

3 טורטיות

1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

למלית:

1 כף רסק יוגורט

מלח פלפל

3 כפות צנוברים

3 בצל

300 גרם בשר טחון

200 גרם כבד

1 טלסילה פטריות

שמפניון

3 שיני שום

לציפוי:

2 ביצים

פירורי לחם

שמן לטיגון

- קצצי את הבצל, הממי מעט שמן, טגני את הבצל עד להזהבה.
- קצצי את הפטריות, הוסיפי למחבת ואדי, עד שיתאדו הנוזלים.
- הוסיפי שום כתוש ואת הבשר הטחון, טגני עד שהבשר משנה את צבעו.
- הוסיפי פטרוזיליה, רסק עגבניות, מלח ופלפל. ערבבי.
- קצצי את הכבד והוסיפי למחבת, לבסוף הוסיפי את הצנוברים וערבבי. טעמי ותקני תיבול. הוריד מהאש וצנני.
- הניחי את הטורטיה על משטח העבודה, שימי כף גדושה מהמלית על הטורטיה וגלגלי.
- טבלי בביצה טרופה ובפירורי לחם.
- חממי שמן במחבת, הניחי את הטורטיה כך שהתפר כלפי מטה. טגני מ-2 הצדדים.
- // **לאפייה:** ערבבי 3 כפות שמן עם 1/2 כפית פפריקה, הברישי את הטורטיה, פזרי שומשום שהור ולבן מעל. אפי בחום של 180° כ-20 דקות, עד שהטורטיה מזהיבה.
- להגשה: חצי כל טורטיה באלכסון והגישי עם סלט ירוק.

מרה לצמא // כי באלול תשע"ט

פסטה בירקות

החומרים:

1 אב' פסטה מבושלת

1 אב' שימורי אפונה

1 אב' שימורי פטריות

1 אב' שימורי תירס

3 בצל גדול פרוס ומטוּבן קלות

1/3 כוס רוטב צ'ילי מתוק

מלח מלח

אופן ההכנה:

קערה שימי פסטה מבושלת

זוסיפי בצל ושימורים

צילי ברוטב צ'ילי ומלח בעדיות

בחצמחה



תפודים אפויים ומתובלים | עיצוב: מ. ליבוביץ, צילום: ת. רוזנר

תפודים אפויים ומתובלים

החומרים:

6 תפוחי אדמה בינוניים

(או 18 קטנטנים)

4 כפות שמן

2 בצל קצוץ

2 כפיות כורכום

2 כפות אבקת מרק בצל

2 שיני שום כתושות

1/2 כפית פלפל שחור

1/3 כוס שמן

1/3 כוס מים

אופן ההכנה:

• קלפי תפוחי אדמה ופרסי דק.

• סדרי את פרוסות התפודים בתבנית תנור מרופדת ב-2 ניירות אפייה, בצורה חופפת - זו על גבי זו (כמו גרעפים).

• טגני בצל בשמן עד להזהבה נאה. הוסיפי תבלינים, שמן ומים וערבבי.

• צקי את הבלילה על פרוסות התפודים בצורה אחידה, כסי בנייר כסף ואפי למשך שעה ורבע ב-180°. הסירי כיסוי ואפי 10 דקות נוספות.

• אם בחרת תפודים קטנטנים, בשלי במי מלח עד לריכוך קל, קלפי (או השאירי אותם בקליפתם - לפי טעמך). והניחי שלמים בתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה. צקי את הבלילה, כסי, ואפי למשך כ-45 דקות, עד שהתפודים מוכנים. הסירי כיסוי ל-10 הדקות האחרונות של האפייה.