אפיה	1 כף רום	
2 סוכר וניל	2 כפות תמצית וניל	<u>לציפוי:</u>
<u>קרם 1:</u>	<u>קרם 2:</u>	100 גרם שוקולד
1 כוס מים	150 גרם מרגרינה	3 כפות מים
	2 ביצים	75 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

לעוגה: מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבון לקצף נוקשה תוך כדי הוספת הסוכר. כשמוקצף, מוסיפים בהקצפה איטית את שאר הרכיבים.

מחלקים את התערובת לשתיים ויוצקים לתוך תבניות אפיה גדולות (גודל תנור). אופים בחום של 180° למשך 20 דקות.

קרם 1: מרתיחים את כל הרכיבים בסיר. לאחר ההמסה, מעבירים למעבד מזון ומפוררים לתוכו את אחד הטורטים. מעבדים עד לקבלת קרם חלק.

יוצקים את הקרם מעל הטורט הנוסף ומקפאים.

קרם 2: מעבדים את כל הרכיבים במעבד מזון עד לקבלת קרם חלק, שופכים מעל העוגה כשהיא קפואה ומקפאים.

ציפוי: ממיסים את כל הרכיבים יחד, ושופכים מעל העוגה הקפואה. עדיף לשמור את העוגה בהקפאה עד להגשה.

לועזת שוקולד בשכבות

רכיבים:

תבנית בינונית

2 ביצים

1 כוס סוכר

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

$\frac{1}{2}$ כוסות קמח

1 כף קקאו

1 כף שוקו

1 אבקת אפיה

1 כפית קפה מומסת ב 1 כוס מים

חמים

ציפוי:

1 ריצ'

3 כפות סוכר

1 חב' פודינג וניל / 100 גר' גנאש

$\frac{1}{4}$ כוס מים

חב' ביסקוויטים

1 כפית קפה מומסת ב 1 כוס מים

חמים

1 כפית קפה

אופן ההכנה:

לעוגה: מערבבים את כל רכיבי העוגה, יוצקים לתבנית ואופים בתנור

שחומם מראש ל- 180° עד שקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש.

מקציפים ריצ' עם סוכר, פודינג ומים.

כשהעוגה קרה, מורחים $\frac{3}{4}$ מכמות הקרם על העוגה.

טובלים את הביסקוויטים בקפה ומסדרים מעל הקרם.

מוסיפים 1 כפית קפה לקרם הנותר ומורחים מעל הביסקוויטים.

ניתן להוסיף מעל שוקולד מגורר/ קוקוס.

ריבועי קוואקר

רכיבים:

תבנית 20*30

$\frac{3}{4}$ חב' מרגרינה

3 כפות דבש

$1\frac{1}{2}$ כפיות סודה לשתייה

$\frac{1}{3}$ כוס שמן

$1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר חום

3 כוסות קוואקר

$1\frac{1}{2}$ כוסות קוקוס

1 כוס קמח

100 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

ממיסים את המרגרינה והדבש על גבי להבה. כשנמס, מסירים מהאש ומוסיפים סודה ושמן.

בקערה נפרדת מערבבים סוכר חום, קוואקר, קוקוס וקמח.

מוסיפים את הנזולים מעל היבשים ומערבבים היטב.

שוטחים בתבנית ואופים למשך 20 דקות בחום של 180° .

מוציאים מהתנור. מפזרים מעל את השוקולד כשהוא שבור לקוביות ומורחים.

מומלץ: לאחר שמתקרר חותכים לקוביות ושומרים בהקפאה.

שכמות חלבה

רכיבים:

לרולדות:

12 ביצים

2 אבקת אפיה

1 כוס מים

1 כוס שמן

 $1\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1 כף תמצית וניל מרוכז

 $1\frac{1}{2}$ כוסות קמח

1 כף קלאסיק קפוצ'ינו

2 כפות קקאו

1 כף סוכר

 $\frac{1}{4}$ כוס מים רותחים

לקרם:

2 ביצים שלמות

 $\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר

5 כפות גדושות קרם חלבה

3 כפות קלאסיק קפוצ'ינו

1 כוס ריצ'

1 כף תמצית וניל

 $1\frac{1}{2}$ כוסות ריצ'

אופן ההכנה:

לעוגה: מפרידים ביצים, מקציפים חלבונים תוך כדי הוספת הסוכר עד לקבלת קצף קשה. מוסיפים חלמונים במהירות גבוהה. מנמיכים מהירות ומוסיפים: מים, שמן, א. אפיה, קמח, תמצית וניל ומערבבים לבלילה אחידה. מחלקים את הבלילה ל 3.

חלק 1: משאירים לבן חלק. חלק 2: מוסיפים קלאסיק קפוצ'ינו ומערבבים. חלק 3: מערבבים מים רותחים, קקאו וסוכר ומערבבים בעדינות עם הבלילה. שופכים את התערובת ל- 3 תבניות (בגודל תנור) ואופים כל חלק למשך 10 דקות בתנור שחומם מראש ל- 180° .

לקרם: מכניסים לבלנדר ביצים וסוכר ומערבלים. מוסיפים 1 כוס ריצ', תמצית וניל, קרם חלבה וקלאסיק קפוצ'ינו ומערבבים. במיקסר מקציפים $1\frac{1}{2}$ כוסות ריצ', מוסיפים את הקרם לקערת הריצ' המוקצף ומערבבים בעדינות לקבלת קרם חלק. מרכיבים את העוגה: מניחים על מגש רולדה חומה ומורחים מעליה $1/3$ מהקרם מעליה מניחים רולדה קפוצ'ינו ושוב $1/3$ מהקרם ומעל את הרולדה הלבנה ומעליה מחלקים את שארית הקרם. מקפידים את העוגה.

לניני דונאט'ס

36 יחידות

רכיבים:

2 כפות קוניאק או ברנדי

2 ביצים

1 כוס מים

לציפוי

200 גרם שוקולד

1 ריץ'

2 כפות ליקר שוקולד

5 כוסות קמח

1 כף גדושה שמרים יבשים

70 גרם מרגרינה רכה

½ כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה:

שמים בקערה קמח ושמרים ומערבבים היטב. מוסיפים סוכר ומרגרינה חתוכה לקוביות וממשיכים לעבד עד שהמרגרינה מתפוררת לגמרי בקמח. מוסיפים ביצים, תמצית וניל ומערבבים היטב.

מוסיפים כוס מים בבת אחת ולשים במהירות איטית בינונית כשמונה דקות עד לקבלת בצק רך.

מוסיפים את הקוניאק בשלב הסופי של הלישה בלבד. (הקוניאק דוחה את השמן)

מתפיחים עד להכפלת הנפח. לשים שוב ומתפיחים שנית.

מקמחים מעט את משטח העבודה, יוצרים עלה בעובי ½ 1 ס"מ וקורצים עיגולים בעזרת קורצן עגול עם חור באמצע.

מניחים על ניר אפיה משומן היטב, ומתפיחים שוב למשך 15 דקות.

מחממים שמן בסיר רחב ושטוח ומטגנים את הדונט'ס בשני הצדדים עד להשחמה. מניחים על ניר סופג.

לציפוי:

ממיסים את השוקולד עם הריץ' ומוסיפים את הליקר.

טובלים כל דונט'ס בשוקולד ומפזרים למעלה קרוקנט / סוכריות צבעוניות/ קוקוס.

פאי שוקולד

רכיבים:

לבצק:

2 כוסות קמח

100 גרם מרגרינה

100 גרם אבקת סוכר

2 ביצים

1 סוכר וניל

תבנית פאי / עגולה 28 ס"מ

למלית:

200 גרם שוקולד מריר

75 גרם מרגרינה

1 ריץ'

1 כף ליקר

½ כפית קפה

2 ביצים

אופן ההכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק לבצק אחיד. שוטחים בתבנית. את הנותר שומרים במקפיא.

ממיסים את כל רכיבי המלית מלבד הביצים בסיר. כשמתקרר, מוסיפים את הביצים.

שופכים את המלית מעל הבצק ומפוררים מעל את הבצק שנותר. אופים בתנור בחום של 180° עד שמעט משחים ומתייצב.

עו"א

חגיגת שוקולד צ'יפס

רכיבים:

כוס סוכר חום
2 כוסות סוכר לבן
2 מרגרינה
4 ביצים
4 כפיות תמצית וניל
4½ כוסות קמח
כפית סודה לשתייה
כפית מלח
חב' שוקולד צ'יפס (300 גרם)

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד.
יוצרים עיגולים בעזרת 2 כפיות. (מניחים במרחק מעט זה מזה) אופים
במשך כ - 10 דקות בחום של 160°.
מצננים מעט עד שמתקשה.
מאחסנים בקופסא סגורה.

לוגיות שקדים

רכיבים:

- 1 מרגרינה
- 2 כוסות קמח
- 1 כוס שקדים טחונים
- $\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר
- 1 סוכר וניל

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים לבצק חלק.
יוצרים כדורים קטנים.
אופים בחום של 150° מעלות במשך 20 דקות.
כשמתקרר, מניחים את העוגיות בצפיפות על נייר אפיה. ממיסים מעט
שוקולד מריר בשקית, ומזלפים פסים דקים.

לשונות לחיתוך צורות

רכיבים:

1 ק"ג קמח

4 ביצים

2 שקיות אבקת אפיה

1 שקית סוכר וניל

1 כוס סוכר

2½ מרגרינה

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר את כל הרכיבים לקבלת בצק אחיד.
מרדדים לעלה וקורצים צורות. מניחים על ניר אפיה, ואופים בחום בינוני
עד להזהבה.

עשיית קינמון

רכיבים:

1 ק"ג קמח פחות 2 כוסות

2 מרגרינה

1 כוס שמן

1½ כוסות אבקת סוכר

2 סוכר וניל

½ חב' אבקת אפיה

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד לבצק אחיד.
יוצרים עיגולים בינוניים ומפזרים מעט קינמון מעל העוגיות.
אופים בחום בינוני (180°) עד שמשחים מעט.

לעניית שוקולד צ'יפס פריכות

רכיבים:

1 מרגרינה

$\frac{1}{4}$ כוס אבקת סוכר

1 שקית סוכר וניל

2 כוסות קמח

$\frac{3}{4}$ כוס שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים לבצק אחיד.
יצרים כדורים קטנים, מניחים על נייר אפיה במרחק קטן אחד מהשני.
ואופים בחום בינוני (180°) למשך כחצי שעה.

חגיגת שוקולד צ'יפס ומיפל

רכיבים:

½ מרגרינה
¼ כוס סוכר
½ כוס סוכר חום
1 ביצה
¼ כוס סירופ מיפל
½ כפית תמצית וניל
2 כוסות קמח
¼ כוס קקאו
1 כפית סודה לשתייה
¼ כפית מלח
¾ כוס שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים לבצק אחיד.
יוצרים כדורים, מניחים על נייר אפיה. ואופים בחום בינוני (180°) למשך
12 - 14 דקות בלבד.

לחיות שוקולד צ'יפס רכות

רכיבים:

2 ביצים

1 כוס שמן

1½ כוסות סוכר

2 כפיות רום

2 כוסות קמח

1 כפית אבקת אפיה

¾ כוס קקאו

150 גרם שוקולד צ'יפס (חצי חבילה)

אבקת סוכר לטבילת העוגיות

אופן ההכנה:

מכניסים למיקסר את הביצים, שמן, סוכר והרום ומקציפים למשך 5 דקות.

מוסיפים את הקמח והאבקת אפיה ומקציפים לעוד 5 דקות.
מוסיפים את הקקאו והשוקולד צ'יפס ומערבבים. יוצרים עיגולים קטנים ומגלגלים בתוך אבקת הסוכר. מניחים על נייר אפיה במרחק אחד מהשני.

אופים בחום בינוני (180°) למשך 8 - 10 דקות.

חלות

חלות טעמות באיחוד

רכיבים:

2 כפות שמרים

1 כף סוכר

2½ כוסות מים פושרים

1 ביצה

1 כף מלח

¾ כוס סוכר

¾ כוס שמן

1 ק"ג קמח

אופן ההכנה:

מכניסים לקערה: שמרים, כף סוכר ומים. משאירים להמתנה למשך 10 דקות.

במקביל, מערבבים במיקסר: ביצה, מלח, סוכר ושמן ומוסיפים את תערובת השמרים.

מוסיפים חצי מכמות הקמח ומתחילים ללוש, כשהעיסה מתאחדת, מוסיפים את מחיצת הקמח הנותרת ולשים עד לקבלת בצק אחיד.

לשים במיקסר למשך כ- 5 דקות, ומשהים למשך 10 דקות.

שוב לשים ל- 5 דקות, ומשהים שוב ל- 10 דקות

לשים בפעם האחרונה ל- 5 דקות, ומתפיחים למשך כשעה.

קולעים חלות ומתפיחים למשך עוד כ- 15 דקות (תלוי בטמפרטורת החדר).

מורחים ביצה ושומשום, ואופים בתנור בחום של 180° עד להזהבה.

חלות עם ביצים

רכיבים:

- 1 ק"ג קמח
- 2 כפות שטוחות שמרים
- 1 כפית מלח
- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
- $\frac{1}{3}$ כוס שמן
- 2 ביצים
- 2 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

לשים את כל הרכיבים לבצק אחיד ומתפיחים כשעה וחצי.
יוצרים חלות ומתפיחים עוד כ- 20 דקות.
אופים בחום בינוני עד להשחמה.

פיתות כוסלנין

רכיבים:

1 ק"ג קמח כוסמין

1 כף מלח

3 - 2 כפות סוכר / דבש

2 כפות שמרים יבשים

4 כוסות מים חמימים

¼ כוס שמן

אופן ההכנה:

מעבדים את החומרים לבצק. (מתקבל מעט נוזלי)

מכסים בניילון ומתפיחים כשעה.

בעזרת ידיים רטובות יוצרים מהבצק כדורים בגודל הרצוי ומניחים על

ניר אפיה בתבנית. משאירים רווח גדול בין הכדורים (הבצק משתטח).

מורחים מעל הכדורים מעט שמן זית ובמרכז מעט שום קצוץ ופלפל

שחור.

מתפיחים שוב כ- 20 דקות. ואופים בחום גבוה כ- 20 דקות.

מכסים במגבת אחר האפיה עד לצינון מוחלט.

לחמניות מצונות לקמח מלא

רכיבים:

- 1 ק"ג קמח
- 2 כפות שמרים
- 1 כף משפר אפיה (מומלץ)
- כוס מיץ ענבים
- כוס וחצי מים פושרים
- 1 כף מלח
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן

אופן ההכנה:

לשים את כל החומרים לבצק אחיד.
מתפיחים את הבצק עד שמכפיל את נפחו, ויוצרים לחמניות.
מתפיחים עוד מעט, מורחים ביצה ואופים בחום בינוני למשך כ - 20 דקות.

לחמניות חלביות

רכיבים:

350 גרם קמח תופח (לקמח רגיל יש להוסיף 1 כפית א. אפיה)

250 גרם גבינה לבנה

1 ביצה

1/3 כוס שמן

2 שיני שום כתוש

100 גרם גבינה צפתית / מלוחה מגוררת

100 גרם גבינה צהובה מגוררת

אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום בינוני - גבוה (190°)

לשים הכל לבצק רך מאוד.

יוצרים כדורים ומניחים על נייר אפיה.

מורחים מעל ביצה טרופה.

אופים למשך 20 דקות.

לחמניות שומשום

רכיבים:

1 ק"ג קמח

50 גרם שמרים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$2\frac{1}{2}$ כוסות מים פושרים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

שומשום

אופן ההכנה:

מעבדים את כל החומרים, מלבד השומשום, לבצק.

מתפיחים כשעה וחצי.

מרדדים חתיכה מהבצק לעלה קטן, ומגלגלים לכעין לרולדה.

מעבירים את הלחמניה במים, וטובלים בשומשום היטב מכל כיוון.

מתפיחים מעט, ואופים בחום בינוני למשך 20 דקות.

חלות ללא ביצים

רכיבים:

1 ק"ג + 2 כוסות קמח

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

1 כף גדושה מלח

3 כפות שטוחות שמרים

$\frac{1}{2}$ 3 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

מכניסים למיקסר את החומרים היבשים ומתחילים לערבב תוך כדי הוספת המים.

לאחר הוספת המים, מוסיפים שמן ומערבלים במשך כ- 4 דקות במהירות גבוהה.

מתפיחים לשעה וחצי / שעתיים.

יוצרים חלות ומתפיחים עוד כ- 20 דקות.

אופים בחום בינוני עד להשחמה.

