

מוסף מתכונים לפסח

לכל בית יש ספר מתכונים פרטי, מלא במתכונים אישיים מאמא, מסבתא, מהחמות, או מאחיות. למתכונים האלה, הכתובים על נייר דפדפת ולעיתים מוכתמים בכתמי מטבח, יש הניחוח הטוב בעולם, ניחוח של בישול עם מסורת, ניחוח של חג ובית. במשך השנים שלחתן לנו הרבה מתכונים-בית כאלה.

קיבצנו אותם יחד לחוברת מתכונים שתעזור לך לבשל ולאפות לחג.

אנו מאחלים לך מכל הלב שיהיה לך חג כשר ושמח והרבה בריאות ושנזכה בקרוב להפגש בירושלים הבנויה.

דיתי וצוות המגזין

רוצה

להדפיס את מוסף

המתכונים או מתכון מסוים?

לחצי על סמל ההדפסה.

בחלון שיפתח לך בחרי את טווח

העמודים או את מספר העמוד

הרצוי והדפיסי.

עדין לא מנויה להפסקת קפה? [לחצי כאן להצטרפות](#)

עוגת שוקולד

החומרים

- 7 ביצים
- 1 וחצי כוס סוכר
- 1 כוס יין מתוק
- 1 כוס שמן
- 1 כוס קקאו
- 100 גרם שוקולד מומס
- 1 כוס אגוזים שבורים
- 1 וחצי כוס קמח תפוז"א

אופן ההכנה:

מפרידים את הביצים.
מקציפים את החלבונים עם כוס סוכר.
מקציפים בנפרד את החלמונים עם שאר החומרים
ומאחדים את 2 התערובות.
אופים בתנור.

עוגת טורט

מחממים תנור לחום 180 מעלות

החומרים:

- 1/2 כוס אגוזים טחונים
- 1/2 כוס שקדים טחונים
- 2/3 כוס קמח תפוז"א
- 2 כפות קקאו
- 1/2 כוס שמן אגוזים
- 2/3 כוס מיץ ענבים/יין/מיץ/מים
- 4 ביצים גדולות
- 1 כוס סוכר
- 1 א. אפיה
- 1 סוכר וניל

אופן ההכנה:

מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף, מוסיפים סוכר וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף לבן. מורידים את מהירות ההקצפה מעט ומוסיפים: חלמונים ושמן.
את כל היבשים מערבבים יחד בקערה ומוסיפים בהדרגה עם המיץ - לסירוגין.
משמנים תבנית מלבנית בינונית ומכניסים לתנור למשך כ-25 דק'.

שכבות חבתיות ותפוחים

קינוח קל ומהיר. שכבות חבתיות הממולאות באגוזים ותפוחים לסירוגין נחתכות למשולשים.
לחבתיות:
6 ביצים
3 כפות קמח תפוז"א
1 1/2 כוס מים
קורט מלח
3 כפות שמן
טרפי את החומרים וטגני חבתיות

החומרים למילוי:

- 7 תפוז"ע גרנד
- 150 גר' אגוזי מלך קצוצים דק
- 1/2 כוס סוכר
- 1 סיכר וניל - לבחירה
- לעיטור - אבקת סוכר - לבחירה

אופן ההכנה:

קלפי את התפוחים, הוציאי את הליבה, גררי גס וסחטי.
הוסיפי את הסוכר והסוכר וניל וערבבי היטב.
הניחי חבתית, עליה שכבת תפוחים, חבתית נוספת,
ועליה פזרי אגוזים וכך לסירוגין כשהשכבה העליונה היא חבתית.
פזרי אבקת סוכר (ביתית - סוכר טחון דק) מלמעלה.
אפשרות ב': הערימי 6 חבתית זו על גבי זו כשביניהם המלית שבחרת (אפשר גם מילוי גבינה) גלגלי כמו "רולדה", קררי ופרסי לפרוסות.

בראוניז חלומיים

החומרים:

- 3 כוסות סוכר
- 3/4 כוס שמן אגוזים
- 3 כוסות אגוזים טחונים
- 1 כוס קקאו
- כפית אבקת אפיה
- 6 ביצים
- כפית תמצית וניל או יין
- מעט מלח

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים בקערה עם כף, עד שנוצרת בלילה אחת,
לשים בתבנית ולאפות בחום בינוני למשך שעה.

עוגיות פסחיות טעימות

החומרים:

2 ביצים

1.5 כוס שקדים טחונים

2-2.5 כוסות קמח תפוז"א

1.5 כוס סוכר

1 כוס שמן אגוזים

אופן ההכנה:

מערבבים הכול לעיסה מעט דביקה.

יוצרים עיגולים בעזרת 2 כפות.

שוטחים ע"ג נייר אפיה בתבנית.

אופים על חום בינוני - גבוה במשך 12 דקות (או עד שהעוגיות משחירות - תלוי בתנור שלך)

ממתק קוקוס

החומרים:

3 ביצים

כוס קוקוס

כוס סוכר.

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים,

אופים 10-15 דקות.

מוציאים מהתנור ומניחים קוביות שוקולד מריר.

מחזירים לדקה לתנור.

מוציאים מהתנור ומורחים את השוקולד הנמס.

מקפאים וחותרים לקוביות

פרלין נוגט

משובח במיוחד, בטעם חלבי, משני חומרים בלבד
חיפשתי מתכון למשהו טעים, שהוא לא שרויה, עם
חומרים זמינים ולא עם ביצים (...)

החומרים:

200 גר' אגוזי לוז קלויים בלי מלח קלופים

200 גר' שוקולד מריר

עוד 50 גר' אגוזי לוז כנ"ל לקישוט

אופן ההכנה:

טוחנים את אגוזי הלוז במעבד מזון למשך 10 דקות
לפחות עד שהם הופכים לנוזל סמיך

שוברים את השוקולד לקוביות וממיסים בסיר על אדים

מוסיפים לסיר את נוזל אגוזי הלוז (שזה הנוגט) ומערבבים

היטב

שמים מנג'טים קשיחים מס' 1 על משטח קשיח (תבנית
לדוג'), בעזרת כוס ממלאים כל מנג'ט עד לשלושת רבעי
מגובהו בשוקולד

חוצים את אגוזי הלוז לקישוט לחצאים ושמים במרכז כל
פרלין חצי אגוז לוז כשהצד הפנימי כלפי מטה
מקפאים למשך רבע שעה ומעבירים לקופסת אכסון, יש
להפשיר מס' דקות לפני ההגשה.

