



- לוח הסעות ושליחויות
- 1 דרוש משלוחן עם רכב בתוך בני ברק היום בערב
 - 2 דרוש נהג לשליחויות מפתח תקווה לירושלים
 - 3 להעברת מסמכים - דרוש משלוחן
 - 4 צריכה להעביר חבילה מטבריה לחיפה
 - 5 הסעה מהר חוצבים להרנף
 - 6 הסעה מירושלים למודיעין
 - 7 הסעה קבועה בני ברק -> נתניה

יש מחר שיעור?
אתם מחליטים!

עשרות קורסים חומרים באיכות גבוהה
זמינים לציפייה בקצב ובזמן הנוחים לכם

פרוג אונליין

בום לזאת ואז תחליטו >

אל תקרת
חדרי העריכה!

עריכת וידאו

בכתיב פרוג > הקורס החדשני והיקרתי בתחום

נל לא להקטין ובי מקשה
בענף ההקטנת, לציפיה והמדיה

PLAY NOW!



פיתה פלאפל

אין הרבה מה לפרט, פשוט קוצצים סלט דק, אפשר מלפפון חמוץ, שיפקה, סחוג, חרדל, חמוס, טחינה כמונן. אני הוספתי אנטיביוטי (קוצצים בטטה וצילי לחתיכות קטנות, אופים בתנור עם קצת שמן) מוסיף המון! קניתי פלאפל קפוא, 5 קות בתנור וזהו. יעידו הצלחות הריקות...



קצת יותר עבודה, אבל שווה!
את המתכון קיבלתי מחברה אלופה.

ללחמניות

- 2 כוסות קמח
- 1 גבינה 5 אחוז
- מאה גרם חמאה רכה (להמיס בסיר)
- 2 כפות חומץ
- חצי כפית מלח

אופציות למילוי (מה שרוצים):

- זיתים בלי גרעין
- בטטות
- בצל מטונן
- פטטריות

לציפור:

ביצה טרופה שומשום/פרג

אופן ההכנה:
מערבבים את הקמח והגבינה, מוסיפים את החמאה המומסת, את החומץ והמלח. מערבבים (עם כף) עד לקבלת בצק אחיד ונעים. טוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה אחרי שעה מוציאים, תולשים חתיכות בצק קטנה, משטחים על היד ושמים במרכז את המילוי, ומכדררים לכדור. מורחים ביצה טרופה, מפזרים שומשום או פרג ומכניסים לתנור לחצי שעה.



חביתה מוגלגלת

סתם רעיון חמוד לשרדוג החביתה
שמים 2 ביצים טרופות במחבת, נותנים להן טיפה להמקש, ואז שמים עליהן כל טוב - גבינה צהובה, זיתים, אורגנו, פטריות, בצל ומה שרוצים. מגלגלים לרול בתוך המחבת ומשאירים לעוד חצי דקה.



פיתה עם פטריות ושמת

שמים פיתה על נייר אפיה ברשת התנור
על הפיתה שמים פרוסות גבינה צהובה, פטריות חתוכות לפרוסות, וטבטוע בצל.
מעל הכל שופכים שמת מתוקה/לבישול.
מפזרים מלח ופלפל.

מכניסים לתנור 157 דקות

מערך|||



פוקצ'ות קלי קלות!!

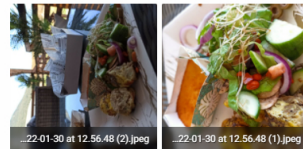
- רכיבים:
- 4 כוסות קמח
- 2 כפיות סוכר
- 3 כפות שמרים יבשים
- 2 כוסות מים פושרים
- 4 כפות שמן מעולה
- 1.5 כפיות מלח

מניסים את כל החומרים חוץ מהמלח לשקית הקפאה גדולה ומערבבים היטב עם הידיים מבחוץ, אחי שהכל מעורבב ונהיית עסה דביקה מוסיפים את המלח ומניחים בצד לתפוח בערך חצי שעה עושים חור בשקית ומולטים לתבנית את הגודל הרצוי (שימו לב לא לשים צפוף מדי, אבל אם יצא צפוף מדי פשוט שמים רצועות נייר אפיה בין לבין) מורחים כל פוקצ'ה בקצת שמן זית מוסיפים תוספות שאוהבים: פטריות, גמבה, חצילים (אפויים), בצל, פלפל חריף, פלפל שחור, מלח, זעזע או כל דבר אחר. אופים בחום של 180 מעלות בתאבון!!!!



אני ישמח לשמוע אם הכנתן משהו... בהצלחה!

קבצים מצורפים



כנסו לאתר שלי, מעניין שם 😊

+ צייטוט [צטט הודעה](#)

דווח על תוכן שלילי עריבה

[efahar_michal23](#) מתכנתת בכירה ועוד 24 משתמשים

לפני 33 דקות

ת
תמר ואנו
משתמש רשום

#2 [דבר](#)

@רייזי בירנבוים תודה על הרעיונות!!! תמשיכי לעלות עוד רעיונות, אהבתי מאד את הגיוון במוצרים הפשוטים נתת הרבה השראה....

העריכה גם מהממת ומוסיפה המון.

דווח על תוכן שלילי

[אתה](#)

לפני 21 דקות

ד
דפה
משתמש מקצוען

#3 [דבר](#)

@רייזי בירנבוים 1000 לייקים. את אישה מהממת!!! תודה על ההשראות.

דווח על תוכן שלילי

[אתה](#)

לפני 10 דקות

מ

#4 [דבר](#)

מהממם אפשר את זה בקובץ? תודה

Rich text editor with icons for bold, italic, underline, link, unlink, list, and image. Includes a 'כתוב תגובה...' text area and buttons for 'כתוב תגובה' and 'צור קבצים'.



אולי מעניין אותך גם...

Grid of four article cards:
1. 'אין אפשרות להציג היסטוריה' with a smiley icon.
2. 'בעקבות ט'ו בשבט' with a palm tree image.
3. 'שינוי קטן ומרענן' with a tree icon.
4. 'מענק השתתפות בהזאות שכירות' with a building image.

שתף: WhatsApp, Email, Print icons



פורומים איש את רעהו איש את רעהו הפסקת אכול