בס"ד

המתכון שלי

רכיבים:

אופן ההכנה:

סלמים

עצר לחוקאי

רכיבים:

4 גזר

מבשלים את הגזר במי מלח עד לריכוך חלקי.
מוציאים את הגזר, ומשאירים בסיר מעט מים.

מוסיפים למים:

פפריקה מתוקה

½ ראש שום כתוש

מעט מיץ לימון

פלפל שחור

כמון

2 כפות כוסברה / פטרוזיליה קצוצה

2 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

מערבבים ומרתיחים

מסירים מהאש.

מצננים מעט את הגזר, פורסים בסכין משוננת לפרוסות אלכסוניות,
ומוסיפים את הגזר למים.

סלט פלפלים בצ'ילי

רכיבים:

3 פלפלים בצבעים שונים

מעט שמן

1 פלפל חריף

1 שימורי פטריות

$\frac{3}{4}$ כוס רוטב צ'ילי

מעט מלח

$\frac{1}{4}$ כוס מים

אופן ההכנה:

חותכים את הפלפלים לקוביות בינוניות, מאדים במחבת (ללא שמן) עד

שמתחילים מעט להיחרך.

מוסיפים את השמן והפלפל החריף, ומטגנים עד לריכוך.

מוסיפים פטריות חתוכות, רוטב צ'ילי מים ומלח, ומטגנים למשך כ- 20

דקות.

מגישים קר.

סלס פטריות קצוצות

רכיבים:

2 בצלים קצוצים

1 שימורי פטריות

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

1 כפית שטוחה מלח

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצל עד להזהבה.

מעבירים לכלי ומוסיפים את הפטריות, הפלפל והמלח. וגורסים בבלנד מקל לחתיכות גסות (לא לרסק לגמרי).
שומרים בקירור.

סלס פטריות מטוגנות

רכיבים:

1 סלסלה פטריות חיות

3 בצלים פרוסים לחצאי פרוסות

$\frac{1}{2}$ כפית כמון

1 כפית אבקת שום

1 כפית מלח

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצלים עד להזהבה.

פורסים את הפטריות לפרוסות דקות ומוסיפים לבצל המטוגן.

להמשיך לטגן עד להשחמת הפטריות.

מוסיפים את התבלינים והמלח וממשיכים לטגן למשך כ- 3 דקות.

שומרים בקירור.

סלס ציתים ועלמה חלוצה

רכיבים:

1 שימורי גמבה חמוצה

1 שימורי זיתים

10 שיני שום

3 כפות שמן זית

מעט מלח

אופן ההכנה:

קוצצים את כל הרכיבים במעבד מזון למשך מספר שניות, עד שנהיה קצוץ דק (לא מרוסק לגמרי).

מתפל ירוק

רכיבים:

1 חב' פטרוליה

1 חב' כוסברה

1 חב' בצל ירוק

1 חב' בזיליקום

מעט מלח

3 כפות שמן זית

1 כפית חומץ

אופן ההכנה:

טוחנים את כל הרכיבים במעבד מזון עד שהירקות קצוצים (לא טחונים).

סלס חצילים חלבי

רכיבים:

- 2 חצילים חתוכים לקוביות גדולות
- סלסלת עגבניות שרי
- 1 כוס זיתים מגולענים
- 250 גרם גבינה בולגרית חתוכה לקוביות

רכיבים לתחמיץ:

- 1 לימון סחוט
- 3 שיני שום כתושות
- 3 כפות שמן זית
- מעט מלח
- מעט פלפל שחור

אופן ההכנה:

אופים את החצילים עם מעט שמן, או לחילופין, מטגנים בשמן עמוק.
מעבירים לכלי.
חותכים את העגבניות לחצי ומוסיפים לחצילים. מוסיפים גם את הזיתים והגבינה.
מערבבים בכלי את רכיבי התחמיץ, יוצקים על הירקות ומערבבים.

מתבא פטרוזיליה לחסה

רכיבים:

חצי חב' פטרוזיליה

4 שיני שום

2 כפיות חרדל גדושות

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

$\frac{1}{2}$ כוס חומץ

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

5 כפות מיוז

מעט מלח

מעט פלפל שחור

אופן ההכנה:

מסירים את גבעולי הפטרוזיליה העבים.

מרסקים את כל הרכיבים במעבד מזון, במשך כ- 3 דקות.

סלט גזר עם פלפל בהיר

רכיבים:

6 גזר

2 פלפל ירוק בהיר

ראש שום כתוש

שמן זית

מעט מיץ לימון

מלח

אופן ההכנה:

קוצצים את הגזר במעבד מזון לגפרורים עבים.

מאדים עם שמן זית ומלח.

לאחר 10 דקות מוסיפים רצועות דקות של פלפל.

מאדים עוד מעט ומוסיפים שום כתוש עד לריכוך.

מוסיפים מעט מיץ לימון ומגישים קר.

סלט תירס ונבטים

רכיבים:

- 1 קופסא שימורי תירס גמדי - חתוך לפרוסות
- 1 קופסא שימורי תירס רגיל
- חב' נבטים חתוכים
- 1 פלפל אדום חתוך לקוביות
- בצל חתוך לחצאי פרוסות

לרוטב:

- $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- $\frac{1}{2}$ כוס חומץ
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- כוס מים
- כפית מלח
- פ. שחור לפי הטעם
- מעט מיץ לימון

מערבבים בכלי ויוצקים מעל הירקות.

עגבניות שרי ובצל ירוק

רכיבים:

עגבניות שרי חצויות

1 חב' בצל ירוק קצוץ לחתיכות

פ. שחור

מעט שמן זית

קורט מלח

מעט אורגנו

תוספת לבחירה: צנוברים / גרעיני חמניות.

למנוחה

רכיבים:

6 עגבניות קלופות, חתוכות לקוביות
2 פלפל חריף חתוך לקוביות קטנות (או מעט תבלין פלפל שאטה)
6 שיני שום כתושות
מלח
פפריקה מתוקה

אופן ההכנה:

מחממים מעט שמן בסיר ומטגנים קלות את העגבניות והפלפלים.
מבשלים על אש נמוכה עד לאידוי רוב הנוזלים. (תוך כדי הבישול מועכים עם מועך תפוז"א).
מוסיפים את השום, המלח והפפריקה.
משאירים על אש נמוכה עד לאידוי כל הנוזלים.

סלס סלרי

רכיבים:

- 2 בצלים חתוכים לקוביות קטנות
- 2 פלפלים חתוכים לקוביות קטנות
- סלרי קצוץ
- 2 עגבניות חתוכות לקוביות
- מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצלים.
כשהבצל מטוגן, מוסיפים את הפלפלים, ומאדים עד לריכוך.
מוסיפים את יתר החומרים ומאדים למשך חצי שעה.

סלס פטריות ופלא אדום

רכיבים:

- 1 בצל גדול
- 2 פלפלים ירוקים
- 2 פלפלים אדומים
- 2 קופסאות פטריות
- $\frac{3}{4}$ כפית אבקת מרק פטריות
- $\frac{1}{3}$ כוס חומץ
- 2 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- $\frac{3}{4}$ כוס מים

אופן ההכנה:

מאדים את הבצל במעט שמן עד להזהבה.
חותכים את הפלפלים והפטריות לקוביות קטנות ומוסיפים לסיר.
לאחר מכן מוסיפים: אבקת מרק, חומץ, סוכר, מלח ומים.
מרתיחים ומבשלים על אש נמוכה למשך חצי שעה.

סלס חצילים במיונצ

רכיבים:

3 חצילים

3 שיני שום כתושות

1 כף שטוחה מלח

1 כף גדושה מיונצ (ניתן להוסיף או להפחית מעט לפי הטעם)

אופן ההכנה:

חורצים בחצילים חריץ לאורך, וצולים בתנור על גריל למשך 40 דקות.
לאחר מכן הופכים לצד השני וצולים לעוד 40 דקות.
מוציאים למסננת את תכולת פנים החציל. (מומלץ להשאיר במסננת
למשך שעה לפחות לניקוז הנוזלים המרירים).
ומועכים היטב את כל החומרים בקערה, (מומלץ להשתמש במעבד
מזון או בלנדר מקל).

עגבניות לרוסקות עם שום

רכיבים:

3 עגבניות

3 שיני שום (לחריפות מוגברת ניתן להוסיף שום)

מלח

1 כפית סוכר

פלפל

¼ כוס שמן

אופן ההכנה:

מרסקים היטב במעבד מזון את העגבניות והשום.

מוסיפים את המלח, הסוכר והפלפל.

ממשיכים לערבב היטב ומוסיפים את השמן בזירזוף דק.

סלס עגבניות שרי עם שום

רכיבים:

12 עגבניות שרי חצויות

4 שיני שום כתושות

שמן זית

סוכר

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד ומשרים למשך מס' שעות במקרר.

רוטב שום שמיר

רכיבים:

2 כוסות מיוז

3 מלפפונים חמוצים בינוניים

4 שיני שום כתושות

2 כפות שמיר קצוץ

אופן ההכנה:

מכניסים את כל החומרים למעבד מזון, ומערבבים היטב עד לקבלת רוטב אחיד ללא גושים.
ניתן להוסיף מעט מים לקבלת רוטב דליל יותר.

חציל בטאס כבד

רכיבים:

- 1 חציל בינוני מטוגן (לקוביות / פרוסות)
- 2 בצלים מטוגנים
- 2 ביצות קשות
- פלפל שחור

אופן ההכנה:

מועכים היטב בבלנדר מקל את כל החומרים עד שנוצרת עיסה אחידה.

פלאים בחולץ

רכיבים:

4 פלפלים בינוניים בצבעים שונים

לתיבול חמוץ מתוק:

2 כפות חומץ

מעט מיץ לימון

מעט סוכר

מלח

לתיבול חריף:

חצי ראש שום כתוש (לחריפות מוגברת ניתן להוסיף שום)

מלח

פלפל שחור

אופן ההכנה:

אופים את הפלפלים בשלימותם בחום גבוה, ללא כיסוי, למשך 20 דקות, הופכים את הפלפלים ואופים ל- 20 דק' נוספות. מוציאים מהתנור ומכניסים לשקית אטומה למשך חצי שעה (להקלת הקילוף).

מקלפים את הפלפלים וחותכים לרצועות דקות.

מכינים את הטיבול.

משרים את הפלפלים בטיבול במקרר למספר שעות.

סלס חסה עם פקאנים וחמוציות

רכיבים:

חסה קצוצה

חמוציות

פקאן סיני

רכיבים לרוטב:

3 כפות דבש

2 כפות סוכר חום

1 כפית מיץ לימון

2 כפיות חרדל

5 כפיות שמן זית

5 כפות מים רותחים

מעט מלח

מעט פלפל שחור

אופן ההכנה:

שמים בקערה את החסה, חמוציות ופקאנים קצוצים.

בכלי נפרד ממיסים סוכר חום ודבש עם המים הרותחים, מוסיפים את

יתר החומרים ומערבבים היטב ומקררים.

שופכים את הרוטב על החסה סמוך להגשה.

רוטב אלטל חסה וכרוב עם נשנושים

רכיבים:

- ½ כוס מים
- ¾ כוס שמן
- 3 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- ½ כפית מיץ לימון
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כף מחוקה אבקת שום
- 1 כף מיונז
- ½ כף חרדל

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את כל הרכיבים עם מעבד מזון / בלנדר.
מניחים בקערה חסה וכרוב, יוצקים רוטב בכמות הרצויה ומפזרים מעל
את הנשנושים בלי לערבב.

סלט ירקות סיני

רכיבים לסלט:

4 פלפלים בצבעים שונים חתוכים לרצועות דקות.

1 חב' כרוב לבן קצוץ

2 גזר

חב' נבטים

גוררים את הגזר במגררת גסה, ומערבבים את כל הירקות בקערה.

לרוטב:

1/8 כוס שמן

1/2 כוס רוטב סויה

1/4 כוס חומץ

מעט סוכר

פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את רכיבי הרוטב, יוצקים מעל הירקות ומערבבים היטב.

סלט חסה ומנעו

רכיבים:

3 חב' חסה
חצי קופסא קוביות מנגו / אפרסקים משומרים
חצי סלסלת תותים (ע"פ הנחיות הכשרות)
פקאן סיני (מסוכר)
חותכים את הרכיבים לגודל הרצוי ומכניסים לקערת הגשה.

רוטב:

$\frac{1}{2}$ כוס שמן
2 כפות סוכר
4 כפות חומץ
 $\frac{1}{2}$ כפית מלח
כפית אבקת שום

מערבבים את רכיבי הרוטב, שופכים על הירקות ומערבבים.

כרוב לבן עם שקדים ושומשום

רכיבים:

2 חב' כרוב לבן קצוץ
פרוסות שקדים ושומשום קלויים
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
2 כפות סוכר
4 כפות חומץ
 $\frac{1}{2}$ כפית מלח
כפית חרדל

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את חומרי הרוטב ושופכים על הכרוב, מוסיפים את השקדים והשומשום, ומערבבים.

כרוב סגול עם צימוקים ובצל ירוק

רכיבים:

- 2 חב' כרוב סגול קצוץ
- 3 גבעולי בצל ירוק קצוץ
- 1 כוס צימוקים
- $\frac{1}{2}$ כוס צנוברים

לרוטב:

- 4 כפות סוכר חום
- 4 כפות חומץ
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- כפית אבקת שום
- $\frac{1}{2}$ כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

מטגנים את הצנוברים עד להזהבה.
מערבבים היטב את כל חומרי הרוטב ושופכים מעל הירקות.

חוטב פססו

רכיבים:

1 חב' עלי בזיליקום (העלים בלבד)

7 שיני שום

100 גרם אגוזי מלך

$\frac{3}{4}$ כוס שמן

מעט מלח

אופן ההכנה:

מכניסים את כל החומרים למעבד מזון, ומעבדים למס' דקות עד לקבלת מרקם אחיד.

ציתים ברוטב לעגבניות

רכיבים:

300 גרם זיתים ירוקים מגולענים

6 שיני שום פרוסות

$\frac{1}{4}$ כוס שמן זית

1 פלפל ירוק חריף קצוץ דק

4 עגבניות מגוררות על פומפיה

מעט מלח

1 כף פפריקה מתוקה בשמן

1 כפית פפריקה חריפה

אופן ההכנה:

מבשלים את הזיתים במים רותחים במשך כ- 15 דקות, מסירים מהאש ומסננים.

מחממים שמן במחבת ומטגנים קלות את פרוסות השום.

מוסיפים את יתר הרכיבים - כולל הזיתים, ומבשלים במשך 20 דקות על אש נמוכה.

ניתן להגיש חם או קר.

חצילים גלמה ובצל בתנור

רכיבים:

- 2 חצילים
- 2 גמבות אדומות
- 2 בצל
- $\frac{1}{4}$ כוס שמן
- $\frac{1}{3}$ כוס חומץ
- 1 כפית פפריקה
- 2 כפות סוכר חום
- מעט מלח

אופן ההכנה:

חותכים את החצילים לקוביות ומשרים במלח במסננת למשך כשעה.
מיבשים את החצילים.
חותכים את הבצל והפלפלים לרצועות דקות.
מכניסים את החצילים, הפלפלים והבצל לתבנית בינונית.
מערבבים את חומרי הרוטב בקערה, יוצקים מעל הירקות ומערבבים היטב.
אופים בחום של 200° למשך כ- שעה וחצי או עד לריכוך.

סחוג

רכיבים:

- 1 חב' כוסברה
- 2 עגבניות בינוניות
- 1 פלפל חריף (ניתן לשנות לפי החריפות הרצויה)
- 1 גמבה אדומה
- ראש שום
- 2 כפות שמן זית
- מעט מלח

אופן ההכנה:

מרסקים את כל הרכיבים במעבד מזון, ומעבדים עד לקבלת מרקם חלק.

ל'ו כתום אדום

רכיבים:

2 פלפלים כתומים

2 פלפלים אדומים

1 ראש שום

3 כפות שמן זית

פ. שחור

קורט מלח

מעט סוכר

מעט מיץ לימון

אופן ההכנה:

פורסים את הפלפלים לרצועות.

פורסים את השום לעיגולים. מכניסים לתבנית את הפלפלים, השום ורכיבי התיבול.

מערבבים היטב ואופים בתנור בחום של 200°.

מערבבים את הירקות מדי פעם במהלך האפיה, עד לריכוך.

ל' ו' ירוק

רכיבים:

3 פלפלים ירוקים

3 עגבניות

1 ראש שום

3 כפות שמן זית

פ. שחור

קורט מלח

מעט סוכר

מעט מיץ לימון

אופן ההכנה:

חותכים את הפלפלים והעגבניות לקוביות גדולות.
פורסים את השום לעיגולים. מכניסים לתבנית את הפלפלים,
העגבניות, השום ורכיבי התיבול.
מערבבים ומכניסים לתנור בחום של 200°
אופים תוך כדי ערבוב עד להתרככות.