מתכון לסופלה מוכר אבל טעים והכי חשוב - קל

החומרים:

6 מנות גדולות

1.5 חב' שוקולד

0.5 כוס שמן

אופן ההכנה:

מבשלים על אש נמוכה .

לאחר המסת השוקולד מוסיפים

כוס סוכר (אפשר גם פחות כי יוצא מאוד מתוק)

3 ביצים

2 כפות קמח תפוז"א

כשמוסיפים את הביצים מומלץ לערבב מהר אחרת

הביצה נהפכת לביצה קשה מהחום של השוקולד..

מעבירים לתבניות אישיות.

אופים כ-10-12 דק' על 180 מעלות

עוגיות שקדים

החומרים:

1 כוס אגוזים קצוצים

1 כוס שקדים קצוצים

1 כוס סוכר

4 כוסות קמח תפוז"א

2 ביצים

1 וחצי כוסות שמן

1/2 כפית מלח

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים.

מעבירים למקרר לחצי שעה להתגבשות

יוצרים כדורים ושמים בתבנית.

אופים רבע שעה בחום 165°

מזגגים מעל שוקולד מומס

העוגה היחידה שלנו לפסח

מתכון אחד ועשרות אפשרויות, בלי שמן ובלי אבקת אפיה:

(אפשרי בשני גדלים, לפי גודל התנור של פסח)

החומרים:

6/8 ביצים (תבנית גדולה – 8, תבנית בינונית – 6)

1 כוס סוכר (לתבנית גדולה – כוס גדולה, לתבנית קטנה – כוס קטנה)

1 כוס קמח מצה או קמח תפוז"א (כנ"ל לגבי גודל הכוס)

2 כוסות לבחירה (לערבב כוס מסוג אחד וכוס מסוג אחר, כנ"ל הגודל):

גזר מגורר דק, שוקולד מריר מגורר, אגוזים טחונים, קוקוס, אבקת שוקו, שקדים טחונים

(למשל כוס גזר וכוס שוקולד, חצי כוס קוקוס עם חצי כוס

אבקת שוקו וכוס שקדים טחונים וכו'... השילוב האהוב

אצלנו – כוס אגוזים טחונים וכוס שוקולד טחון,

אבל גם האחרים אהובים מאוד וטעימים!)

אופן ההכנה:

מקציפים היטב חלבונים עם סוכר.

מוסיפים את החלמונים.

מוסיפים את הקמח ועוד שתי כוסות לפי בחירתך בתנועות קיפול.

אופים בתבנית עם בנייר אפיה בחום בינוני במשך 20-40 דק' – תלוי בגודל התבנית ובגובה העיסה.

בודקים עם קיסם אם מוכן.

גלידת תותים קלילה וקלה / 8 מנות

החומרים:

1 חלמון

3/4 כוס סוכר

1 כוס תותים טחונים

אופן ההכנה:

מקציפים ביחד את כל החומרים כ-10 דקות

לרוטב תותים:

ממיסים 2 כפות סוכר עם חצי כוס תותים טחונים.

מחלקים לגביעים ומקפאים שעתים לפחות.

לפני ההגשה מקשטים עם הרוטב תותים

עוגת גזר מעולה (לאוכלי שרויה)

החומרים:

3/4 כוס שמן

1 1/4 כוסות סוכר

1 כוס קמח מצה

1/2 כוס קמח תפוז"א

קורט קינמון

קורט אגוז מוסקט

1/2 כפית אבקת סודה לשתייה

1/2 כפית אבקת אפיה

3 ביצים

2 גזרים בינוניים מגוררים

1 חלבון

אופן ההכנה:

מערבבים את השמן, הסוכר, הביצים והחלבון לתערובת אחידה.

מוסיפים את כל שאר החומרים ומערבבים לקבלת בלילה אחידה.

יוצקים לתבנית אפיה בקוטר 20 ס"מ אופים כ-50 דקות על 170 מעלות.

עוגיות אגוזים ושקדים

החומרים:

כוס אגוזים

כוס שקדים

כוס אבקת סוכר

ביצה

אופן ההכנה:

טוחנים את האגוזים והשקדים במעבד מזון.

מערבבים את אבקת הסוכר עם הביצה האגוזים והשקדים.

יוצרים כדורים קטנים ומגלגלים באבקת סוכר.

אופים 8 דקות.

עוגת אגסים

שכבה א':

מקציפים 9 חלבונים + 1-1/2 כוס סוכר
מערבבים את החלמונים עם מיץ מ-2 לימונים ו 1/2 כוס
שמן
מאחדים את 2 התערובות.
מוסיפים 2 כוסות תפוז"א מבושלים, מגוררים
מעבירים לתבנית ואופים.

שכבה ב':

מבשלים אגסים ביין.
מוציאים את האגסים מהנוזלים ומסדרים על העוגה
האפויה (ניתן להמיר בתפוחים)

שכבה ג':

מקציפים 3 חלבונים + 1 כוס סוכר
שמים את הקצפת על העוגה ואופים בחום נמוך עד
להזהבה

עוגת אגוזים מקמח מצה שרויה

החומרים:

6 ביצים
1 כוס סוכר
1 כוס שמן
1.5 כוס קוקוס
1.5 כוס מיץ תפוזים
1 א.א. אפיה
2 כפות שוקולית
כוס אגוזים טחונים
אופן ההכנה:
מערבבים הכל.
אופים על חום של 180° עד להשחמה קלה.
בודקים עם קיסם וכשיוצא יבש מוציאים.

עוגת שהכל

7 ביצים מופרדות

מקציפים את החלבונים עם כוס סוכר
בקערה השניה חלמונים עם :
כף שמן
רבע כוס לימון (מלימון שלם)
3/4 כוס אגוזים טחונים
3/4 כוס קמח ת.אדמה
מאחדים את התערובות בעדינות.
אופים על 180° למשך 25 דקות עד שמשחים.

עוגיות אגוזים מומלצות (שהכל)

החומרים:

1.5 כוסות אגוזים קצוצים
2 ביצים
כוס שמן
כוס סוכר
חצי כפית מלח
2 כפות מים
אופן ההכנה:
מערבבים את כל המוצרים ויוצרים עיגולים קטנים
אופים על 180° עד להשחמה.

עוגה כושית שהכל

החומרים:

7 ביצים
2 כוסות סוכר
2 ורבע כוסות קמח תפוחי אדמה
3/4 כוס שמן
3 כפות קקאו
אחד וחצי א.א. אפיה
סוכר וניל
1/3 כוס יין מתוק
אופן ההכנה:
מקציפים את החלבונים עם כוס סוכר.
בקערה שניה מקציפים את החלמונים עם כוס סוכר ושאר
המצרכים.
מאחדים את התערובות ואופים 5 דקות על חום גבוה
ו 50 דקות בחום נמוך עד לאפיה מושלמת (לבדוק עם
קיסם).