סלט חצילים ים תיכוני

רכיבים:

- 1 חציל חתוך לקוביות
- 3 פלפלים בצבעים שונים חתוכים לקוביות
- 2 קישואים חתוכים לקוביות גדולות
- 4 עגבניות חתוכות לקוביות גדולות
- 3 שיני שום קצוצות

רוטב:

- מעט שמן
- $\frac{1}{4}$ כוס מים
- $\frac{1}{2}$ כפית סחוג
- מלח
- פלפל
- 1 כף חומץ
- 1 כף סוכר

אופן ההכנה:

אופים בתנור את החצילים, הפלפלים והקישואים עד לריכוך.
מטגנים במחבת את העגבניות והשום למשך כ - 5 דקות.
מוציאים את העגבניות והשום ומניחים בצלחת בצד.
מכניסים למחבת את כל רכיבי הרוטב ומבשלים למשך 4 דקות.
מערבבים את הכל יחד בעדינות.

חציל בשומם

רכיבים:

1 חציל חתוך לקוביות

3 כפות שומם

$\frac{1}{4}$ כוס רוטב סויה

אופן ההכנה:

אופים / מטגנים את החצילים עד לריכוך.

מטגנים קלות את השומם.

יוצקים על החצילים בכלי את השומם ורוטב הסויה לפי הטעם.

סלס יוני (חלבי)

רכיבים:

- ראש חסה קצוצה
- 4 עגבניות אדומות וקשות חתוכות לקוביות
- 2 מלפפונים קשים חתוכים לקוביות
- 10 זיתים שחורים
- 150 גרם גבינה בולגרית חתוכה לקוביות

לרוטב:

- 4 כפות שמן זית
- 1 שן שום כתושה
- מיץ מלימון אחד
- מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

מתבלים את הירקות והגבינה ברכיבי הרוטב. מערבבים היטב ומגישים מיד.

בס"ד

המתכון שלי

רכיבים:

אופן ההכנה:

צ'ז'ם

שיפודי סלומון

4 יחידות דג סלומון פילה.
(כל פרוסה ברוחב כארבעה ס"מ)

רוטב מירינדה להשריה:

4 כפות שמן
3 שיני שום כתוש
3 כפות רוטב סויה
כפית פפריקה מתוקה
קורט פלפל שחור
קורט מלח
3 כפות רוטב צ'ילי
2 כפות סילאן
לערבב ולהשרות כל הלילה.

אופן ההכנה:

משחילים כל פרוסה על חצי שיפוד, פורסים בתבנית, ובזקים שומשום וקצח.
אופים בחום של 200° למשך 12-16 דקות.

דג בנוסח לירוקאי

רכיבים:

2 - 10 מנות דג פרוס (מומלץ נסיכה / טונה / סלמון)

2 גזרים פרוסים

חצי פלפל אדום חתוך לפרוסות

1 פלפל חריף

½ חב' כוסברה קצוצה

ראש שום

1 כפית כורכום

1 כפית מלח

2 עלי דפנה

5 גרגירי פלפל אנגלי

½ כוס שמן

פפריקה חריפה

1 כף פפריקה מתוקה

אופן ההכנה:

מכניסים לסיר את כל המוצרים מלבד הדגים, השמן והפפריקה, ומערבבים הכל יחד.

מניחים את הדגים מעל הירקות.

מערבבים עם השמן את הפפריקה החריפה והמתוקה, ויוצקים מעל הדגים.

יוצקים מים רותחים עד מעל לגובה הדגים, מביאים לרתיחה, ומבשלים על אש נמוכה למשך כשעה.

רצונות דג ברוטב שום

רכיבים:

½ ק"ג דג (לבחירה: סלומון,
בקלה, סול, פילה ועוד)
רכיבים לבלילה:
1 כף קורנפלור
½ כפית מלח
פלפל שחור
1 ביצה
1 כפית יין אדום יבש

רכיבים לרוטב:

2 כפות שמן
2 כפות שום קצוץ
1 כף חריסה
קורט מלח
1/3 כוס מים
1 כפית קורנפלור או מלח

אופן ההכנה:

חותכים את הדג (כשהוא מופשר חלקית) לרצועות קצרות של כ - 5 ס"מ.

מכינים את הבלילה: שמנים בקערה קורנפלור, מלח, פלפל, ביצה ויין. בוחשים היטב לבלילה אחידה.

טובלים את רצועות הדג בבליילה ומעבירים למגש. משהים כחצי שעה לספיגת הטעם. מטגנים את הרצועות במעט שמן על מחבת רחבה מכל צד עד להשחמה יפה ומעבירים למגש.

לרוטב: מחממים עם מעט שמן במחבת את השום והחריסה, תוך כדי בחישה. מדללים את הקורנפלור במים ומעבים את הרוטב תוך כדי בחישה יסודית. ממשיכים לבשל כדקה. יוצקים את הרוטב מעל לדגים המטוגנים ומגישים חם.

דג סלאמן מצוי פירורים ועשבי תיבול

רכיבים:

8 מנות פילה סלומון

2 כפות חרדל

2 כוסות יין לבן יבש

רכיבים לציפוי:

2 כוסות פירורי לחם

4 שיני שום כתושות

4 כפות בזיליקום

4 כפות פטרוזיליה

1 כף שמיר (לא חובה)

1/3 כוס שמן זית

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

לציפוי: מכניסים למעבד מזון פרורי לחם, שום כתוש ועשבי תיבול ומעבדים היטב. מעבירים את התערובת לקערה ומוסיפים שמן זית, מלח ופלפל. מערבבים היטב עד לקבלת תערובת מבריקה.

מניחים את הדגים בתבנית, מורחים חרדל בשכבה אחידה מפזרים שכבה מתערובת הפרורים ומהדקים מעט.

יוצקים יין בפינה באופן שלא ירטיב את הפירורים.

מכניסים לתנור בחום של 200° למשך 25 - 20 דקות עד שהציפוי מזהיב.

חורא

ע'ב'כ'א

קציצות בשר חמוץ - מתוק

רכיבים:

לקציצות:

500 גר' בשר טחון

1 בצל בינוני קצוץ

$\frac{1}{4}$ כוס קטשופ

2 ביצים

2 שיני שום כתוש

$\frac{1}{3}$ כוס פרורי לחם / קמח מצה

$\frac{1}{4}$ כוס מים

לרוטב:

1 בצל חתוך לקוביות

$\frac{1}{2}$ כוס קטשופ

$\frac{1}{4}$ כפית מלח

קורט פלפל

$1\frac{1}{2}$ כוסות קולה

$\frac{3}{4}$ כוס מים

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר

אופן ההכנה:

מערבבים את כל מרכיבי הקציצות לכדורי בשר.

מטגנים קלות בצל בשמן. מוסיפים את חומרי הרוטב ומביאים לרתיחה.

יוצרים כדורים בקוטר 4 ס"מ ומטילים בעדינות לרוטב.

מבשלים במשך 45 דקות. (אם יש צורך מוסיפים מעט מים)

קמח חלמי

רכיבים:

800 גרם בשר טחון
4 שני שום כתושות
 $\frac{1}{2}$ כוס פטרוזיליה
1 כפית סודה לשתייה
 $\frac{1}{2}$ כוס מי סודה
מלח
פ. שחור
2 בצלים קצוצים ומטוגנים

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את כל החומרים לעיסה.
מכסים בניילון נצמד, ושומרים במקרר למשך כמה שעות.
מחממים שמן במחבת, יוצרים קציצות צרות וארוכות ומטגנים עד להשחמה.
(ניתן להכין את הקבב בתנור. מורחים שמן על נייר אפיה, וצולים בגריל תוך כדי השגחה, עד להזהבה).

מקרוני פתיתי בשר

רכיבים:

250 גרם מקרוני או פסטה מבושלת

לרוטב:

1 כף שמן

1 כפית מלח

1/3 כוס שמן

1 בצל קצוץ דק

1 שן שום כתושה

250 גרם בשר טחון

1 כפית שטוחה מלח

קורט פלפל שחור

1 עגבניה בינונית חתוכה לקוביות

2 כוסות מים לדילול

אופן ההכנה:

מחממים שמן במחבת רחבה ועמוקה. מוסיפים את הבצל והשום ומטגנים קלות. מוסיפים את פתיתי הבשר, בוחשים היטב ומתבלים. מוסיפים את העגבניות. מדללים את הרסק במים ומוסיפים לסיר בבחישה. ממשיכים לבשל על להבה נמוכה, במחבת מכוסה, כשעה. מוסיפים את הספגטי לתערובת הבשר, מערבבים ומגישים מיד.

חול סני ברוטב לתוק

רכיבים:

- 1 כוס קמח
- 1 כפית זנגוויל
- 1 כפית מלח
- 2/3 כוס סוכר חום
- ¼ כוס רוטב סויה
- 1 עוף מחולק

אופן ההכנה:

מערבבים את הקמח, הזנגוויל והמלח. טובלים את העוף משני צדיו בתערובת ומניחים בתבנית. אופים מכוסה בחום בינוני - גבוה למשך שעה וחצי.

שופכים את הנוזלים שהופרשו במהלך האפייה.

מערבבים את הסוכר חום עם רוטב סויה, ושופכים מעל העוף. לאפות מכוסה עד לריכוך. וברבע שעה האחרונה להוריד את המכסה. (מומלץ לוודא שבמשך כל זמן האפייה העוף מכוסה ברוטב)

בס"ד

חול מתוק בין

רכיבים:

כוס יין

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר חום

4 שיני שום כתוש

200 גרם רסק עגבניות

מלח ופלפל לפי הטעם

1 עוף מחולק

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד.

מניחים את העוף בסיר, יוצקים מעל את התערובת ומבשלים עד לריכוך.

עוף סיני (חצה עוף - כנפיים)

רכיבים:

3 כפות שמן

6 בצל ירוק - בצל לבן יבש

6 שיני שום

כפית מחוקה זנגוויל

קוביות חזה עוף

אופן ההכנה:

מחממים היטב שמן במחבת, מוסיפים את הבצל והשום ומטגנים עד להזהבה. מוסיפים קוביות חזה, מערבבים עד שישנה החזה את צבעו ללבן.

בוחשים בקערה:

4 כפות דבש

4 כפות סוכר חום

4 כפות יין לבן יבש

4 כפות רוטב סויה

2 כפות חומץ

מלח ופלפל

מערבבים היטב עד ליצירת בלילה אחידה ושופכים על הבשר, בוחשים ומרתיחים, מבשלים עוד כרבע שעה.

חזה עוף סיני

רכיבים:

2 בצלים
2 פלפל אדום
2 עגבניות
1 רסק עגבניות
1 כף אבקת מרק עוף
מלח
פלפל שחור
1 כפית פפריקה
 $\frac{1}{2}$ כוס מים
מעט רוטב סויה
500 גרם חזה עוף / שווארמה

אופן ההכנה:

מטגנים קוביות בצל עד להזהבה קלה, מוסיפים קוביות פלפל, וממשיכים לטגן.

מוסיפים את יתר הרכיבים מלבד החזה / השווארמה, ומביאים לרתיחה. לאחר הרתיחה מוסיפים רצועות / קוביות חזה עוף / שווארמה, ומבשלים למשך 45 דקות על אש נמוכה.

חזה פוף אפוי עם רוטב

רכיבים:

1 חזה עוף מחולק לקוביות

3 כפות שומשום

2 כפות דבש

3 כפות רוטב סויה

1 כפית שמן

3 שיני שום כתוש

$\frac{1}{2}$ כפית זנגוויל

אופן ההכנה:

מכניסים את קוביות החזה לקערה, מוסיפים את כל שאר הרכיבים ומערבבים.

סוגרים היטב את הקערה בניילון נצמד, ושומרים במקרר למשך כשעה. שופכים את החזה לתבנית (כולל הרוטב) ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני למשך כ - 15 דקות.

(ניתן להכין את הרוטב הנ"ל גם עם כנפיים ולאפות עד לריכוך).

חזה עוף בפטריות ובצל

רכיבים:

- 2 בצל
- 1 פלפל ירוק
- 1 שמורי פטריות
- 1 חזה עוף
- כוס יין לבן
- 3 כפות אבקת מרק בטעם פטריות

אופן ההכנה:

קוצצים את הבצל, מטגנים עד להזהבה, מוסיפים קוביות פלפל ואחרי מס' דקות מוסיפים פטריות חתוכות. מוסיפים את היין ואבקת המרק ומרתיחים עד לקבלת מרקם סמיך. במחבת נפרדת, מטגנים קוביות חזה עוף (ללא שמן) עד שהחזה מלבין, מתבלים בפפריקה ואבקת שום, ומוסיפים מים. שופכים את הרוטב מעל החזה.

חזה חלף עם פרורי לחם בתנור

רכיבים:

1 חזה עוף חתוך לקוביות

$\frac{1}{2}$ כוס פרורי לחם

כף פפריקה

$\frac{1}{2}$ כפית כורכום

$\frac{1}{2}$ כפית אבקת שום

3 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

(חשוב לערבב לפי הסדר להלן)

שופכים מעל החזה את התבלינים ומערבבים.

מוסיפים את השמן ומערבבים שוב.

מוסיפים את פרורי הלחם ומערבבים שוב.

משחילים בשיפודים ומניחים בתבנית משומנת.

צולים בחום של 200 מעלות למשך 20 דקות.

חצה אף בנוסח סיני בתנור

רכיבים:

4 חזות עוף חצויים לרוחבם

3 כפות דבש

3 כפות חרדל

3 כפות רוטב סויה

3 שיני שום כתושות

אופן ההכנה:

מערבבים יחד את הדבש, החרדל, הסויה והשום. מורחים על החזות מכל הצדדים ומניחים על תבנית בינונית. צולים בגריל חם עד שהחזה מזהיב משני הצדדים (10 - 8 דקות).

חזה פוף ברוטב חרדל, דבש וסויה

רכיבים:

700 גרם פרוסות חזה עוף

קורט מלח

קורט פלפל שחור

4 - 3 כפות שמן

2 בצלים גדולים קצוצים

3 כפות דבש

3 כפות חרדל

3 כפות רוטב סויה

ניתן להוסיף רצועות פלפל בכמה צבעים / רצועות קישואים וכו'

אופן ההכנה:

חותכים פרוסות חזה לרצועות דקות, מתבלים במלח ופלפל.

במחבת גדולה, מטגנים בצל ושמן למשך 10 דקות על להבה בינונית

עד לריכוך. מוסיפים את רצועות העוף ומבשלים למשך 5 דקות.

מוסיפים דבש, חרדל ורוטב סויה.

מבשלים ל 10 - 5 דקות תוך כדי ערבוב.

חליף עם תפוז"א בסגנון אמריקאי

רכיבים:

1 עוף

6 תפוז"א

תבלין לעוף

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר חום

$\frac{1}{2}$ כוס קטשופ

2 שיני שום כתוש

1 כף רוטב סויה

1 כף חומץ

מעט מלח

אופן ההכנה:

מסדרים את העוף בתבנית ובזקקים עליו את התבלין לעוף.

אופים בחום של 200° למשך כחצי שעה ללא כיסוי.

מערבבים את יתר הרכיבים.

חותכים את תפוחי האדמה לפרוסות ושופכים את הרוטב מעל התפוז"א.

מניחים את התפוז"א על העוף בצורה שהרוטב יכסה גם את העוף

ואופים מכוסה עד להתרככות.

מאורס ירושלמי

רכיבים:

- 1 חזה חתוך לקוביות קטנות
- $\frac{1}{2}$ ק"ג קורקבנים (לא חובה אבל מאוד מומלץ)
- 3 כפות שמן
- 2 בצל גדולים פרוסים לחצאי עגולים דקים
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- כף אבקת שום
- $\frac{1}{2}$ כפית פפריקה חריפה
- $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור
- 1 כף תבלין לשוארמה

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים יחד.
מחממים מעט שמן בסיר / מחבת.
מטגנים את כל הרכיבים עד שהבצל נהיה שקוף.
יש לערבב את הסיר כל מס' דקות.
ניתן להגיש בתוך פיתה או ליד אורז.

סלסוף

רכיבים:

1 חזה עוף
4 כפות רוטב טריאקי
תבלינים לפי הטעם
חסה קצוצה
פלפל בכמה צבעים חתוך לקוביות גדולות
מלפפון חמוץ פרוס לפרוסות עגולות
עגבניות שרי / חתיכות עגבניות
פרוסות מלפפון
ניתן להוסיף ירקות לפי הטעם

אופן ההכנה:

חותכים את החזה לקוביות ומשרים ברוטב טריאקי ותבלינים למשך שעה לפחות במקרר.
מערבבים בקערה את הירקות.
מטגנים את החזה עד שמחליף את צבעו, שופכים את החזה עם הנוזלים מעל הירקות ומערבבים.
ניתן להכין רוטב שום לתיבול הסלט.

רוטב שום:
400 גר' מיונז
 $\frac{1}{2}$ כוס מים
5 שיני שום
3 מלפפון חמוץ
מלח
מערבבים בבלנדר מקל.

חולץ פריק אפוי בעשמי תיבול

רכיבים:

תרסיס שמן

3 חזות עוף נקיים

1 כף דבש

1 כף רוטב סויה

1 כוס פרורי לחם מתובלים

1 כף ביזליקום מיובש

1 כף אבקת שום

1 כפית מלח

אופן ההכנה:

מחממים את התנור ל 200 מעלות.

חותכים את העוף לקוביות בגודל 4 ס"מ.

מערבבים את הדבש ורוטב הסויה בקערה ומוסיפים את חתיכות העוף ומערבבים.

בקערה נפרדת, מערבבים את פרורי הלחם והתבלינים.

מצפים היטב את חתיכות העוף בתערובת הפרורים. מרססים תבנית אפייה במעט שמן, מניחים את העוף בשכבה אחת על תבנית האפייה, מרססים מעל קלות בשמן ואופים למשך 20 דקות.

עיסוי עוף

רכיבים:

1 ק"ג חזה עוף חתוך לרצועות קצרות

לבלילה:

4 ביצים

4 כפות מים

כוס וחצי קמח

1 כפית מלח

$\frac{1}{4}$ כפית סודה לשתייה

לזיגוג:

6 כפות קטשופ

2 כפות סוכר חום

3 כפות רוטב צ'ילי חריף

2 כפות רוטב סויה

2 כפות דבש

2 כפות שמן קנולה

$\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

מערבבים את כל רכיבי הרוטב לבלילה חלקה, טובלים את רצועות העוף, ומטגנים בשמן עמוק עד להזהבה.
בסיר קטן מבשלים את כל רכיבי הזיגוג, תוך כדי בחישה, כ-5 דקות, יוצקים מעל חזה העוף ומגישים.

קוספוט

מוסקה

רכיבים:

2 חצילים ארוכים

1 כף מלח לבזיקה

למלית:

250 גרם בשר טחון

1 בצל קצוץ דק

1 ביצה

1 כף רסק עגבניות

 $\frac{1}{2}$ כפית מלח

לטיגון:

1 ביצה

1 כוס קמח

שמן לטיגון

לרוטב:

3 כפות רסק עגבניות

 $1\frac{1}{2}$ כוסות מים

קורט מלח

 $\frac{1}{2}$ כפית סוכר

אופן ההכנה:

פורסים כל חציל לפרוסות בעובי של כ- 5 מ"מ, לא מפרידים בין כל זוג פרוסות. בוזקים מלח ומשהים לשעה.

מלית: שמים בקערה את הבשר, הבצל הקצוץ, הביצה, הרסק והמלח. מערבבים היטב לתערובת אחידה. מנגבים כל זוג פרוסות חציל ומיבשים. ממלאים בכל כריך כ- 2 כפות מלית ומהדקים קלות.

טובלים כל כריך בביצה ולאחר מכן בקמח.

מטגנים בשמן חם עד להשחמה קלה.

מעבירים את הכריכים המטוגנים לתבנית אפייה גדולה.

לרוטב: מדללים את הרסק במים, מתבלים ויוצקים את הרסק מעל החצילים.

אופים בחום בינוני (180°) כ- 40 דקות.

ירקות לוקפצים

רכיבים:

3 גזר

2 פלפלים

3 קישואים

חב' פטריות בשימורים

חב' נבטים

כ- 1 ק"ג חזה עוף

2 כפות רוטב סויה

כף דבש

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

קוצצים את הירקות לרצועות דקות וקצרות (משאירים כל ירק בנפרד). מטגנים את הגזר עם שמן בסיר רחב ושטוח תוך כדי ערבוב מתמיד. לאחר מס' דקות את הפלפלים ולאחר מס' דקות את הקישואים וכן הלאה (לפי זמן הבישול של כל ירק). חותכים את החזה לחתיכות קטנות, ומוסיפים לירקות. מתבלים ברוטב סויה, דבש, מלח ופלפל וממשיכים לערבב עד שהחזה מוכן.

קישואים ברוטב עגבניות

רכיבים:

½ ק"ג קישואים

1 בצל גדול

2 כפות שמן

לרוטב:

2 כפות גדושות רסק עגבניות

½ כוס מים

1 כף שטוחה מלח

2 כפיות סוכר

אופן ההכנה:

חותכים את הבצל לקוביות קטנות. מחממים שמן בסיר רחב ושטוח, ומטגנים קלות את הבצל.

חותכים את הקישואים לקוביות קטנות, ומוסיפים לבצל. מאדים על להבה נמוכה בסיר מכוסה כ- 15 דקות, תוך כדי ערבוב מדי פעם.

מדללים את הרסק במים, מתבלים במלח וסוכר, יוצקים על הקישואים ומערבבים היטב. ממשיכים לבשל עוד כ- 15 דקות.

בס"ד

אנטיפסטי

רכיבים:

- 2 חציל
- 1 חב' פטריות חיות
- 15 זיתים
- 2 בצל
- ראש שום
- 3 גזר
- 3 קישואים
- 4 פלפלים (בכמה צבעים)
- ¼ כוס שמן זית
- מלח
- פלפל

אופן ההכנה:

חותכים את הירקות בצורה הרצויה, מכניסים לתבנית ומתבלים.
אופים בתנור למשך חצי שעה על גריל - תוך כדי ערבוב מתמיד.
מנמיכים את החום ל- 200° ואופים תוך כדי ערבוב עד להתרככות.

ל' ירקות

רכיבים:

½ ק"ג פלפלים ירוקים בהירים חתוכים לקוביות קטנות

½ ק"ג עגבניות בשלות חתוכות לקוביות קטנות

3 כפות שמן

3 בצלים קצוצים דק

1 כפית מלח

2 ביצים טרופות

אופן ההכנה:

מחממים בסיר רחב ושטוח את השמן, מטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את קוביות הפלפל וממשיכים לאדות על להבה נמוכה, בסיר מכוסה כ - 15 דקות.

מוסיפים את העגבניות ומבשלים ללא מכסה למשך עוד כ - 15 דקות. בוזקים את המלח ומוסיפים את הביצים הטרופות. מגביהים את הלהבה.

ממשיכים לבחוש עד שהביצים נקרשות.

ניתן להגיש חם או קר.

חצאי תפוחי אדמה קטנטנים ברוטב

רכיבים:

15 תפו"א קטנים מאוד (עם קליפה)

2 כפות אבקת מרק בצל

1 כוס מים

אופן ההכנה:

מערבבים את האבקת מרק במים.

חותכים את התפו"א לחצאים.

מורחים מעט שמן על נייר אפיה ומניחים את התפו"א הפוך על החלק

החתוך ושופכים עליהם את אבקת המרק.

אופים בחום של 200 מעלות עד להתרככות.

תפוחי אדמה בטעם חזף

רכיבים:

2 בצלים קצוצים

6 תפוחי אדמה קלופים

2 כפות גדושות אבקת מרק עוף

$\frac{3}{4}$ כוס מים רותחים

מלח

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצלים עד להזהבה.

פורסים את התפו"א לפרוסות עגולות ומסדרים בתבנית.

ממיסים במים את אבקת המרק, ומוסיפים את הבצל המטוגן, ומלח לפי הטעם.

יוצקים מעל התפו"א ומכסים בנייר כסף.

אופים בחום של 200° עד להתרככות.

תפוחי אדמה ברוטב שום שליר

רכיבים:

10 תפוחי אדמה

10 שיני שום

$\frac{1}{2}$ חבילה שמיר

$1\frac{1}{2}$ כפיות מלח

$\frac{1}{3}$ כוס שמן

אופן ההכנה:

שוטפים היטב את התפוא"א (עם הקליפה) חותכים לרבעים ומניחים בתבנית.

מרסקים במעבד מזון את השמיר והשום, עם השמן והמלח. יוצקים את הרוטב מעל התפוא"א.

מכסים בנייר כסף ואופים בחום של 200° עד לריכוך.

תפוחי אדמה ופטריות לוקרלים

רכיבים:

- 5 תפוחי אדמה מבושלים
- 2 בטטות מבושלים
- 1 כוס חלב
- 1 שמנת לבישול
- $\frac{1}{2}$ כף שום גבישי
- מעט שמן זית
- מעט פלפל שחור
- 1 כף אבקת מרק עוף
- 1 כף אבקת מרק בצל
- $1\frac{1}{2}$ כוסות גבינה צהובה מגוררת

אופן ההכנה:

פורסים את תפוחי האדמה והבטטות לפרוסות עגולות ומניחים בצורה נרדפת (באלכסון - אחד על השני) בתבנית. מערבבים את כל שאר הרכיבים מלבד הגבינה הצהובה ושופכים מעל הירקות. אופים בתבנית מכוסה בחום בינוני למשך 45 דקות. מפזרים גבינה צהובה ואופים לעוד 10 דקות.

אורז אפוי עם ירקות

רכיבים:

- 2 כוסות אורז
- 4½ כוסות מים רותחים
- ½ כוס שמן
- 1 בצל גדול
- 1 גזר
- 1 שימורי פטריות
- 1 גמבה
- 2 כפיות מלח
- 1 כף אבקת מרק עוף
- ¼ כפית פלפל שחור
- ½ כפית אבקת שום

אופן ההכנה:

קוצצים את הירקות, מטגנים את הבצל עד להזהבה, ומוסיפים את הגזר, הפטריות והפלפל, ממשיכים לטגן עד שמעט מתרכך. מעבירים את הירקות לתבנית אפיה בינונית. מוסיפים את האורז השמן והתבלינים, ומערבבים, שופכים את המים הרותחים, מערבבים שוב, ומכסים היטב בניר אלומיניום. אופים בחום של 200 מעלות למשך שעה ו-10 דקות. בסיום האפייה יש לערבב מס' פעמים למניעת הידבקות.

חציל מלוא - פרווה

רכיבים:

1 תפוח אדמה מבושל	2 חצילים
כף מיונז	ביצה
מעט מלח	$\frac{1}{2}$ כוס קמח
מעט פלפל שחור	שמן לטיגון
$\frac{1}{2}$ כפית אבקת מרק עוף	<u>למילוי:</u>

לציפוי:

2 כפות חרדל	בצל בינוני
כוס וחצי פירורי לחם מזהבים	2 כפות שמן
	1 עגבניה
	1 קישוא קטן

אופן ההכנה:

פורסים חציל לפרוסות אורך בעובי של כ- 1 ס"מ לפזר מלח ולהשרות עד שהחציל מפריש נוזלים.

מנגבים את החציל, טובלים בקמח ואח"כ בביצה ומטגנים בשמן. קוצצים את הבצל לקוביות קטנות ומאדים, מוסיפים עגבניה חתוכה לקוביות קטנות וקישוא מגורר בפומפיה גסה וממשיכים לאדות. כשהנוזלים מתאדים, מסירים מהאש.

מוסיפים תפוח אדמה מבושל ומעוך, מיונז ותבלינים. יוצקים כף מילוי בחלק הרחב של החציל ומגלגלים. מורחים את החרדל על החציל המגולגל, ומצפים בפירורי לחם. מטגנים משני הצדדים עד להשחמה. מגישים חם.

נתיבי פטריות ובצל אלהינצ'ס

עבור 16 יחידות

רכיבים:

1/3 כוס שמן

3 בצלים גדולים קצוצים

300 גרם פטריות טריות / משומרות

3 כפות אבקת מרק פטריות

מלח

פלפל שחור

2 ביצים

אופן ההכנה:

מחממים את השמן במחבת רחבה, מטגנים את הבצל עד להזהבה.
פורסים את הפטריות לפרוסות דקות ומוסיפים לבצל, מטגנים עד שמרבית הנזלים מתאדים.
טורפים את הביצים בקערה ומוסיפים את אבקת המרק, המלח והפלפל השחור, ומערבבים.
יוצקים את הביצים על הבצל והפטריות ובוחשים עד שהביצים נקרשות.
כשהתערובת קרה, ממלאים את הבלינצ'ס.

בס"ד

המתכון שלי

רכיבים:

אופן ההכנה:

פסטיבל

פשיטת פטריות חלבית

רכיבים:

2 בצלים חתוכים לקוביות

4 ביצים

$\frac{1}{2}$ אבקת אפיה

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

$\frac{1}{2}$ כוס מים

$1\frac{1}{2}$ כוסות קמח

1 כפית מלח

1 כף אבקת מרק בצל

מעט פלפל

1 שימורי פטריות ללא הנוזלים

1 גביע שמנת חמוצה

$1\frac{1}{2}$ כוסות גבינה צהובה מגורדת

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים יחד, מלבד 1 כוס גבינה צהובה. יוצקים את הבליילה ל- 2 תבניות אינגליש קייק, ומפזרים עליה את הגבינה הצהובה. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 180° , ואופים למשך 45 דקות.

פֿשטידע ירקות פֿריכה

רכיבים:

- 2 גזר
- 1 בטטה גדולה
- 2 בצלים בינוניים
- 6 קישואים
- 1 קולרבי
- $\frac{1}{2}$ כוס קמח
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור
- 6 קישואים
- 1 קולרבי
- 2 כפות מיונז
- 4 ביצים
- $1\frac{1}{2}$ כוסות פירורי לחם

אופן ההכנה:

מגרדים במגרדת דקה גזר, בטטה ובצל. מוסיפים מלח, פלפל וקמח. שוטחים ב- 2 תבניות קוגל מאורכות ואופים בחום של 180° למשך חצי שעה.

במקביל, מבשלים בסיר את הקישואים והקולרבי עד לריכוך. מסננים את המים מהירקות ומוסיפים ביצים, מיונז, מלח ופלפל שחור ומרסקים בבלנדר מקל.

שוטחים מעל העיסה האפויה, ומפזרים מעל פירורי לחם. אופים ללא כיסוי, בחום של 180° למשך 40 דקות.

פשיטת פצפוצי אורז חלבית

רכיבים:

1 גבינה

1 קוטג'

3 כוסות פצפוצי אורז

2 בצלים קצוצים

2 ביצים

1 כפית אבקת מרק בצל

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצל עד להזהבה. מערבבים בקערה את כל החומרים יחד עם הבצל.

שופכים לתבנית קוגל ארוך. אופים בחום בינוני (180°) עד שהפשטידה מזהיבה ומתייצבת.

פסטידת תפוחים

רכיבים:

- 6 כוסות קמח
- 2 ביצים
- 1½ כוס שמן
- 1½ כוס סוכר
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1 אבקת אפיה
- 15 תפוחים (רצוי מסוג גרנד)
- 1 כף קינמון
- 4 תבניות מאורכות (אינגליש קיק)

אופן ההכנה:

מעבדים את כל החומרים לבצק פרורי מלבד התפוחים והקינמון.
מקלפים את התפוחים, ופורסים אותם במעבד מזון לפרוסות דקות.
מערבבים את התפוחים הפרוסים יחד עם הקינמון.
בכל אחת מהתבניות שמים שכבת בצק ומהדקים מעט, מעליה שכבת תפוחים ושוב בצק, תפוחים ושוב בצק (5 שכבות בסה"כ).
אופים מכוסה בחום בינוני למשך שעה.
לקראת הסוף מסירים את המכסה לקבלת צבע שחום מעט.

פֶּשְׁטִידַת פֶּטְרִיּוֹת חֲלֵבִית

רכיבים:

תבנית 27*35 (חד פעמית בינונית)

לבצק:

½ 2 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

100 גרם מרגרינה

1 שמנת חמוצה

למלית:

6 בצלים גדולים קצוצים

אופן ההכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק לבצק אחיד, שומרים במקרר לחצי שעה לפחות.

ממיסים את החמאה במחבת גדולה, מטגנים את הבצל עד להזהבה. כשמטוגן מוסיפים את הפטריות (חתוכות מעט) מטגנים עוד מעט ומוסיפים את השמנת, אבקת המרק והמלח, מרתיחים ומסירים מהאש. כשמתקרר, מוסיפים את הביצים ומערבבים היטב.

שוטחים את הבצק על התבנית ויוצקים עליו את תערובת הפטריות. אופים בתנור שחומם מראש על 180° למשך 20 דקות. מוסיפים את הגבינה הצהובה ואופים לעוד כ- 10 דקות.