עוגת קפה

החומרים:

8 ביצים מופרדות
1.75 כוסות סוכר
1.25 כוסות קמח תפוז"א
0.5 כוס שמן
3 כפות קפה נמס
אופן ההכנה:
מקציפים חלבונים + 1 כוס סוכר.
טורפים בקערה נפרדת: חלמונים + קפה + שמן + יתרת
הסוכר.
מאחדים את הקצף עם הבלילה החומה.
מוסיפים את הקמח כף אחר כף בתנועות קיפול (עדיף
דרך מסננת)
אופים בתנור מחומם מראש. בחום של 180 מעלות, עד
שהקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.

עוגה לבנה עם שקדים

החומרים:

8 ביצים מופרדות

7 כפות סוכר

מיץ מ-1/2 לימון

מיץ מתפוז בינוני

1 אבקת אפיה

2 כפות שמן

5 כפות קמח תפוז"א

2 כפות קוקוס

2 כפות שקדים טחונים

אופן ההכנה:

מקציפים את הביצים עם הסוכר.

בקערה נפרדת טורפים את החלמונים עם השמן, מיץ לימון ומיץ תפוזים.

מוסיפים בבחישה מהירה את קמח תפוזי האדמה (דרך מסננת) ואבקת האפיה.

ממשיכים לבחוש ומוסיפים קוקוס ושקדים טחונים.

מאחדים את הקצף עם התערובת בתנועות בחישה.

אופים בתנור מחומם מראש, בחום של 170-180 מעלות. עד שהקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.

מאפינס בננות

אין מי שלא אהב.

הבאנו אותנו מבת דודה שלנו מארה"ב שהתארכה אצלנו בשנה שעברה

מתכון קל וטעים מאד.

כדאי להכין מלכתחילה כמות כפולה - ראו הוזהרתם !

החומרים:

1 כוס שמן

1 כוס סוכר

2 ביצים

3 בננות

1 סוכר וניל

3/4 כוס קמח מצה

1/2 כוס קמח תפוז"א

1 כפית אבקת סודה לשתייה

1 כפית מלח

3/4 כוס שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

מרסקים את הבננות היטב, אפשר גם עם מזלג ,

מוסיפים את כל החומרים לפי הסדר.

שמים בתבניות מאפינס - מנג'טים ואופים ב 175 מעלות.

קרם שוקולד

מצוין כציפוי לעוגות או להכנת כדורי שוקולד.

החומרים:

3 כפות קקאו

1 כף קפה נמס

1 כוס סוכר

1/2 כוס מים

ההכנה:

הרתיחי את כל החומרים בסיר קטן תוך כדי בחישה מתמדת.

עם הרתיחה כבי מיד והוסיפי 3 כפות שמן דקלים.

לכדורי שוקולד:

פוררי פס אחד "אינגליש" מעוגת השוקולד

ערבבי עם הקרם לעיסה אחידה

ניתן להוסיף חצי חבילת עוגיות "בראוניז" פסחיות טחונות

מכדררים לכדורים ומגלגלים בקוקוס.

גלידת תותים קלה

החומרים:

1/2 ק"ג תותים

3 חלבוני ביצים

1 כוס סוכר

אופן ההכנה:

טוחנים בבלנדר את התותים.

מקציפים את החלבונים תוך הוספת הסוכר בהדרגה עד

לקבלת קצף קשה.

מערבבים את התותים עם הקצף תוך הנמכת מהירות

ההקצפה.

שומרים בהקפאה - בקופסא או תבניות אינגליש או

במנות אישיות

גלידת בננה

החומרים:

4 בננות

כוס חלב

4 ביצים

שקדים / אגוזים גרוסים בכמות נדיבה.

אופן ההכנה:

טוחנים הכול במיקסר ולהקפיא למשך לילה לפחות.

עוגת בראוניז

את העוגה הזאת אני מכינה ממוצע פעמיים ביום...
(תבנית גדולה. מתחסל במהירות!!!)

החומרים:

6 ביצים שלמות

21/4 כוסות סוכר

2 שקיות סוכר וניל

11/2 כוס שמן

1 שקית אבקת אפייה

3/4 כוס קקאו

11/4 כוס קמח תפוז"א

1/2 כוס שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים.

אופים בתנור במשך כ-40 דקות.

עוגת תפוזים וקוקוס שרויה

עוגה טעימה ואוורירית בטעם קוקוס.

החומרים:

תבנית 24/26

(מידת הכוס: 200 cc הפשוטה עם הידית)

ביצים מס' 1

מחממים את התנור ל170 מעלות

5 חלבונים+חצי כוס סוכר

5 חלמונים

1/2 כוס שמן

3/4 כוס מיץ תפוזים סחוט טרי

קליפה מגורדת מתפוז, בערך כף

1 1/2 כוסות קמח מצה מנופה, או קמח מצה דק דק

לעוגות.

1 שקית אבקת אפייה כשרה לפסח

1 כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

1 כוס פתיתי קוקוס טחון

אופן ההכנה:

מכינים 2 קערות.

בקערה אחת מוסיפים את כל החומרים ומערבבים היטב

היטב (חוץ מהחלבונים והחצי כוס סוכר).

מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה את חצי כוס

הסוכר

מקציפים עד לקצף יציב.

מוסיפים את הקציפה לקערה עם החומרים ומערבבים

בעדינות.

יוצקים לתבנית משומנת היטב.

אופים בחום 170 מעלות בערך 35-40 דקות, לפי בדיקת

הקיסם.

פורסים אחרי שהעוגה התקררה היטב.

אפשר לפזר אבקת סוכר.

עוגת שיש

2 תבניות אינגליש קייק

החומרים:

לתערובת הלבנה:

4 ביצים בטמפרטורת החדר

1 כוס סוכר - 200 גרם

קורט מלח

0.5 כוס שמן אגוזים - 100 מ"ל

0.5 כוס מיץ תפוזים או מים - 100 מ"ל

0.5 כוס קמח מצה דק מנופה - 70 גרם

1 כוס גדושה אבקת שקדים מולבנים - 100 גרם

0.5 כוס קמח תפוחי אדמה - 70 גרם

לשיש:

2 כפות קקאו

2 כפות מים

5 כפות מהתערובת הלבנה

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-170 מעלות.

מקציפים את הביצים השלמות, הסוכר והמלח במיקסר

במשך 10 דקות לקצף תפוח.