3 כפיות חמאה

250 גרם פטריות

½ מיכל שמנת מתוקה

1 כפית אבקת מרק פטריות

מלח

3 ביצים

לציפוי:

200 גרם גבינה צהובה מגוררת

פשיטת גבינה ובצל ירוק

רכיבים:

750 גרם גבינה לבנה

4 ביצים

$\frac{1}{2}$ כוס קמח

$\frac{1}{2}$ כוס גבינה צהובה מגוררת (מומלץ - לא חובה)

6 גבעולי בצל ירוק

מלח

פלפל

תבנית בינונית - קטנה

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל- 180° ומשמנים את התבנית.

מערבבים בקערה את הגבינה, הקמח, הגבינה הצהובה, המלח, הפלפל ו- 3 ביצים.

יוצקים מחצית מהבלילה לתבנית.

חותכים את הבצל (כולל החלק הלבן) לפיסות באורך 3 ס"מ.

מערבבים עם הביצה הנותרת. מפזרים באופן שווה מעל התערובת

שבתבנית, ויוצקים מעל את תערובת הגבינה הנותרת.

אופים למשך כ- 40 דקות. או עד שהפשטידה יציבה ושחומה.

קוצל תפוז"א

רכיבים:

8 תפוז"א גדולים

2 בצלים גדולים

כוס שמן

6 ביצים

מלח

פלפל שחור

מעט סוכר

אופן ההכנה:

קוצצים במעבד מזון את התפוז"א לגפרורים דקים.

קוצצים דק את הבצל.

מערבבים את התפוז"א והבצל עם יתר הרכיבים.

מסננים מעט מהנוזלים.

יוצקים לתבנית בינונית ואופים בחום בינוני - גבוה (200°) עד להשחמה.

קוגל ירקות

רכיבים:

2 תפוז"א

2 גזר

2 קישואים

2 בצל

2 ביצים

$\frac{1}{4}$ כוס שמן

$\frac{3}{4}$ כוס קמח

$\frac{1}{4}$ שקית אבקת אפיה ($\frac{3}{4}$ כפית)

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

קוצצים את הירקות במעבד מזון לגפרורים דקים.

מעבירים לקערה את הירקות, מוסיפים את כל שאר הרכיבים, מערבבים היטב.

מסננים מעט מהנוזלים.

מעבירים לתבנית קוגל ארוך, ואופים בחום של 200° למשך כשעה.

קניידלעך

רכיבים:

4 ביצים טרופות

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

1 כפית מלח

1 כוס קמח מצה

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את הביצים, השמן והמלח.

מוסיפים את קמח המצה ומערבבים היטב.

מרתחים מים בסיר ויוצרים מהעיסה כדורים. מטילים בזהירות את

הכדורים למים הרותחים ומבשלים למשך 20 דקות.

כיסני בצק במילוי טונה

רכיבים לבצק (לעלה אחד):

1½ כוס קמח

1/3 כוס שמן

1 כפית סוכר

1 כפית מלח

1 כפית אבקת אפיה

1 כפית חומץ

½ כוס מים (אפשר להחליף בחלב לבצק חלבי)

רכיבים למילוי (לשני עלים):

3 בצלים קצוצים דק

2 קופסאות קטנות שימורי טונה

150 גרם רסק עגבניות

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

לבצק:

לשים את כל החומרים לבצק אחיד (אפשר בכף), ויוצרים עלה.

(ניתן להוסיף קמח אם דביק)

למילוי:

מטגנים את הבצל עד להזהבה, מוסיפים את יתר הרכיבים ומטגנים

לעוד מספר דקות.

מצננים מעט, ומורחים על העלה. סוגרים את העלה. מורחים ביצה על

העלה וזורים מעט שומשום.

אופים בחום בינוני (180°) עד להזהבה.

קישקע

רכיבים:

- 1 כוס קמח
- 1 כוס פרורי לחם
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1 בצל בינוני קצוץ
- $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- $\frac{1}{4}$ כוס מים

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את כל החומרים יחד (מומלץ בבלנדר מקל / במעבד מזון).

מניחים בתוך נייר אפיה, מגלגלים וסוגרים היטב.
כשהצ'ולנט מוכן, מחוררים מעט את נייר האפיה, מניחים בתוך הסיר, ומבשלים לעוד כמחצית שעה.

משלשים פיקנטיים

(מצריך לילה במקרר)

רכיבים:

5 כוסות קמח

2 קופסאות גבינה 5% (סה"כ 500 גרם)

100 גרם גבינת חרמון מגוררת

2 ביצים

2 חב' מרגרינה

½ כוס זיתים קצוצים

3 בצלים מטוגן

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים מלבד הזיתים והבצל לבצק אחד.

מחלקים אותו לשתיים.

בחלק אחד מוסיפים זיתים. ובחלק השני בצל, ומערבבים כל חלק בנפרד.

משהים במקרר ללילה.

מרדדים לעלה, וחותכים בצורת משולשים.

מורחים ביצה טרופה וזורים שומשום עם מלח גס.

אופים בתנור שחומם מראש ל- 180°, עד להזהבה.

קיש מצ'ל

רכיבים:

מילוי:

3 בצלים גדולים

מלח

בצק:

1¾ כוס קמח

¼ כוס מים

מעט מלח

150 גרם מרגרינה

לציפוי:

300 גרם גבינה צהובה מגורדת

2 ביצים

1 כוס חלב

2 כפות קמח

אופן ההכנה:

חותכים את הבצלים לטבעות ומטגנים עם מלח למשך 3 דקות על אש גבוהה ולאחר מכן רבע שעה על אש נמוכה עם מכסה. מערבבים את חומרי הבצק לבצק אחיד, ושוטחים בתבנית בינונית. פורסים יפה את הבצלים מעל הבצק, ומפזרים עליהם בצורה יפה את הגבינה הצהובה.

מערבבים בקערה ביצים, חלב וקמח ושופכים מעל הגבינה.

אופים בתנור בחום של 180° עד להשחמה.

סקוּקָה פִּיקֶנְטִית

רכיבים:

200 גרם רסק עגבניות	2 בצלים גדולים פרוסים
1½ כוסות מים	4 שיני שום קצוצים
1 כפית מלח	¼ כוס שמן
קורט פלפל שחור	1 פלפל ירוק פרוס דק או חתוך
פפריקה חריפה - לפי הטעם	לקוביות
½ כפית כמון	1 גמבה אדומה פרוסה דק או
½ כפית כוסברה	חתוך לקוביות
6 ביצים גדולות	

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצלים בשמן במחבת גדולה עד שיתרככו היטב. מוסיפים למחבת את הפלפלים ומאדים יחד למספר דקות. מוסיפים את רסק העגבניות, המים, התבלינים והשום הקצוץ, בוחשים ומבשלים על אש נמוכה כ- 10 דקות.

טועמים ומגבירים את החריפות לפי הטעם.

פותחים בזהירות את הביצים ושופכים אותן בשלמותן לתוך הרוטב במרחקים שווים זה מזה.

מכסים את המחבת ומבשלים כ- 10 - 7 דקות, או עד שהביצים מוכנות לאכילה.

קוץ ירושלמי

רכיבים:

2 תבניות אינגליש קייק ארוכות

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

$5\frac{1}{2}$ כוסות מים

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

3 כפיות מלח

1 כפית פלפל שחור

3 ביצים

חב' אטריות לקוגל

אופן ההכנה:

משחימים במחבת על אש בינונית את הסוכר עם השמן בזהירות רבה.
מערבבים את שאר הרכיבים מלבד האטריות והביצים בקערה.
יוצקים לסיר עם הסוכר ומרתיחים. כשמגיע לרתיחה, שופכים את
האטריות לסיר ומערבבים היטב.
מרתיחים שוב ומסירים מהאש.
כשהאטריות מתקררות, מוסיפים 3 ביצים ומערבבים היטב.
שופכים לתבניות ואופים בחום בינוני למשך $\frac{1}{2}$ שעה.

קרב צרפתי

רכיבים:

חצי ק"ג קמח

1 ליטר חלב

6 ביצים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

2 כפות שמן

קורט מלח

2 כפות רום

אופן ההכנה:

טורפים את הביצים בקערה. מוסיפים את הסוכר, המלח, הקמח והשמן.

מערבבים ומוסיפים לאט לאט את החלב תוך כדי ערבוב.

שומרים בקירור למשך כשעה ומוסיפים את הרום.

ממיסים במחבת מעט חמאה, יוצקים מעט מהתערובת ומטגנים עד להזהבה, הופכים לצד השני למספר שניות ומוציאים.

לביבות בטטה

רכיבים:

- 2 בטטות גדולות
- 1 בצל גדול קצוץ
- 1 כף שמן
- 1 כוס פטרוזיליה קצוצה דק
- 2 ביצים
- $\frac{1}{2}$ כוס קמח
- $\frac{1}{2}$ כוס פרורי לחם
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל

אופן ההכנה:

חותכים את הבטטות לקוביות, מניחים בתבנית ומכסים בניר כסף. אופים בערך חצי שעה על חום של 200° , עד שהבטטות רכות. מרסקים את הבטטות בעזרת ממערך ירקות או מזלג ומעבירים לקערה. בינתיים מטגנים את הבצל ומוסיפים לקערה, מוסיפים את התבלינים ועשבי התיבול. מוסיפים את הביצים ומערבבים היטב עד שהתערובת אחידה. מוסיפים את הקמח ופרורי הלחם ומערבבים היטב. מסדרים תבנית עם ניר אפיה משומן קלות, מחממים את התנור לחום של 190° , בעזרת ידיים רטובות יוצרים כדורים מהתערובת ומשטחים קלות על התבנית. אופים בחום של 190° כ - 20 דקות, עד שהלביבות משחימות קלות.

חכמים

לחך פטריות וגריסים

רכיבים:

3 בצלים גדולים

2 קופסות שימורי פטריות

2 כוסות גריסים

1½ ליטר מים

מלח

פלפל שחור

כף מלח

2 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

קוצצים במעבד מזון את הבצלים דק מאוד ומאדים עם שמן זית.

קוצצים גם את הפטריות במעבד מזון ומוסיפים לאידוי.

מוסיפים את כל השאר וכ- 1½ ליטר מים.

מרתיחים ומבשלים עד שהגריסים רכים.

מרק ירקות לרוסק

רכיבים:

- 1 דלורית
- 4 קישואים
- 3 גזר
- 2 קולרבי
- 3 תפו"א
- מלח
- פלפל
- כמון
- 2 כפות אבקת מרק בצל
- מים

אופן ההכנה:

חותכים את הירקות לקוביות גדולות ומכניסים לסיר, מתבלים, ומכסים במים עד מעל לגובה הירקות. מרתיחים על אש גבוהה, כשמגיע לרתיחה מנמיכים את הלהבה וממשיכים לבשל עד שהירקות רכים מאוד.

ניתן להשאיר את המרק כקוביות, או לטחון היטב עם בלנדר ולוודא שלא נותרו גושים.

לרק פירות

רכיבים:

500 גרם תותים (ניתן להשתמש בתותים קפואים)

1 קופסת שימורי אפרסקים חצויים

1 קופסא אבקת ג'לי בטעם תות

1/3 כוס סוכר

4½ כוסות מים רותחים

אופן ההכנה:

מכניסים את התותים יחד עם הסוכר לבלנדר וטוחנים היטב.

(חובה לבדוק תותים טריים כפי ההנחיות)

מוסיפים את שימורי האפרסקים עם הסירופ וטוחנים היטב.

בקופסת אחסון שמים את הג'לי, יוצקים מעליו את המים הרותחים

ומערבבים היטב. מוסיפים את תערובת התותים ומערבבים היטב.

שומרים בקירור לפחות למשך 24 שעות.

מרק פטריות חלבי

רכיבים:

- 2 בצלים קצוצים דק
- 400 גר' פטריות קצוצות דק
- מלח
- פלפל שחור
- 3 כפות יין לבן
- 2 כפות קמח
- 2 כוסות חלב
- 4 כוסות מים
- 1 כף אבקת מרק פטריות
- 1 שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

מטגנים את בצל עד להזהבה, מוסיפים את הפטריות, מוסיפים מלח ופלפל ומטגנים תוך כדי ערבוב עד לאידוי רוב הנוזלים. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה.

מבשלים מס' דקות עד שרוב הנוזלים מתאדים.

מוסיפים את הקמח ובוחשים היטב תוך כדי הוספת כוס אחת של חלב. מערבבים היטב כדי למנוע גושים ומוסיפים את יתרת החלב והמים.

מביאים לרתיחה ומתבלים באבקת מרק.

מוסיפים את השמנת, מנמיכים את האש ומבשלים כרבע שעה.

מרק חלמוס עם ירקות

רכיבים:

2 בצלים קצוצים דק

כף שמן זית

4 גזרים פרוסים

2 בצלים חתוכים לרבעים

2 כוסות גרגירי חומוס מוכנים

חופן שעועית ירוקה

צרור עלי וגבעולי סלרי קצוצים

צרור עלי פטרוזיליה קצוצה

מלח

פלפל

כורכום

כמון

1 כף אבקת מרק עוף

12 כוסות מים

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצלים הקצוצים בשמן זית עד להזהבה, מוסיפים את יתר

הרכיבים ומתבלים לפי הטעם, מרתיחים ומבשלים כשעה או עד

שהירקות רכים.

טועמים ומתקנים את התיבול לפי הצורך.

חנות

אמכונות

גלידה בטעם חמאת בוטנים

רכיבים:

4 ביצים מופרדות

1½ כוסות סוכר

2 ריץ'

175 גרם שוקולד מריר

½ כוס חמאת בוטנים

1½ כוס קורנפלקס שבור לחתיכות קטנות

אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים עם הסוכר, כשהקצף מתייצב, מוסיפים את החלמונים.

ממיסים בסיר את השוקולד עם חמאת הבוטנים. כשהתערובת אחידה מוסיפים את שברי הקורנפלקס.

בקערה נפרדת מקציפים את הריץ'. כשהקצף מתייצב, מאחדים בעדינות עם תערובת הביצים. כשהתערובת אחידה, מוסיפים בעדינות את תערובת השוקולד.

שופכים לתבנית או לכוסות אישיות ומקפאים.

לועזת מוס עליזה

רכיבים:

300 גרם שוקולד מריר

5 כפות מים רותחים

1½ כף אבקת קפה נמס

9 ביצים מופרדות

קורט מלח

1¼ כוס סוכר

1½ כפית תמצית וניל

1 ריץ'

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד וקפה עם המים.

מקציפים חלמונים עם ¼ מכמות הסוכר. מוסיפים את תערובת

השוקולד המומס ותמצית וניל, ומערבבים היטב.

מקציפים את החלבונים עם יתר הסוכר והמלח.

מאחדים את התערובות בתנועות קיפול עדינות.

מחלקים את התערובת לשתיים. חציה אופים בתבנית בינונית בחום

בינוני למשך 25 דקות, ואת החצי השני מקררים (עד שהעוגה קרה).

כשהעוגה קרה, שופכים עליה את החצי השני ומקפיאים.

כשהעוגה קפואה, מוסיפים מעליה את הריץ' המוקצף ומקפיאים.

נוס שוקולד

רכיבים:

300 גרם שוקולד מריר

4 ביצים מופרדות

2 ביצים שלמות

2 ריץ'

אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד.

מקציפים 2 ריץ'.

בקערה נפרדת מערבבים היטב 4 חלבונים עם שתי ביצים שלמות

ומוסיפים לשוקולד.

מקציפים 4 חלבונים.

מערבבים את תערובת השוקולד עם החלבונים ומאחדים עם הריץ'.

יוצקים לכוסיות אישיות.

שומרים בקירור.

מוס שוקולד מעולה

רכיבים:

150 גרם שוקולד מריר

5 ביצים מופרדות

$\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר

3 כפות קוניאק / יין

1 כפית תמצית רום

1 שקית סוכר וניל

1 ריץ'

אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד. לאחר המסה מוחלטת, מוסיפים את החלבונים, הקוניאק / יין והרום תוך כדי בחישה.

מקציפים בקערה את החלבונים לקצף יציב תוך כדי הוספת הסוכר.

בקערה נפרדת מקציפים את הריץ', תוך כדי הוספת סוכר הווניל.

מאחדים בעדינות את שתי הקציפות.

מוסיפים את תערובת השוקולד.

מחלקים את המוס לכוסיות ושומרים בקירור עד להגשה.