מנמיכים את מהירות המיקסר למינימום ומוסיפים את

השמן בזרם דקיק.

מוסיפים באותו אופן את מיץ התפוזים.

בקערה נפרדת מערבבים את קמח המצה, אבקת

השקדים, קמח תפוחי אדמה ואבקת האפיה לקבלת

תערובת אחידה.

עוגת קמח מצה משביעה מאוד שרויה

החומרים:

8 ביצים

2 כוסות סוכר

2 כוסות קמח מצה

אופן ההכנה:

מקציפים את החלמונים לקצף יציב

מוסיפים את הסוכר ואח"כ את הקמח מצה

אפשר להוסיף:

אבקת אפיה

ומעט מיץ תפוזים

אופים על 180 חצי שעה או עד שהקיסם יוצא יבש

עוגה מקסימה גם לסיר פלא.

מוס שוקולד מטריף

1. מקציפים 6 חלבונים+כוס סוכר

2. מערבבים בקערה 6 חלמונים.

להוסיף 2 כפות קפה+ 2 כפות יין.

להמיס 200 גרם שוקולד, ולהוסיף לחלמונים את

השוקולד המומס.

לערבב את תערובת החלמונים עם הקצף.

לחלק את התערובת ל-2.

לחצי כמות להוסיף 3 כפות אגוזים ולאפות 10-15 דקות.

לחכות שיתקרר ולהוסיף את התערובת שנותרה. להקפיא.

סופלה

מתכון מעולה שאנחנו מכינים כל השנה

החומרים:

150 גרם שוקולד מריר

4\3 כוס שמן

חצי כוס סוכר

6 כפות קמח תפוז"א

3 ביצים L

אופן ההכנה:

ממיסים בסיר על אש נמוכה את השוקולד השמן והסוכר

מחכים כמה דק שהשוקולד לא יהיה רותח ואז מוסיפים

את הביצים - כל ביצה להוסיף ולערבב בנפרד.

מוסיפים את הקמח תפוזי אדמה, אפשר גם בהדרגה 2\3

כפות בכל פעם

מחממים תנור מראש ל 180 מעלות

אופים את הסופלה בדיוק:

8 דקות - ממש נוזלי

9 דקות - באמצע

10 דקות - רק האמצע יהיה נוזל

עוגיות שקדים מעולות

החומרים:

4 כוסות קמח תפוזי אדמה

1.5 כוסות תערובת אגוזים ושקדים טחונים ביחס של

חצי כוס אגוזים וכוס שקדים

1.5 כוסות שמן

2 ביצים

חצי כפית מלח

כוס סוכר

אופן ההכנה:

מערבבים את החומרים לבצק ושמים לחצי שעה במקרר

יוצרים כדורי בצק ושוטחים לעוגיות.

לאפות בתנור בחום 180 מעלות.

אחרי הקירור מזלפים שוקולד מעל.

עוגיות קלות וטעימות

החומרים:

4 כוסות קמח תפוז"א

1 כוס סוכר

2 ביצים

1.5 כוס שמן

1.5 כוס שוקולד ציפס או אגוזים וכו'

מעט מלח

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים לבצק אחיד

מעבירים למקרר עד שמתקשה קצת

יוצרים כדורים ומוערכים מעט לקבלת צורת עוגיות

אופים בחום בינוני עד להזהבה.

אצלינו אוהבים אותם מהמקפיא

וזה גם מונע את ההתפוררות שלהם...

עוגיות שוקולד מושלמות

החומרים:

200 גר' שוקולד מריר

מעט מים רותחים

1.5 כוסות קמח תפוז"א

1 כוס קקאו

3 חלמונים

1 ביצה

1.25 כוס סוכר

1 כוס שמן

1 כף מים

1 שקית אבקת קפיה

200 גר' אבקת סוכר

אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד עם מעט מים רותחים.

מערבבים את שאר החומרים לתערובת.

שופכים את השוקולד על התערובת ולשים לבצק אחיד

יוצרים כדורים קטנים

מגלגלים באבקת סוכר

אופים 10 דק' בחום בינוני עד שהן נסדקות מעט

מוציאים, מחכים שיתקרר ואז מנתקים מהתבנית.

עוגיות אגוזים ולימון של סבתא דבי

המתכון האהוב עלי (שסבתא דבי ז"ל היתה מכינה באהבה)

1	כוס	שמן	לשים בקערה
1	כוס	סוכר	
3		ביצים	להוסיף ולערבב יחד (עדיף עם מיקסר)
1	כוס	קמח תפוח אדמה	
1	כוס	קמח מצה לעוגה	להוסיף ולערבב
1		לימון גדול	מיץ וגרידה
1	כוס	אגוזים טחונים	(עדיף אגוזי מלך) להוסיף ולערבב

יוצרים עוגיות ומניחים על נייר אפיה בתבנית שטוחה.

אופים 12 דקות בחום ⁰190

(אפשר במקום עוגיות בודדות, לשים בתבנית 9*13 לאפות יותר זמן עד שחום בקצוות (20 דקות לפחות) ולחתוך לריבועים בעודו חם)

עוגיות אגוזים (ללא קמח)

1 כוס אגוזים
1 כוס שקדים
1 כוס א. סוכר
מיץ מלימון
ביצה
מערבבים את החומרים, יוצרי עיגולים עם כפית על תבנית.
אופים 12 דקות

עוגה שכבות אגוזים (תבנית גדולה)

15 ביצים
21/4 כוסות סוכר
2 סוכר וניל
1 כוס שמן אגוזים
1 כוס קמח תפוחי אדמה
1 כוס אגוזים
1 כוס סוכר

קרם

1.5 כוס סוכר
1.5 כוס יין אדום
1 כוס מים
3 סוכר וניל
4 כפות קפה
6 כפות קקאו
100 גרם שוקולד מריר
1.5 כוס שמן
אופן ההכנה:
מפרידים ביצים ולהקציף את החלבונים לקצף יציב מוסיפים את יתר החומרים.
מחלקים ל2 תבניות ואופים בחום בינוני עד שמזהיב. ממיסים על האש את החומרים של הקרם ובסוף להוסיף את השמן
מפוררים עוגה אחת.
במעבד מזון טוחנים את הפירורים עם הקרם ושופכים על העוגה.