(ניתן לקשט בשוקולד מגורר, שקדים / אגוזים טחונים וכדו')

נוסחא

רכיבים:

50 גרם חמאה

100 גרם ביסקוויטים מפוררים חומים

2 שמנת מתוקה

125 גרם שוקולד לבן חלבי

125 גרם שוקולד חום חלבי

50 גרם שוקולד מריר

קליק חום עגול לקישוט

אופן ההכנה:

מחלקים שמנת אחת לשני חצאים ומרתיחים כל חצי בנפרד. לחצי האחד מוסיפים שוקולד לבן ומערבבים עד להמסה, ולחצי השני מוסיפים את השוקולד החום ומערבבים עד להמסה.

שומרים בקירור לפחות ל 4 שעות.

ממיסים את החמאה ומערבבים יחד עם פרורי הביסקוויטים.

מכניסים לקערת המיקסר את השוקולד הלבן וחצי שמנת מתוקה ומקציפים עד להתייצבות. שומרים בצד.

מכניסים לקערת המיקסר את השוקולד החום עם החצי השני של השמנת ומקציפים עד להתייצבות.

מרכיבים את המנה: מכניסים לתוך כוסית אישית יפה, 1 כף גדושה פירורי ביסקוויטים, מזלפים עליהם שוקולד חום, ומלמעלה שוקולד לבן. מפזרים מעל עיגולי קליק.

חֶזֶק מֶלֶךְ אֶלֶף אֶפֶי

רכיבים:

לבסיס:

1/2 כוס מים

1 כף קפה

כ- 50 ביסקוויטים

למוס:

3 כפות קקאו

1 כפית קפה נמס

9 כפות שטוחות סוכר

1/2 כוס מים

100 גרם שוקולד מריר שבור

לקוביות

150 גרם מרגרינה

4 ביצים מופרדות

לקצפת:

1 ריץ'

3 כפות סוכר

1 כף קפה נמס

1 כפית תמצית רום

אופן ההכנה:

בוחשים היטב מים וקפה בקערית, טובלים את העוגיות בקפה ומרפדים בתבנית 27*35 ס"מ, 2 שכבות של ביסקוויטים.

לשכבת המוס: בוחשים בסיר קטן את הקקאו והקפה, ומוסיפים את המים והשוקולד. ממיסים את התערובת מעל להבה נמוכה, תוך בחישה מתמדת. מכבים את האש, חותכים את המרגרינה וממיסים בתערובת השוקולד. טורפים קלות בקערה את החלמונים ויוצקים עליהם בזהירות את סירופ השוקולד. בוחשים היטב עד לקבלת תערובת חלקה.

בקערה נפרדת מקציפים היטב את החלבונים לקצף יציב תוך כדי הוספת הסוכר. מבליעים בקצף את תערובת השוקולד בתנועות קיפול. מוזגים את מוס השוקולד מעל הביסקוויטים ומקפאים.

לקצפת: מקציפים את הריץ' לקצף יציב תוך כדי הוספת הסוכר. מוסיפים את הקפה והרום ובוחשים קלות. מורחים את הקצפת מעל שכבת המוס כשהמוס קפוא לחלוטין. שומרים בהקפאה עד להגשה.

גלידת לוקה

רכיבים:

6 ביצים מופרדות

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

2 כפיות קקאו ללא סוכר

1 כפית מחוקה קפה

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

אופן ההכנה:

מערבבים יחד היטב את החלמונים, הקקאו, הקפה והשמן.
בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם הסוכר.
מאחדים בעדינות את התערובות ומקפיאים.

גלידת חלבה

רכיבים:

4 ביצים מופרדות

כוס וחצי סוכר

1 ריץ'

100 גרם חלבה מגוררת

אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים תוך כדי הוספת הסוכר לקצף יציב. מוסיפים את החלמונים.

בקערה נפרדת, מקציפים את הריץ', כשהקצף יציב מאחדים עם הביצים ומוסיפים את החלבה. שוטחים בתבנית קוגל ארוך או בכוסות ומקפאים.

גלידת מייפל

רכיבים:

5 ביצים מופרדות

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר

ריצ'

1 כפית תמצית וניל

$\frac{1}{2}$ כוס סירופ מייפל

100 גרם פקאן סיני קצוץ

אופן ההכנה:

מקציפים את הריצ' עם החלמונים, ומוסיפים תמצית וניל, סירופ מייפל ואת הפקאן.

בקערה נפרדת, מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב. מאחדים את התערובות בתבנית 20/30 ומקפאים.

גלידת חלודה ורוד - אמן

רכיבים לבסיס:

1 ריצ' קפה

1 חב' ג'לי ורוד (6 כפות)

רכיבים לגלידה:

1 ריצ'

3 חלבונים

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

2 סוכר וניל

אופן ההכנה:

מערבבים היטב ריצ' קפה עם ג'לי לתערובת חלקה ללא גושים.
שוטחים בתבנית גדולה ע"ג נייר אפיה, ומקפאים.
מקציפים ריצ' תוך כדי הוספת החלבונים, הסוכר וסוכר-הווניל לקצף יציב.

שוטחים מעל הבסיס הקפוא.

לאחר ההקפאה, מוציאים מהמקפיא מפשירים מעט למספר דקות ומגלגלים בזהירות לצורת רולדה.
מקפאים שוב עד להגשה.

עלידת 3 שבועות

מתאים ל 30 חצאי כוסות

לתחתית: (תבנית תנור גדולה)

כוס שקדים טחונים

כוס קמח

$\frac{1}{2}$ מרגרינה

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

לגלידה:

8 חלבונים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

1 ריץ'

1 סוכר וניל

2 כפות קפה

לציפוי:

100 גרם שוקולד

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$\frac{1}{2}$ חב' ריץ'

$\frac{1}{4}$ מרגרינה

8 חלמונים

אופן ההכנה:

לבסיס: מערבבים את כל החומרים יחד. שוטחים בתבנית תנור גדולה ואופים 10 דקות. מפוררים את התערובת. ואופים לעוד 5 דקות.

לגלידה: מקציפים חלבונים עם סוכר. בקערה נפרדת, מקציפים את הריץ' עם הקפה וסוכר-הווניל. מאחדים את התערובות, שוטחים על הפרורים ומקפיאים.

לציפוי: מבשלים את השוקולד עם הסוכר והריץ'. כשהתערובת אחידה, מוסיפים את המרגרינה.

מקציפים את החלמונים ומוסיפים לשוקולד. שופכים על הגלידה הקפואה, ומקפיאים שוב.

גלידה בשלוב בצק פועיות מיוחד

רכיבים לפירורים:

2½ כוסות קמח

½ כפית אבקת אפיה

¼ כפית מלח

1 כוס שוקולד צ'יפס

200 גרם מרגרינה

1 כוס סוכר חום

1 כפית קפה (להמיס במעט מים)

1 כפית תמצית וניל

רכיבים לגלידה:

2 ריץ'

6 ביצים

½ כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה:

לפירורים: מערבבים במיקסר: קמח, אבקת אפיה, מלח ושוקולד צ'יפס. מוסיפים מרגרינה, סוכר חום, קפה ותמצית וניל.

מעבירים את התערובת המפוררת לתבנית 20/30 (לא להשטיח), אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני (180°C), במשך 20 דקות, או עד להזהבה. מערבבים במהלך האפייה, מצננים ומפוררים לגושים.

לגלידה: מקציפים ריץ', תוך כדי הקצפה מוסיפים את הביצים וסוכר הונויל. מעבירים לתבנית בינונית ומקפאים. במצב הקפאה חלקי (לאחר שעה - שעתיים) מערבבים לתוכה בעדינות את הפירורים ומחזירים למקפיא.

(לגיוון: ניתן להכניס לגלידה 2/3 מהפרורים ועם שאר הפרורים לקשט מעל הגלידה לפני ההגשה.)

גלידת חלודה משומחת

רכיבים:

2 סוכר וניל

לבסיס:

2 כפות פודינג וניל

1 כף קפה

4 ביצים מופרדות

מעט מיץ תפוזים

2 כפות סוכר

לפירורים:

150 גרם שוקולד מומס

$\frac{3}{4}$ כוס קמח

לגלידה:

$\frac{1}{2}$ כוס קוקוס

1 ריץ'

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר חום

2 ביצים

100 גרם מרגרינה

אופן ההכנה:

בסיס: מקציפים חלבונים עם סוכר, ומוסיפים לאט חלמונים ושוקולד מומס.

שוטחים על נייר אפיה בתבנית תנור גדולה ומקפיאים.

גלידה: (להכין כשעה לאחר הכנת הבסיס) מקציפים את כל רכיבי הגלידה לקצף יציב ושוטחים מעל הבסיס באופן שווה. מקפיאים למשך לילה.

פירורים: מערבבים את כל חומרי הפירורים יחד, ואופים בתנור שחומם מראש בחום של 180°C למשך כ- 20 דקות. כשעדיין חם, מפוררים לפירורים.

מוציאים את הגלידה מהמקפיא ממתנים דקה אחת (לא יותר) להפשרה קלה ומגלגלים לרולדה תוך כדי הסרת נייר האפיה. מפזרים את הפירורים על הגלידה ומקפיאים.

גלידה במילוי קורנפלקס

רכיבים:

לגלידה:

6 ביצים שלמות

2 ריץ'

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

3 סוכר וניל

לקורנפלקס:

150 גרם שוקולד מומס

3 כוסות קורנפלקס

אופן ההכנה:

מקציפים את כל חומרי הגלידה לקצף יציב עד שהנפח מכפיל את עצמו.

ממיסים את השוקולד ומערבבים עם הקורנפלקס.

מבליעים את הקורנפלקס בתוך הגלידה, שופכים לתבנית ומקפיאים.

גלידת שוקולד מיוחדת (מתאים לפסח)

רכיבים לגלידה:

6 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

 $\frac{1}{2}$ כוס שמן

2 כפות סוכר וניל

לפאדג' שוקולד:

 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר

1 כפית סוכר וניל

 $\frac{1}{4}$ כוס קקאו

קורט מלח

 $\frac{1}{2}$ כוס מים

1 כף שמן

לתערובת שוקולד צ'יפס:

2 ביצים מופרדות

 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר $\frac{1}{4}$ כוסות שקדים טחונים $\frac{3}{4}$ כוס שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

לגלידה: מקציפים את החלבונים תוך כדי הוספת הסוכר עד לקבלת קצף נוקשה.

מערבבים חלמונים, שמן וסוכר וניל ומעבדים בממחה ידני עד לקבלת תערובת חלקה. מקפלים את התערובת לתוך החלבונים.

תערובת שוקולד צ'יפס: מקציפים חלבונים עם $\frac{1}{4}$ כוס סוכר. בקערה נפרדת מערבבים חלמונים עם $\frac{1}{4}$ כוס סוכר, מוסיפים את תערובת החלמונים לחלבונים, ומוסיפים בתנועות קיפול שקדים טחונים וש. צ'יפס.

מחממים תנור ל 180° . מרפדים תבנית בגודל 32×22 בנייר אפיה, יוצקים לתוכה את התערובת ואופים במשך 15 דקות. מקררים ומעבירים למקפיא למשך 20 דקות.

מוציאים מהמקפיא ושוברים לחתיכות קטנות בעזרת מזלג.

פאדג' שוקולד: מכניסים את כל החומרים לסיר קטן ומביאים לרתיחה. מצרפים את כל החלקים: יוצקים את תערובת הגלידה לתבנית 37×22 . מפזרים את העוגה מעל הגלידה ומזלפים מעל את הפאדג'. בעזרת סכין מערבלים את סירופ השוקולד והעוגה לתוך הגלידה ומקפויים.

גלידה למדהילמה

לבסיס:

ביסקוויטים טבולים ביין או קפה
מסדרים שכבה אחידה בתבנית בינונית.

לשכבת השוקולד: מרתיחים בסיר:

3 כפות קקאו

1 כף קפה

4 כפות סוכר

$\frac{1}{2}$ כוס מים

100 גרם שוקולד מריר

לאחר ההמסה, מסירים מהאש ומוסיפים:

50 גרם מרגרינה

4 חלמונים

מערבבים היטב.

מקציפים 4 חלבונים עם 5 כפות סוכר לקצף יציב.

מבליעים את השוקולד בקצף, שוטחים על העוגיות ומקפיאים.

לפרורים:

ממיסים 100 גרם מרגרינה

ומוסיפים:

2 כוסות פצפוצי אורז

1 כוס קוקוס

$\frac{1}{3}$ כוס סוכר חום

$\frac{1}{2}$ כוס שקדים / אגוזים טחונים

מערבבים היטב, שוטחים מעל

הגלידה הקפואה ומקפיאים.

לשכבת הגלידה:

מקציפים:

1 ריצי

$\frac{1}{3}$ כוס סוכר

1 כף קפה

שוטחים את הקצף על שכבת

השוקולד הקפואה ומקפיאים.

טראפל - מעדן שוקולד מרוכז

רכיבים:

1 חב' ביסקויטים 250 גרם

$\frac{1}{2}$ כוס חלב לטבילת הביסקויטים

$\frac{1}{2}$ כוס שמנת מתוקה או שליש כוס חלב

250 גרם שוקולד מריר

250 מ"ל שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

מרתיחים שמנת או חלב ויוצקים על השוקולד. ממיסים עד לקבלת תערובת חלקה.

מקציפים את השמנת המתוקה ומקפלים לתוך השוקולד.

בתבנית מוארכת מסדרים שכבת ביסקויטים (טבולה בחלב) מורחים

עליה שכבת מוס ועליה מסדרים עוד שכבת ביסקויטים.

חוזרים על הפעולה כך שמתקבלות 3 שכבות מוס וביסקויטים.

מסיימים בשכבת מוס.

מצננים למס' שעות במקרר.

(לשדרוג: ניתן להמיס 100 גרם שוקולד מריר עם חצי חב' שמנת

מתוקה ולשטוח מעל המוס)

לועז שוקולד חמה

רכיבים:

320 גרם שוקולד

6 כפות מרגרינה

5 ביצים

5 כפות סוכר

3/4 כוס קמח

אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד עם המרגרינה.

מקציפים את החלבון עם 2.5 כפות סוכר.

בכלי נפרד מקציפים את החלמון עם 2.5 כפות סוכר. מאחדים את הביצים.

מוסיפים לביצים את הקמח והשוקולד.

מסדרים מג'טים בתבנית מאפינס, ויוצקים את הבליילה עד חצי גובה המנג'ט.

מניחים קוביית שוקולד בכל עוגה, ומעליה את החצי הנותר.

אופים בתנור בחום בינוני 180° למשך כ- 20 דקות.

מגישים חם!

עוגת קרלמו

רכיבים:

לעוגה:

4 ביצים

1.5 כוסות סוכר

1 כף תמצית וניל

1 כוס שמן

1 כוס קמח

1 כפית אבקת אפיה

$\frac{3}{4}$ כוס קקאו

מעט מלח

תבנית ח"פ בינונית

אופן ההכנה:

לעוגה:

מקציפים את הביצים עם הסוכר. כשהקצף יציב, מנמיכים את המהירות ומוסיפים את יתר הרכיבים.

יוצקים לתבנית ואופים בחום בינוני למשך כ- 30 דקות.

להרטבת העוגה:

בוחשים את המים עם הסוכר והקפה, שופכים על העוגה ומצננים.

לציפוי:

מקציפים 1 ריץ', מורחים על העוגה הקרה ומקפיאים.

מבשלים את השוקולד עם הריץ' השני.

מצננים מעט ומורחים על העוגה.

שומרים בקירור.

להרטבת העוגה

$\frac{3}{4}$ כוס מים

1 כפית סוכר

1 כפית קפה

לציפוי

180 גר' שוקולד מריר

2 חב' ריץ'

עוֹלָם

עַמּוּנָה

חֶזֶק גְּבִינָה בְּצִיפּוֹי אוֹכְלָנִיּוֹת

רכיבים:

- 250 גרם ביסקוויטים מרוסקים
- 200 גרם מרגרינה
- 1½ כוסות סוכר
- 4 גבינה (סה"כ 1 ק"ג)
- 2 שמנת חמוצה
- 2 כפות תמצית וניל
- 2 כפיות מיץ לימון
- 5 כפות קמח
- 7 ביצים מופרדות
- 500 גרם מחית אוכמניות

אופן ההכנה:

ממיסים מרגרינה, שופכים מעל הביסקוויטים ומערבבים. שוטחים בתבנית תנור גדולה (או בשתי תבניות עגולות בקוטר 25 ס"מ) ואופים למשך 10 דקות עד להשחמה.

מערבבים: 1 כוס סוכר, גבינה, שמנת חמוצה, תמצית וניל, מיץ לימון, קמח וחלמונים.

בנפרד, מקציפים את החלבונים עם ½ כוס סוכר. מאחדים בעדינות את התערובות ושוטחים על הביסקוויטים.

אופים במשך כחצי שעה על חום בינוני (180°).

כשמתקרר, מורחים שכבה אחידה של מחית אוכמניות. שומרים בקירור.

לוגת פירורים (שמנת)

רכיבים לבצק:

2 כוסות קמח

1 כפית גדושה אבקת אפיה

2 חלמונים

200 גרם מרגרינה בטעם חמאה

חצי כוס סוכר

אופן ההכנה:

לבצק:

מערבבים את כל החומרים לבצק.

2/3 שוטחים בתבנית בינונית ואופים בחום בינוני. ואת השאר שוטחים

על ניר אפייה ואופים ג"כ. (עבור הפרורים)

לשמנת:

מקציפים חלבונים עם סוכר.

בקערה נפרדת מקציפים ריצ' עם פודינג, מאחדים את הקציפות,

מוסיפים את הגבינה ושוטחים מעל הבצק שבתבנית.

את הבצק שנשאר מפוררים על כל העוגה עד לכיסוי מוחלט. מקררים

למשך לילה במקרר.

לחם גבינה שוקולד

רכיבים לשוקולד:

$\frac{3}{4}$ חבילת מרגרינה
 $1\frac{1}{4}$ כוס סוכר
 3 כפות קקאו
 4 ביצים שלמות
 $1\frac{1}{4}$ כוס קמח
 1 אבקת אפיה
 תבנית עגולה 26 ס"מ

רכיבים לגבינה:

1 ביצה
 500 גרם גבינה
 1 כף קמח
 1 כף סולת
 $\frac{1}{4}$ מרגרינה
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
 1 סוכר וניל
 2 כפות שמנת חמוצה

רכיבים לציפוי:

2 שמנת חמוצה
 2 כפות סוכר

אופן ההכנה:

משמנים את התבנית במרגרינה יבשה (עדיף ע"ג נייר אפיה).
 מערבבים את כל מצרכי השוקולד, ושופכים על התבנית קצת פחות מחצי מכמות תערובת השוקולד.
 מערבבים את חומרי הגבינה ושופכים על תערובת השוקולד, מעליה שופכים את שארית תערובת השוקולד.
 אופים בחום של 250° למשך כשעה.
 מקציפים את השמנת עם הסוכר ושופכים על העוגה כשהיא חמה.
 מגישים קר.

לוח שנת פירות

רכיבים לבצק

לתחתית ולפירורים:

תבנית עגולה 26 ס"מ

1½ כוסות קמח

1 כפית אבקת אפיה

1/3 כוס (65 גרם) סוכר

150 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות

3 חלמונים

למלית הגבינה:

2 מיכלים שמנת מתוקה (500 מ"ל)

3/4 כוס סוכר (150 גר')

½ חפיסה אינסטנט פודינג וניל (3

כפות)

750 גרם גבינה לבנה 5% או 9%

אופן ההכנה:

מכינים את התחתית והפירורים:

מחממים תנור ל- 180°. במעבד מזון עם להב מתכת מעבדים קמח, אבקת אפיה, סוכר וחמאה לתערובת פירורית. מוסיפים חלמונים ומעבדים רק עד לקבלת פירורי בצק לחים.

מהדקים דינית כ- 2/3 מהפירורים לתחתית התבנית, מרופדת בנייר אפייה. את היתרה מהדקים לעובי ½ ס"מ על תבנית מרופדת בנייר אפייה. אופים את הבצק שבשתי התבניות להזהבה, כ- 20 דקות. מצננים לחלוטין. מפוררים את 1/3 הבצק האפוי (החלק הקטן) לפירורים ושומרים בכלי אטום עד השימוש.

מכינים את מלית הגבינה: במיקסר מקציפים יחד שמנת מתוקה עם סוכר ופודינג עד לקבלת קצפת יציבה. מקפלים פנימה את הגבינות.

מרכיבים ומצננים: יוצקים את תערובת הגבינה מעל התחתית האפוייה ומחליקים. מפזרים מעל את הפירורים ומעבירים בכלי אטום למקרר למשך הלילה, להתייצבות.

לפני ההגשה מקפיאים חצי שעה, בכדי שהעוגה תהיה קרה ביותר. פורסים בסכין טבולה במים רותחים ומגישים.

לחם גבינה ריבת חלב

רכיבים:

7 חלבונים	750 גרם גבינה 5%
$\frac{1}{2}$ כוס סוכר	1 לבן
תבנית ח"פ בינונית	1 שמנת חמוצה
<u>רכיבים לציפוי:</u>	1 כוס סוכר
250 גרם ריבת חלב	1 כוס קמח
1 שמנת מתוקה חלבית	100 גרם אבקת סוכר
1 כוס חלב	1 חב' פודינג וניל
1 חב' פודינג וניל	7 חלמונים

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה גבינה, לבן, שמנת חמוצה, סוכר, קמח, אבקת סוכר, פודינג וחלמונים.

בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם $\frac{1}{2}$ כוס סוכר.

מאחדים בתנועות קיפול את התערובות, יוצקים לתבנית ואופים בתנור שחומם מראש בחום של 180° למשך כחצי שעה או עד שהעוגה מתייצבת.

כשהעוגה קרה, מורחים את ריבת החלב.

מקציפים את השמנת עם החלב והפודינג, ומורחים בזהירות מעל ריבת החלב.

תוצה חלבית למהילה

רכיבים:

תבנית 20/30

500 גרם עוגיות פתי בר

200 גרם שוקולד מריר

1/3 כוס חלב

1 כפית קפה

2 כפות חמאה

2 מכלים שמנת מתוקה

כוס עוגיות סנדוויץ' מפוררות גס

5 כפות ריבת חלב.

אופן ההכנה:

לבסיס:

מערבבים את הקפה עם החלב. טובלים את הביסקוויטים בחלב ומסדרים שכבה בתבנית.

ממיסים שוקולד עם חלב וחמאה ומורחים מעל הביסקוויטים ומקררים.

למילוי:

מקציפים את השמנת המתוקה ומחלקים לשניים.

לחצי האחד מוסיפים את פירורי העוגיות, ולחצי השני את ריבת החלב.

יוצקים את השמנת עם העוגיות מעל השוקולד.

מעליהם מסדרים שכבה של ביסקוויטים טבולים בחלב, ומעליהם את

השמנת עם ריבת החלב.

ניתן לקשט בפסים דקים של ריבת חלב.

לחם מים חלבית

רכיבים לטורט:

4 ביצים מופרדות

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

2 כפות קקאו

3 כפות קמח

1 אבקת אפיה

2 סוכר וניל

תבנית עגולה 26 ס"מ

רכיבים לגבינה:

1 ריץ'

1 פודינג וניל

1 כוס חלב

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

250 גרם גבינה

רכיבים לציפוי:

1 שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר

100 גרם שוקולד חלב

100 גרם שוקולד לבן

אופן ההכנה:

לטורט:

מקציפים חלבונים תוך כדי הוספת הסוכר. מוסיפים את החלמונים ולאחמ"כ את יתר החומרים ומערבבים.

שוטחים בתבנית על נייר אפיה ואופים בחום בינוני.

לגבינה:

מקציפים את הריץ' ומוסיפים את הפודינג, החלב, והסוכר. כשהקצף יציב מוסיפים את הגבינה.

שופכים על הטורט המוכן ומקפיאים.

לציפוי:

מרתחים את השמנת המתוקה ומוסיפים את השוקולדים.

לאחר ההמסה, שופכים על העוגה הקפואה ושומרים בקירור.

חוקת גבינה מיוחדת ללא אפיה

רכיבים לבסיס:

1 שמנת חמוצה	1 חב' ביסקוויטים
$\frac{3}{4}$ כוס חלב	$\frac{1}{2}$ כפית קפה נמס (להמיס במעט
$\frac{1}{2}$ חב' פודינג וניל (3 כפות)	מים רותחים)
4 חלבונים	1 כוס חלב
$\frac{2}{3}$ כוס סוכר	תבנית בינונית

רכיבים לעוגה:

200 גרם שוקולד מריר	750 גרם גבינה (רצוי מאוד לסנן
1 שמנת מתוקה 32%	את הגבינה מנזלים לילה קודם)

אופן ההכנה:

לבסיס: מערבבים את הקפה עם החלב. טובלים טבילה קצרה את הביסקוויטים בחלב ומסדרים שכבה אחת בתבנית. לעוגה: מכניסים לקערה: גבינה, שמנת חמוצה, חלב ופודינג. מערבבים היטב עד לקבלת קרם אחיד ללא גושים. בקערה נפרדת, מקציפים את החלבונים לקצף יציב תוך כדי הוספת הסוכר. מאחדים עם תערובת הגבינה. שופכים את התערובת מעל הביסקוויטים. לציפוי: טובלים את יתר הביסקוויטים בחלב ומסדרים מעל תערובת הגבינה. ממיסים את השוקולד עם השמנת, ושופכים מעל שכבת הביסקוויטים. שומרים במקרר לפחות למשך 4 שעות.

לחם גבינה שיש

רכיבים לבסיס:

1 כוס פרוורי ביסקוויטים

$\frac{1}{2}$ חמאה מומסת

רכיבים לעוגה:

750 גרם גבינה

$1\frac{1}{4}$ כוס סוכר

1 גביע שמנת חמוצה

1 כף קמח

2 כפיות תמצית וניל

3 ביצים

100 גרם שוקולד

תבנית עגולה 25 ס"מ

אופן ההכנה:

מערבבים את העוגיות עם החמאה, ושוטחים בתבנית.

מערבבים גבינה עם סוכר במהירות בינונית למשך 2 דקות.

מוסיפים את השמנת, הקמח ותמצית הווניל. מערבבים היטב עד לקבלת מרקם אחיד. מוסיפים את הביצים בזו אחר זו עד שהן נבלעות בתערובת.

מעבירים כוס וחצי מהתערובת לקערה אחרת. ממיסים את השוקולד ומוסיפים לקערה זו.

יוצקים את התערובת הלבנה מעל העוגיות, ולתוכה את התערובת החומה, ויוצרים פסים.

מניחים את תבנית העוגה בתוך תבנית גדולה יותר. ממלאים את התבנית הגדולה במים רותחים עד למחצית מגובה העוגה, ואופים למשך כשעה ורבע על חום בינוני.

ציפוי לבחירה: 1 שמנת חמוצה מעורבת היטב עם 2 כפות סוכר.

חֶזֶק מוֹס שׁוּקוֹלָד וְרִיבֵת חֶלֶב

לתבנית בקוטר 26 ס"מ

רכיבים לעוגה:

6 ביצים מופרדות

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

1 חבילה פודינג שוקולד

$\frac{1}{4}$ כוס קמח

20 חמאה מומסת

למוס שוקולד:

200 גרם שוקולד מריר

$1\frac{1}{2}$ מיכלי שמנת מתוקה

לקרם ריבת חלב:

1 מיכל שמנת מתוקה

$\frac{3}{4}$ כוס חלב

1 חבילה פודינג ריבת חלב

לציפוי שוקולד:

$\frac{1}{2}$ מיכל שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

לעוגה: מקציפים חלבונים ומוסיפים בהדרגה סוכר, עד לקבלת קצף יציב. מנמיכים את המהירות ומוסיפים פודינג, חלמונים וקמח. כשהתערובת אחידה מוסיפים חמאה מומסת ומערבלים מס' שניות. יוצקים לתבנית משומנת ואופים בחום בינוני (180°) עד שקיסם יוצא יבש, ומצננים.

למוס השוקולד: ממיסים שוקולד עם $\frac{1}{2}$ מיכל שמנת מתוקה עד לקבלת תערובת חלקה. מניחים בצד ל - 10 דקות. מקציפים 1 שמנת מתוקה במיקסר ומקפלים פנימה את השוקולד עד לקבלת תערובת אחידה. משטחים על העוגה בתבנית ומעבירים למקפיא לשעתיים. לקרם ריבת חלב: מקציפים במיקסר: שמנת מתוקה, חלב ופודינג עד לקבלת קרם יציב, משטחים על מוס השוקולד הקפוא ומחזירים למקפיא לשעתיים נוספות.

לציפוי שוקולד: ממיסים שוקולד ושמנת מתוקה. מצננים מעט. יוצקים על העוגה ומקפויים 20 דקות. להפשיר במקרר לפני ההגשה.

לועז שוקולד וריבת חלב

רכיבים:

תבנית בקוטר 24 ס"מ
 לשכבת שוקולד וריבת חלב:
 250 גרם ביסקוויטים שבורים גס
 200 גרם שוקולד מריר
 100 גרם חמאה
 ½ כוס ריבת חלב
 ½ מיכל שמנת מתוקה

לשכבת מוס ריבת חלב:

2 מיכלים שמנת מתוקה
 1 חבילת אינסטנט פודינג ריבת
 חלב
לצפוי וקישוט:
 ½ מיכל שמנת מתוקה
 120 גרם שוקולד מריר
 2 כפות ריבת חלב, לקישוט

אופן ההכנה:

לשכבת השוקולד: ממיסים יחד שוקולד, חמאה, ריבת חלב ושמנת מתוקה. מסירים מהאש ומצננים 5 דקות. מערבבים פנימה את שברי הביסקוויטים ומשטיחים את התערובת בתבנית משומנת. מוס ריבת חלב: מקציפים את השמנת המתוקה והפודינג לקרם יציב. משטיחים מעל תערובת השוקולד ומעבירים למקפיא לשעה להתייצבות.

ציפוי: מביאים לרתיחה שמנת מתוקה, מוזגים על השוקולד ומערבבים עד שנמס. מוזגים את השוקולד על העוגה הקרה. שמים את ריבת החלב לקישוט בשקית ניילון קטנה ומחוררים חור קטן בעזרת קיסם. מזלפים פסים של ריבת חלב על ציפוי השוקולד. מעבירים את העוגה למקרר לשעתיים - שלש. פורסים בסכין טבולה במים רותחים.

לועז שכתות שוקולד ועינה

רכיבים:

100 גרם שוקולד מריר	1/2 כוס סוכר
5 כפות סוכר	350 גרם ביסקוויטים
3 כפות חלב	חלב / יין / ליקר
2 כפות קקאו	תבנית 20/30

1 כפית קפה נמס

200 גרם חמאה חתוכה לקוביות

3 חלמונים

250 גרם גבינה

3 חלבונים

ציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

1 שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

מבשלים על אש נמוכה תוך כדי בחישה מתמדת את השוקולד, הסוכר, החלב, הקקאו והקפה. מסירים מהאש ומוסיפים קוביות חמאה. מערבבים עד המסה. מוסיפים חלמונים תוך כדי טריפה. מוסיפים את הגבינה ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה.

מקציפים חלבונים תוך הוספת סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב ומבריק, מקפלים בעדינות לתערובת הקרם.

טובלים את הביסקוויטים בנוזל ומניחים על תחתית התבנית. מורחים כשליש מהתערובת על הביסקוויטים ועליהם מסדרים עוד שכבת ביסקוויטים רטובים.

עליהם מורחים עוד כשליש מתערובת הקרם ושוב שכבת ביסקוויטים, מסיימים בשכבת הקרם.

לציפוי: ממסים את השוקולד והשמנת מקררים מעט ומורחים על העוגה.

מצננים היטב לפחות כ- 4 שעות לפני ההגשה.

פסיפוזים

פסיפור שוקולד לא אפוי

רכיבים לשכבה 1:

3 ביצים	500 גרם ביסקוויטים טחונים
1 מרגרינה	2 כפיות קפה
1½ כוסות אבקת סוכר	¾ כוס מים
2 סוכר וניל	3 כפות קקאו
2 כפות קפה	¾ כוס סוכר
1 פודינג וניל	

רכיבים לשכבה 3:

150 גרם שוקולד מריר	150 גרם שוקולד מריר
3 כפות מים	1½ כוס שמן / מרגרינה
50 גרם מרגרינה	

רכיבים לשכבה 2:

100 גרם אגוזים טחונים

אופן ההכנה:

שכבה 1: ממיסים את כל החומרים (מלבד הביסקוויטים) בסיר על אש נמוכה.

כשנמס, מוסיפים את הביסקוויטים ומערבבים. שוטחים בתבנית בינונית.

שכבה 2: מכניסים את כל הרכיבים לבלנדר ומערבבים עד לקבלת קרם חלק (כ- 10 דקות).

שוטחים מעל השכבה הראשונה.

שכבה 3: ממיסים את כל הרכיבים יחד ושוטחים מעל השכבה השניה. מקפיאים.

מפשירים קלות, וחותכים לקוביות קטנטנות.

למתק חמאת בוטנים ושוקולד

רכיבים:

150 גרם ביסקוויטים

50 גרם מרגרינה

1 ריץ'

300 גרם שוקולד

1 כוס חמאת בוטנים

אופן ההכנה:

מרסקים את הביסקוויטים לפרורים. ממיסים את המרגרינה ויוצקים מעל הביסקוויטים ומערבבים.