חיתוכיות שוקולד צ'יפס מעולות שרויה

החומרים:
1 כוס שמן
1 כוס סוכר חום
1 כוס סוכר לבן
2 ביצים
תמצית וניל
מקציפים הכול יחד.
מוסיפים כוס קמח מצה
2 כוסות קמח תפוחי אדמה
1 כפית מלח
1 כפית סודה לשתייה
1 חבילה שוקולד צ'יפס
אופן ההכנה:
מעבירים לתבנית ואופים.
אחרי שמתקרר ממיסים שוקולד בשקית ומזלפים מעל העוגה
חותכים לריבועים קטנים

כדורי בריאות

מתכון פשוט בריא וטעים!
מכניסים למעבד מזון 500 גרם תמרים ו500 גרם אגוזים (כל סוג שאוהבים).
אפשר להוסיף גם 2 כפות קקאו.
מעבדים עד שנוצרת עיסה. מגלגלים לכדורים.
אפשר לגלגל בקוקוס טחון

מוס חלבה מדהים קטניות

1/2 כוס טחינה גולמית
1/2 כוס סילאן + כף ריץ' (לא מוקצף)
מערבבים את בכוס
מקציפים את שארית הריץ',
מכניסים את תערובת הטחינה והסילאן, ממשיכים בהקצפה קלה, מאחסנים
(אצלנו שמים בקומפא מרובעת של ליטר ומגישים עם כף גלידה או בכוסיות קטנות)
טעים לשים מעל אגוז פקאן ממש לפני ההגשה

עוגיות קוקוס

מהעוגיות הללו יוצא כמות גדולה, כיף להכין אותה עוד בערב חג שכולם רעבים, הבית נקי ורוצים לנשנש, עוגיות קלות וכל כך טעימות שאימצנו אותם גם לאמצע השנה: חבילת קמח תפוז"א
1.5 כוסות קוקוס
1 כוס סוכר
2 ביצים
1 $\frac{1}{4}$ כוסות שמן
מערבבים הכל ביד (אפשר במכונה אך אין צורך)
יוצרים כדורים בגודל בינוני ואופים עשר דקות עד הזהבה.

עוגיות אגוזים ושקדים

עוגיות עשירות מאד בטעם, יוצאת כמות גדולה מאד, ממליצה לאפות בשלב ראשון לא יותר מ3 או 4 עוגיות, כדי לנסות את ההתפשטות שלהם ואת חום התנור.
החומרים:
300 גר' אגוזים טחונים
300 גר' שקדים טחונים
100 גר' קוקוס
3 כוסות סוכר
2 שקיות סוכר וניל
6 כפיות קמח תפוז"א
6 חלבונים
אופן ההכנה:
שמים את כל החומרים בקערה.
מערבבים בכף. יוצרים עוגיות בעזרת 2 כפיות.
מניחים בתבנית עם מעט מרווח אחד מהשני.
אופים מספר דקות עד להזהבה על 180 מעלות

עוגיות קוקוס (מקרונים)

החומרים:
1 כוס סוכר
4 ביצים שלמות
400 גר' קוקוס
שקית סוכר וניל
אופן ההכנה:
מערבבים בקערה.
יוצרים בעזרת ידיים לחות עוגיות עגולות, אפשר קצת לחדד את המרכז שלהם.
עוגיות אלה לא מתפשטות, גם אותם יש לאפות מספר דק' בחום של 180 מעלות

סורבה

החומרים:
3 כוסות מיץ (ענבים או תפוזים או כל דבר אחר שיש לכם, אפשר גם מיץ שאף אחד לא רוצה לשתות, בסורבה זה ילך)
3 כוסות מים
אחד וחצי כוס סוכר
3/4 כוס מיץ לימון
אופן ההכנה:
מרתחים בסיר מצננים מעט, שופכים למיכל די שטוח, מקפיאים ללילה, מוציאים, שוברים, מכניסים למעבד מזון (בלהב) מרסקים היטב בעודו קפוא ומחזירים להקפאה.

עוגת בלונדיז

החומרים:
6 ביצים
1.5 כוס סוכר חום
1.5 כוס סוכר לבן
1.5 כוס שמן
2 שקיות סוכר וניל
2 שקיות א. אפיה
1.5 כוס קמח תפוז
200 גר' אגוזים או שקדים טחונים
1 כוס שוקולד צ'יפס
אופן ההכנה:
מערבבים הכל בקערה וכף, שופכים לשתי תבניות חד פעמיות בינוניות (9×13) ולאפות על 180 מעלות עד שמוכן.

מפרום: (כ-40 מפרומות) שרויה

מאכל טריפוליטאי שלא מוותרת עליו בפסח!
גיסותיי מבקשות את זה כל שנה.
קצת מסובך אבל שווה שווה!!!
זה נראה ארוך אבל בעיקרון לא כזה נורא

מילוי

קילו עוף טחון טרי
חב' פטרוזיליה קצוצה
חב' כוסברה קצוצה
6 שיני שום קצוצים,
1 בצל בינוני מגורד.
3 כפות קמח מצה
כפית מלח
כפית פפריקה
כף תבלין של קציצות ומפרום (מי שמכירה של פרג)
אם אין, אפשר פלפל לבן ופלפל שחור או תבלין של
קציצות
2 ביצים
חצי כוס שמן

בלילה לעטיפת המפרום לפני הטיגון

2 ביצים
כף גדושה רסק עגבניות
מעט מלח
כוס קמח מצה - לעטיפה

עטיפת המילוי - לא חובה אבל מומלץ!

כ- 4 תפוזי "א לבן" גדולים
רוטב - יש כאלה שמוותרים על הרוטב ואוכלים את
המפרום ככה מטוגן זה גם מאוד טעים

בצל גדול
כף פפריקה
כף רסק
כוס מים רותחים
חצי כוס שמן
תבלין של קציצות כנ"ל
סלרי - לא חובה
כפית מלח
כפית מרק עוף

אופן ההכנה

פורסים תפוזי "א לפרוסות עבות וארוכות.
כל פרוסה חוצים לשניים לא עד הסוף שיווצר כמין פה.
מניחים את הפרוסות במסננת וממליחים (כדי שהעמילן
ייצא)
בינתיים מערבבים את כל העיסה.
שוטפים את התפוזי "א ומניחים על מגבת לייבוש מלא
(אפשר גם לנגב)
מחממים שמן עמוק במחבת
מערבבים את כל החומרים של הבלילה (ללא הקמח!)
מקמחים משטח
ממלאים כל תפוזי "א בעיסת העוף
מקמחים מכל כיוון
טובלים בבלילה
והופ לטיגון על הגז הגדול על אש גבוהה עד שמבעבע ואז
מנמיכים להבה.
מטגנים מכל כיוון היטב.
מי שלא רוצה להסתבך, מוותרים על התפוזי "א ועושים את
אותו התהליך.
לאחר שהכל מטוגן שופכים חצי כוס שמן בסיר רחב ונמוך
(לפני הדלקת הגז)
חותכים בצל לטבעות ומניחים באופן שווה
מניחים את המפרומות (אפשר להשאיר בצד קצת
מטוגנים לנשנוש)
בקערה מערבבים את שאר החומרים חוץ מהסלרי
ושופכים בין המפרומות
צריך שהמים יכסו כחצי מגובה המפרומות.
ניתן להוסיף מים במידת הצורך.
מרתחים בגז הבינוני ומנמיכים כשמבעבע
מבשלים כשעה.
ניתן מידי פעם להרטיב את המפרומות מלמעלה
לקראת סוף הבישול קוצצים את הסלרי ומפזרים מעל
במידה ויש הרבה נוזלים משאירים את המכסה פתוח.

קציצות עם סלרי

חומרים לקציצות

קילו בשר טחון
שני בצלים בינוניים קצוץ דק דק
חצי כוס שמן
כפית פלפל שחור
כפית מלח
חצי כפית כורכום
חב' פטרוזיליה קצוצה דק

לרוטב

בצל גדול
חצי כפית כורכום
כפית מלח
כפית פלפל שחור
כף גדושה מרק עוף
חצי כוס שמן
כוס מים
2 גבעולי סלרי
חצי חבילת אפונה קפואה - לאוכלי קטניות

אופן ההכנה

מערבבים את חומרי הקציצות ומניחים בצד לתפיסת הטעמים.
בינתיים מכינים את הרוטב
מחממים שמן בסיר רחב מאוד (או בשני סירים רחבים פחות) בגז בינוני על אש גבוהה
מטגנים בצל להזהבה
מניחים את הקציצות באופן שווה בסיר ולא אחד על השני.
מטגנים כמה דקות מכל צד.
בקערה נפרדת - מערבבים היטב מרק עוף, כורכום, מלח, פלפל שחור ומים ושופכים על הקציצות.
דואגים שהנוזלים יכסו כחצי מגובה הקציצות.
לאחר כשלושת רבעי שעה מוסיפים את האפונה מבשלים עוד כחצי שעה ואז מניחים מעל עלי סלרי קצוצים גס ומבשלים עוד כרבע שעה.

פסטלס שרויה

מצות מטוגנות, טעימות מאוד וכמובן מתאים למנה ראשונה בחג.
השלב הראשון:
מרטיבים מצות מרובעות ועוטפים אותם במגבת למשך

1/4 שעה.

כל כמה דקות אפשר לשפוף על המצות במגבת מעט מים.

קוצצים בצל מגנים אותו במחבת רחבה.
מוסיפים בשר טחון, פטרוזיליה, כוסברה ומתבלים לפי הטעם.

מוציאים מצה אחת וסוגרים את המגבת.
מקפלים אותה לחצי ומוסיפים 2 כפות של בשר.
מקפלים אותה שוב.
וטובלים בביצה מקושקשת.

השלב השני - טיגון

מחממים בסיר שמן עמוק
כשהשמן רותח, מטגנים את המצות מ-2 הצדדים.
ועכשיו המצה מוכנה.

מומלץ, כמה שאפשר להרטיב את המצות ולשמור בתוך מגבת.
אפשרי בהכנה לארוחה חלבית במילוי גבינה מתובלת.

קציצות עוף

החומרים:

- 1 ק"ג חזה עוף טחון
- 3 תפו"א גדולים מבושלים (במים רותחים*)
- 4 ביצים
- 2 בצלים גדולים
- 1/2 ראש שום
- מלח
- פלפל, פפריקה
- שמן

אופן ההכנה:

מרתחים מים בסיר ומבשלים את תפוחי האדמה קלופים, שלמים עד אשר ננעץ בהם מזלג.
מסננים את התפודים מהנוזלים ומצננים . אח"כ מגררים במגרדת גסה.
קוצצים את הבצל והשום ומטגנים עד להזהבה.
מניחים בקערה את חזה העוף הטחון, מוסיפים את התפודים המגורדים, הבצל המטוגן, הביצים והתבלינים.
מערבבים לעיסה אחידה.
מטגנים קציצות.
הקציצות מעולות בהקפאה.

קבב-וורן (עוף עם צ'יפס מטוגן)

מתכונים שעוברים אצלנו במשפחה מסבתא שלי... ישר מהמטבח הבוכרי.
החומרים:
כרעיים ללא עור
תפוחי אדמה
עגבניות מקולפות
מלח, פלפל, תבלין גריל עוף/ תבלין שניצל.

אופן ההכנה:
מרסקים את העגבניות, שמים בסיר ומטגנים בשמן.
מוסיפים את העוף. מערבבים. מוסיפים מים, מלח ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים עד שהעוף מוכן.
בינתיים חותכים את תפוחי האדמה לצ'יפס ומטגנים לא עד הסוף, שעדיין יישאר לבן.
מוציאים את העוף מהרוטב. מכניסים את הצ'יפס לרוטב של העוף ומבשלים כ-5 דקות.
מגישים את הצ'יפס עם העוף.
לחובבי הבריאות: אפשר לעשות צ'יפס בתנור - למרוח על התפו"א קצת שמן ולאפות.

קיילצ'ה

חומרים:
1 ק"ג בשר חתוך לקוביות קטנות מאד
5 קישואים
5 גזר
3 תפוחי אדמה
3 בצל קצוץ דק
מלח
אופן ההכנה:
מטגנים בצל קצוץ דק עם מלח.
מכניסים את הקוביות של הבשר עם מים שמכסים את הבשר.
מרתחים ומנמיכים. מבשלים עד שהבשר מתרכך.
חותכים את הירקות לקוביות קטנות מאד.
מכניסים אותם לבשר וממשיכים לבשל עוד כ-45 דקות.

להגשה: שרויה
מסדרים על הצלחות מצה או שתיים חתוכה לרבעים ומוציאים על המצה שבצלחת את הקיילצ'ה (יש לו הרבה רוטב).

עוף ואורז קטניות

בפסח אני מחפשת גיוונים לאורז ועוף, בפרט שמחלקים או קונים קרטונים של עופות שלמים ואני שונאת לפרק עופות אז הנה משהו מענין:
מבשלים עוף שלם במים (באותה מידה אפשר גרונות וכנפיים או שאריות מהחזה) אחרי רתיחה טובה שוטפים ומקררים מעט ואז מפרקים עם האצבעות את העוף לחתיכות קטנות.
מטגנים בצל בשמן עם תבלינים (פלפל שחור, חוויג, כמון ומלח)
אפשר להוסיף גם רצועות גזר ואת החתיכות של העוף. מוסיפים 3-4 כוסות אורז בדוק, מערבבים כמה דקות עם הבצל כדי לפתוח טעמים.
מכסים במים. כשרותח - מנמיכים להבה ומערבבים מידי פעם ולראות שלא חסר מים.
מבשלים עד שהאורז מוכן. הוא יוצא טעים וספוג בטעם העוף והתבלינים.
אפשר לשחק עם התבלינים, חלקי העוף, כמויות האורז.