שוטחים בתבנית 20/30, מהדקים מעט ואופים למשך 5 דקות על חום של 180°.

ממיסים בסיר על אש נמוכה את הריץ', השוקולד וחמאת הבוטנים. לאחר ההמסה יוצקים מעל העוגיות, ומצננים. כשמעט מתקשה, ממיסים בשקית 3 - 2 כפות חמאת בוטנים ויוצרים פסים מעל השוקולד, בעזרת קיסם מעוותים קלות את הפסים לצדדים. כשמתקרר, חותכים לחתיכות קטנות, ומקפיאים.

פינאט 3'ו - חילף חמאת בוטנים

רכיבים לבסיס:

4 כוסות פצפוצי אורז

1 כוס דבש

1 כוס חמאת בוטנים

240 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

ממיסים הכל, מלבד פצפוצי האורז, בסיר, מעל סיר עם מים רותחים.
לאחר ההמסה מסירים מהאש.

שופכים על פצפוצי האורז, ומערבבים היטב.

שוטחים את העיסה בתבנית תנור גדולה, מהדקים מעט ומקפיאים.
לציפוי:

360 גרם שוקולד לבן

1 כוס חמאת בוטנים

ממיסים בסיר כפול, עד שנמס היטב.

שופכים על פצפוצי האורז הקפואים, ושוטחים יפה.

ממיסים 60 גרם שוקולד מריר בתוך שקית, מחוררים חור קטן ויוצרים
פסים מאורכים בעזרת קיסם מעוותים קלות את הפסים לצדדים.

שוקולד לתבניות מצורות

רכיבים:

450 גרם שוקולד מריר

1 כוס פצפוצי אורז

50 גרם אבקת סוכר

50 גרם אגוזים טחונים דק

150 גרם חמאת בוטנים

אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד עם החמאת בוטנים. כשנמס, מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים היטב.

שופכים לתבניות בעלות צורות מיוחדת ומקפיאים עד להתקשות מלאה.

למאת מוֹטֵנִס

רכיבים:

1 מרגרינה

1 כוס חמאת בוטנים

3½ כוסות אבקת סוכר

1¼ כוסות פרורי ביסקויטים

400 גר' שוקולד מריר.

מנג'טים קטנים ויציבים

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את כל החומרים מלבד השוקולד.

יוצרים עגולים ומכניסים בדחיפה למנג'טים יציבים.

ממיסים את השוקולד ושופכים מעל.

שומרים בהקפאה ומוציאים מעט לפני ההגשה.

בס"ד

ליקר קפה

רכיבים:

5 חלמונים

2 כוסות סוכר

2 ריצי'

2 כפות תמצית וניל

4 כפיות גדושות קפה

½ כוס אלכוהול 70%

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים במיקסר במהירות נמוכה למשך 20 דקות.
יוצקים לכוסיות קטנות, ושומרים בקירור.

כדורי שוקולד

רכיבים:

½ כוס אבקת קקאו

1 כף קפה נמס

1 כוס סוכר

2 כפות יין

½ כוס מים

200 גרם מרגרינה ללא מלח

300 גרם ביסקוויטים או שאריות עוגה

אופן ההכנה:

ממיסים את כל הרכיבים מלבד המרגרינה והביסקוויטים.
לאחר ההמסה, מוסיפים את המרגרינה כשהיא חתוכה לקוביות.
מערבבים היטב עד שמתקבל קרם חלק.
יוצקים את הקרם על הפירורים, בוחשים היטב ויוצרים כדורים.
טובלים בקוקוס ושומרים בקירור.

פלינים לדומים

רכיבים:

תבנית תנור גדולה

250 גרם ביסקוויטים חומים

250 גרם ביסקוויטים לבנים

מעט יין מתוק

2 ריצ'

250 גרם שוקולד

5 כפות גדושות חמאת בוטנים מתוקה

רכיבים לציפוי:

150 גר' שוקולד מריר

100 גרם מרגרינה ללא מלח

5 כפות מים

1 כפית קפה נמס

אופן ההכנה:

טובלים את הביסקוויטים החומים במעט יין ושוטחים בתבנית.

ממיסים את השוקולד עם החמאת בוטנים.

מקציפים את הריצ'.

מאחדים בעדינות את השוקולד עם הריצ' ומורחים מעל הביסקוויטים.

טובלים את הביסקוויטים הלבנים ביין ומסדרים שכבה מעל הריצ'.

ממיסים את רכיבי הציפוי, ויוצקים על הביסקוויטים.

שומרים בקירור. (ניתן להקפיא).

למתק שוקולד

רכיבים:

200 גרם מרגרינה

1 כוס סוכר

2 כפות תמצית רום

1 כף יין אדום

1½ כפות קפה נמס

1¼ כוסות ריצ'

500 גרם ביסקוויטים מפוררים גס

ציפוי:

200 גרם שוקולד

1 ריצ'

אופן ההכנה:

ממיסים מרגרינה ומוסיפים את שאר החומרים מלבד הביסקוויטים. כשנמס לגמרי, מוסיפים את הביסקוויטים ומעבירים לתבנית חד פעמית בינונית ומהדקים היטב.

מכינים את הציפוי: ממיסים את השוקולד עם הריצ', ושופכים מעל התערובת.

מעבירים למקפא. כשקפוא, חותכים לקוביות ושומרים במקרר.

לחיתוך קורנפלקס

רכיבים:

7 כוסות קורנפלקס

50 גרם מרגרינה

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר

$\frac{1}{4}$ כוס שמן

$\frac{3}{4}$ כוס סירופ מייפל

300 גר' (תערובת לבחירה: גרעיני דלעת, גרעיני חמניות, פקאן מסוכר, חמוציות, צמוקים)

אופן ההכנה:

שופכים את הקורנפלקס לקערה.

ממיסים מרגרינה, סוכר, שמן וסירופ מייפל. כשנמס, שופכים על הקורנפלקס ומערבבים.

מוסיפים את תערובת הגרעינים.

שוטחים בתבנית תנור גדולה ואופים בחום של 180° למשך 20 דקות.

לאחר הקירור, מפוררים ושומרים בקופסא אטומה.

כדורי שקדיה ודבש

רכיבים:

½ כוס דבש

2/3 כוס טחינה

4 כוסות פצפוצי אורז

½ כוס אגוזי מלך קצוצים - לבחירה

½ כוס תמרים קצוצים (או ממרח תמרים)

קוקוס לציפוי

אופן ההכנה:

בסיר קטן או במיקרוגל ממיסים את הדבש והטחינה עד לקבלת מרקם אחיד.

מעבירים לקערה, מוסיפים את יתר החומרים ומעבדים לתערובת אחידה.

בידיים רטובות יוצרים כדורים בגודל כדורי פלאפל ומגלגלים בקוקוס. שומרים בהקפאה.

כדורי שוקולד חלביים

רכיבים:

250 גרם פרוורי ביסקויטים

חצי כוס חלב

50 גרם חמאה

200 גרם שוקולד מריר

2 כפות ליקר

אופן ההכנה:

ממיסים יחד במיקרו חלב, חמאה ושוקולד.

מערבבים את כל החומרים יחד.

יוצרים כדורים קטנים ומגלגלים בציפוי האהוב עליכם:

קוקוס, קרוקנט, סוכריות, שוקולד, אגוזים ועוד...

קראונים

רכיבים:

4 כפות ליקר

לכדורים:

1 כוס מים

200 גרם שקדים טחונים

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

$\frac{1}{2}$ ק"ג ביסקוויטים טחונים

3 כפות חמאת בוטנים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

לעיטור:

30 גרם שוקולד לבן

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

1-2 כפות חמאת בוטנים

1 כף אבקת קפה נמס

4 כפות אבקת קקאו

אופן ההכנה:

מכינים את הכדורים: מערבבים את כל רכיבי הכדורים מלבד המים, את המים מוסיפים בסוף ובהדרגה, רק אם הבצק אינו מתאחד מוסיפים עוד מים לפי הצורך ומערבבים היטב. מרטיבים מעט את כפות הידיים ויוצרים כדורים בקוטר 2 ס"מ.

מכינים את הציפוי: ממסים יחד את השוקולד והחמאת בוטנים במיקרוגל או בסיר כפול ומערבבים עד שמתקבל קרם אחיד. טובלים בעדינות בעזרת מזלג כל כדור בקרם השוקולד ומגלגלים אותו בתוכו עד שהוא מצופה לגמרי. מניחים את הכדורים על מגש כשהם מרוחקים מעט זה מזה. ומקררים עד להתקשות.

מעטרים: מכניסים את השוקולד הלבן לשקית, קושרים היטב ומניחים בכוס מים רותחים. כשנמס, יוצרים בעזרת קיסם חור קטנטן בפינת השקית ומקשקשים על הכדורים.

ממסים באותו אופן את החמאת בוטנים ומקשקשים על שאר הכדורים. שומרים את הכדורים במקרר. (ניתן גם להקפיא)

פסוק

לזניה

רכיבים:

- 1 חב' עלי לזניה
- 1 בצל בינוני קצוץ
- 250 גרם פטריות קצוצות
- 4 כפות שמן זית
- 6 שיני שום קצוצות
- 800 גרם עגבניות מרוסקות
- 100 גרם רסק עגבניות
- 1 כף אורגנו
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור
- 1 כפית מלח
- 1 שמנת מתוקה חלבית
- 300 גרם גבינה צהובה מגורדת

אופן ההכנה:

מחממים את השמן במחבת. מקפיצים את הבצל על אש גבוהה למשך 5-4 דקות, מוסיפים את הפטריות ומקפיצים לעוד כ- 4 דקות. מנמיכים את האש ומוסיפים את השום הקצוץ, מטגנים כ- 3 דקות. מוסיפים את העגבניות המרוסקות ומרתיחים. כשמגיע לרתיחה, מוסיפים את הרסק, התבלינים, המלח והשמנת המתוקה ומבשלים למשך כ- 3 דקות. מחממים תנור לחום של 180° . מרכיבים את הלזניה: בתבנית 20/30 מניחים 4 עלי לזניה, מפזרים עליהם רוטב ושוב 4 עלי, שוב רוטב ושוב 4 עלי ורוטב. בסה"כ 3 שכבות של רוטב. מפזרים גבינה צהובה מלמעלה, ואופים למשך 30 דקות.

לצנייה - פיצה

רכיבים:

500 גרם אטריות מבושלות

200 גרם מרגרינה

2 ביצים

400 גרם רסק עגבניות

7 שיני שום

4 כפות שמן זית

עגבניה קטנה

240 גרם גבינה צהובה

זיתים

אורגנו, מלח, פלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

מערבבים את האטריות המבושלות בעודן חמות עם המרגרינה.

לאחר צינון קצר מוסיפים ביצה אחת.

מניחים בתבנית אפיה ומהדקים היטב.

מערבבים רסק עגבניות, שמן זית, שום קצוץ ותבלינים ומורחים על האטריות.

מסדרים פרוסות עגבניה על הרוטב, ומעליהן גבינה צהובה מגוררת וזיתים.

אופים כ- ¼ שעה בחום בינוני.

ספגטי עם בשר

רכיבים:

250 גרם בשר טחון
1 כף שמן לטיגון
1 כפית מלח
1/3 כוס שמן
1 בצל קצוץ דק
1 שן שום כתושה
1 כפית שטוחה מלח
קורט פלפל שחור
1 עגבניה בינונית
3 כפות רסק עגבניות
2 כוסות מים
250 גרם ספגטי מבושל

אופן ההכנה:

מטגנים קלות את הבצל והשום. מוסיפים את פתיתי הבשר בחשי ותבלי.

חותכים את העגבניות לקוביות קטנות. מדללים את הרסק במים ומוסיפים לסיר בבחישה. ממשיכים לבשל על להבה נמוכה בסיר מכוסה, כשעה.

מוסיפים את הספגטי המוכן לרוטב הבשר ומערבבים היטב.

חוטב עגבניות לפסטה

רכיבים:

2 בצל
ראש שום
2 עגבניות ללא קליפה
2 קישואים - לבחירה
1 כף רסק עגבניות
מעט מים
מלח
פלפל שחור
קצת סוכר
פפריקה מתוקה
4 גרגירי פלפל אנגלי

אופן ההכנה:

מטגנים בצל ושום עד להזהבה, מוסיפים קוביות עגבניות וקישואים, ממשיכים לטגן למשך 10 דקות.
מוסיפים רסק עגבניות, מלח, פלפל שחור, סוכר, פפריקה מתוקה ופלפל אנגלי.
מטגנים עד לריכוך.

רוטב שמנת לפסטה

רכיבים:

1 שמנת מתוקה חלבית

2 בצל

1 שימורי פטריות

$\frac{3}{4}$ כף אבקת מרק בצל

מעט אגוז מוסקט

פסטה מוכנה (חצי חבילה, לאוהבים הרבה רוטב)

אופן ההכנה:

קוצצים את הבצל דק ומטגנים עד להזהבה, מוסיפים את הפטריות ומטגנים לעוד מספר דקות.

מוסיפים את שאר החומרים ומבשלים עד לרתיחה.

מכניסים לסיר הרוטב את הפסטה המבושלת ומבשלים עד להקרמה.

(לערבב כל הזמן עם כף עץ)

מומלץ מאוד להוסיף פתיתי גבינה צהובה.

לצניח למדונה

רכיבים:

1 חבילה פסטה רחבה מבושלת

2 קוטג'

2 ביצים

שום גבישי

מלח

1 חב' רסק עגבניות (שימורים גדול)

גבינה צהובה (כל המרבה הרי זה משובח)

אופן ההכנה:

בקערה אחת מערבבים: קוטג', ביצים, מעט מלח ושום גבישי.

בקערה נפרדת מערבבים: רסק עגבניות, מעט מים והרבה שום גבישי.

שופכים לתבנית בינונית חצי מכמות הפסטה, עליה שופכים חצי

מכמות תערובת הקוטג', ומעליה חצי מכמות תערובת רסק העגבניות

והגבינה הצהובה.

ושוב פסטה, קוטג', רסק וגבינה צהובה.

אופים בחום בינוני למשך כחצי שעה.

פיצוק

מצק לפיזה

רכיבים:

3½ כוסות קמח

1 כף שמרים

1 כפית סוכר

½ כפית מלח

2 כפות שמן זית

1 1/3 כוס מים פושרים

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים יחד לבצק.
מתפיחים כשעה. (ניתן להתפיח מעל כלי עם מים רותחים)
יוצרים עלים ומפזרים עליהם באופן שווה את רכיבי הפיצה.
אופים בחום בינוני למשך כ- 20 דקות.

פנק"ק

רכיבים:

1¾ כוס חלב

2 ביצים

2 כוסות קמח

2 כפיות אבקת אפיה

3 כפות סוכר

1 כפית מלח

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את החלב והביצים. מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים היטב לקבלת תערובת חלקה ללא גושים. משמנים מחבת קלות, יוצקים בעזרת כף גדולה או מצקת, מעט מהתערובת למחבת. הופכים את החביתית כאשר היא מעלה בועות קטנות.

פיצה פרווה

רכיבים לבצק:

- 1 ק"ג קמח
- 1 מרגרינה
- 1 ביצה
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 1 כפית מלח
- 2 כפות שמרים יבשים
- 2 כוסות מים

רכיבים למילוי:

- 4 בצל
- 5 פלפלים (בצבעים שונים)
- 4 עגבניות
- מלח
- אורגנו
- 10 שיני שום כתושות

אופן ההכנה:

לבצק:

מערבבים את כל החומרים לבצק אחד ומחלקים ל - 4 ומרדדים לעלים.

למילוי:

מטגנים רצועות דקות של בצל עד להזהבה קלה, מוסיפים רצועות פלפל ומטגנים עד לריכוך. מוסיפים את שאר החומרים ומבשלים עד לריכוך.

שוטחים את העלים, מורחים עליהם את המילוי ואופים בחום בינוני.

מצק לפיצות אישיות

רכיבים:

- 1 כפית מלח
- 1 ק"ג קמח
- 4 כפות סוכר
- 2 כפות שמרים יבשים
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- 1 כוס חלב
- 2 כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

מכניסים לקערת המיקסר מלח, קמח, סוכר, שמרים, חלב וכוס אחת של מים. מתחילים לערבב תוך כדי הוספת כוס מים נוספת. לקראת הסוף, מוסיפים את השמן.

מתפיחים כשעה.

מכדררים לכדורים ובעזרת מערוך משטחים את העיגולים. מתפיחים עוד מעט, שופכים את הרוטב, הגבינה הצהובה וכו' ואופים בחום בינוני עד להזהבה קלה.