צלי כבש עם ערמונים.

(של סבתא היקרה - תבשיל ליל הסדר בקזבלנקה)

החומרים:
קילו בשר כבש מחולק לחתיכות.
5 בצלים בינוניים.
3 אריזות קטנות ערמונים קלופים.
פפריקה
מרק עוף
קינמון
פלפל
מלח
סוכר לבן

אופן ההכנה:

מביאים את בשר הכבש לרתיחה במים כעשרים דקות. מסננים את המים.
בינתיים, פורסים את הבצל לרצועות ומאדים עם 2 כפות שמן עד להזהבה מלאה.
לוקחים תבנית ועליה פורסים נייר אפייה. על נייר האפייה שופכים מחצית מהבצל המאודה.
על הבצל שמים את בשר הכבש, עליו, את הערמונים, ועליהם את שארית הבצל.
לוקחים כוס ח"פ, בתוכה מערבבים כף פפריקה, כף מרק עוף, חצי כפית מלח, כפית קינמון וכפית סוכר (ללא מים!) את התערובת מפזרים מעל הכול.
עוטפים את התבנית בנייר כסף ואופים בחום 200 מעלות כשעה.
הריחות בבית לאחר חצי שעה משכרים...
ממליצה מראש, להכפיל כמויות כי לא נשאר כלום בתבנית.

סירות תפוח אדמה במילוי כבד

מנה אלגנטית ומרשימה לשולחן החג, או לסעודה חגיגית בחוה"מ. חומרים זמינים.

החומרים:

6 תפ"א בגודל בינוני

2 בצל

שמן לטיגון הבצל

100 גרם כבד צלוי

1 ביצה

תבלינים - ככל אשר את נוהגת (אבקת מרק/ מלח בלבד

/ תבלינים לפי טעמך)

לרוטב:

שמן לטיגון הבצל

1 בצל קטן

1 כף קמח תפ"א

תבלינים

אופן ההכנה:

מבשלים תפ"א קלופים וחצויים לרוחב, בישול קצר עד לריכוך מינימלי במים עם מלח.

מרוקנים כל מחצית תפוד מתוכנו. משאירים "מסגרת" עבה.

מיישרים את תחתית התפוד בעזרת סכין - לבסיס יציב ועומד.

(בשאריות תוכלי להשתמש לפשטידת תפ"א וכו').

מכינים את המילוי:

מטגנים בצל קצוץ עד להזהבה

מועכים את הכבד ומוסיפים לבצל המטוגן.

מתבלים

לקראת סוף הטיגון מוסיפים את הביצה ומקשקשים אותה

לתוך התערובת.

ממלאים את סירות התפ"א בכבד.

מניחים בתבנית אפיה,

הכנת הרוטב:

שוב מטגנים בצל,

מתבלים במלח, א. מרק או בתבלינים שונים כפי טעמך.

מוסיפים 1 כף קמח תפ"א.

מוסיפים לרביכה זו כוס מים.

נותנים לרוטב להתבשל עוד דקה.

שופכים את הרוטב על הסירות.

אופים את הסירות 1/2 שעה כשהן מכוסות,

ואח"כ נותנים להן להשתזף עוד 1/4 שעה ללא כסוי.

(זמני האפיה הם ללא אחריות... כל אחת ותנור הפסח שלה...)

לאטריות למרק: אחרי שהחביתיות מתקררות, מגלגלים את הערמה וחותרים לרצועות דקיקות. לחביתיות: מכינים מלית כלשהי: פירה/ חציל בטעם כבד וכו' וממלאים בחביתיות.

פשטידה חלומית בשתי צבעים בכלום עבודה

כמות לתבנית בינונית, הכפילי בהתאם.
החומרים:
5 קישואים גדולים
5 בטטות גדולות
4 ביצים
קורט וקצת מלח
פלפל שחור
1/2 כוס שמן

אופן ההכנה:
מגרדים בטטות, מוסיפים 2 ביצים, רבע כוס שמן, מתבלים ומערבבים היטב, שוטחים בתבנית. מגרדים את הקישואים ומוסיפים 2 ביצים, רבע כוס שמן, מתבלים ומערבבים היטב. שוטחים כשכבה שניה מעל הבטטות. אופים על 200 מעלות כ-3/4 שעה עד שמשחים.

סלט חסה

ראש חסה
2 תפוזים
1/2 בצל סגול
חופן גרגירי רימון
1/2 כוס שקדים מולבנים

רוטב:
1/4 כוס שמן זית
4 כפות מיץ תפוזים
1 שן שום כתושה
2 כפות דבש
מלח
פלפל
כף חומץ

אופן ההכנה:
ערבב את החומרים של הרוטב. עצבי יפה את הרכיבים בקערה ושפכי רוטב.

קוגל תפוז"א במילוי מפתיע

החומרים לקוגל: (כ-8 מנות)
2 תפוז"א מבושלים
4 תפוז"א חיים
5 ביצים
1/2 כפית מלח

החומרים למילוי:
250 גר' בשר טחון (בקר, עוף או הודו)
1/2 כוס פירה
1 ביצה
1 בצל קטן
1/2 כפית מלח.

אופן ההכנה:
מועכים את תפוז"א המבושלים. מגררים את התפוז"א החיים ומערבבים את החומרים לקוגל. מעבירים חצי מהעיסה לתבנית אינגליש. אופים 40 דקות בחום גבוה.

בינתיים, מערבבים את החומרים למילוי. מוציאים את הקוגל האפוי חלקית מהתנור ושמים עליו את המילוי. מעל המילוי שמים את החצי השני של עיסת הקוגל. אופים בחום בינוני - גבוה עד להשחמה כשעה וחצי.

אטריות פסחיות

החומרים:
1 כוס מים
3 כפות גדושות קמח תפוז"א
6 ביצים
קורט מלח
1/4 כוס שמן לטיגון
אופן ההכנה:

מערבבים בקערה מים וקמח תפוז"א עד להמסה מלאה של הקמח. מוסיפים בבחישה את הביצים וקורט מלח וטורפים היטב. מחממים את השמן במחבת טפלון. כשהשמן חם מאד שופכים אותו לבלילה תוך בחישה מהירה מאד של הבלילה כדי שלא ייווצרו גושים. בעזרת מצקת שופכים מעט מן הבלילה אל המחבת החמה, מטים את המחבת כדי שהבלילה תתרחב על כל המחבת, שופכים בחזרה לקערה את העודף. מטגנים על אש גבוהה כ-30 שניות והופכים על צלחת. חביתיות.

סיר אורז בוכרי קטניות

כשנישאתי לבעלי, גיליתי את נפלאות המטבח הבוכרי. חמותי, האלופה בהכנת אוכל מסורתי, יכולה לעמוד שעות במטבח כדי להגיע לסיר אורז ראוי לשמו. כיוון שאינני בוכרית מקורית, אני מצרפת כאן מתכון לתבשיל אורז, כמו שאני מכינה ויוצא טעיםם, ותסלחו לי אם יש אי אלו אי דיוקים מהאורז המסורתי...

החומרים ל-10 סועדים:

5 כוסות אורז עגול ברורים ושטופים
חבילת כוסברה שטופה וקצוצה
2 בצלים גדולים קצוצים
עוף או בשר חתוך לקוביות קטנטנות

מחממים שמן בסיר טפאל גדול. כשהשמן רותח, מטגנים את הבצל הקצוץ עד להזהבה. בהמשך מוסיפים את הכוסברה הקצוצה עד שהשמן מקבל גוון ירקרק. מוסיפים את קוביות הבשר/העוף הקצוץ. כשהכל משנה צבע - מוסיפים מים רותחים עד לכיסוי מלא+ של תוכן הסיר. מוסיפים את האורז השטוף. ניתן מדי פעם לערבב, להוסיף עוד מים רותחים, ולהפוך את האורז מדי פעם עם כף גדולה. התבשיל מוכן כאשר האורז מבושל אך לא רטוב מדי. אל תבהלו אם נגמר מהר מדי... (סוד: כשאין לי כוסברה אני מחליפה בפטריות. טעיםםם)

שקשוקה מתפוחי אדמה

7 תפוחי אדמה חתוכים בצורה של צ'יפס. מטגנים בצל גדול בסיר. מוסיפים מעל את תפוחי אדמה וממשיכים לטגן. עשתפוחי האדמה מטוגנים היטב - מתבלים בכך פפריקה כפית פלפל לבן כפית גדושה מלח מוסיפים מעט מים. מכסים את הסיר עד שהתפוחי אדמה מבושלים היטב ואז מוסיפים כמה ביצים שרוצים ושוב מכסים

סלט פלפלים צבעוניים בתיבול מיוחד

שורפים פלפלים שלמים בתנור עד שהקליפות שרופות. מכניסים את הפלפלים בעודם רותחים לשקית נילון מרשרשת או שקית צליה וסוגרים כדי שיהיה אפשר לקלף את הקליפה בקלות אחרי התקררות. חותרים את הפלפלים לרצועות

התיבול:

מערבבים כחצי כוס יין אדום יבש עם מעט מלח, פפריקה מתוקה, פלפל שחור ושמן זית. מוסיפים לפלפלים ומערבבים קלות. להמתין כיממה לספיגת טעמים.

סלט חצילים

2 חצילים

2 בצלים גדולים

3 ביצים קשות

משרים חצילים עם מלח ושמן לשעה, שוטפים חותכים ומכניסים לתנור עד השחמה, מטגנים את הבצל עד השחמה גבוהה ויפה, טוחנים את החצילים, בצל והביצים הקשות בבלנדר יד ומוסיפים מעט פלפל ומלח.

חביתיות במילוי בטעם כבד

לחביתיות:

6 ביצים

3/4 כוס קמח תפוז"א

חצי כוס מים

3 כפות סוכר

מעט מלח

4 כפות שמן

מערבבים את כל החומרים. יוצקים למחבת ומטגנים חביתיות.

למית בטעם כבד:

3 בצלים גדולים קצוצים ומטוגנים בשמן על אש נמוכה.

4 ביצים קשות

2 כוסות אגוזים או שקדים קלופים

1 כף מלח

פלפל שחור

טוחנים הכל יחד וממלאים את החביתיות.

בובלעך

מתכון של מאכל מסורתי אצלנו במשפחה, אין כמו הבובלעך הללו, זה כמו פנקייק רק חביתה מוקצפת, שוטחים מעט סוכר על הצלחת, עליה מניחים את הבובלעך, והטעם נימוח בפה...

מפרידים 6 ביצים

מקציפים חלבונים ומוסיפים את החלמונים במהירות גבוהה

מנמיכים מהירות ומוסיפים 3 כפות סוכר ו3 כפות קמח תפוז"א

מחממים שמן במחבת עד שהוא חם מאד, יוצקים את הקצף למחבת, זה מתנפח ואווירי (מידי פעם הקמח נוחת למטה, לכן יש להכין צמוד להגשה)

חביתיות גבינה מתוקות - בלינצ'עס

החומרים הדרושים:

11/2 כוס קמח תפוחי אדמה

3 ביצים

2 כפות שמן

2-21/4 כוסות מים

החומרים הדרושים למילוי גבינה מתוק:

2 קופסאות גבינה

1/3 כוס סוכר

2 סוכר וניל

1/2 כפית קינמון - לבחירה

אופן ההכנה:

מעבדים את כל המצרכים לבלילה אחת חלקה ללא

גושים.

משמנים מחבת ויוצקים בעזרת מצקת (או כוס חד פעמי) מהבלילה למחבת - כמות שתספיק להתפשט על פני שטח המחבת, תוך נענועים - כדי שתתקבל חביתית דקה וחלקה.

מטגנים את החביתית דקות מעטות עד להזהבה, וכאשר יש אפשרות לשחרר את החביתית מהמחבת, להוציאה על גבי מגבת רטובה.

הערה: יש כאלה שאוהבים לטגן מ 2 הצדדים

מערימים את החביתיות אחת על גבי השניה.

הוראות הכנת המילוי המתוק:

מערבבים את הגבינה עם שאר המוצרים, עד שתתקבל בלילה חלקה.

הערה: הכמות מספיקה ואפילו נשאר ממנה, ולכן כאשר עושים כמות צריך לחשב זאת.

שמים באמצע כל חביתית, מקפלים מ 2 הצדדים ומגלגלים את החביתית על המלית.

עוגת גבינה אפוייה

עוגה קלילה, טעימה וקלה להכנה שאני מכינה גם בימות השנה...

החומרים:

6 ביצים

500 גרם גבינה לבנה

1 שמנת חמוצה

2 כפות קורנפלור/קמח ת.אדמה

1 פודינג וניל

1 שמנת מתוקה

כוס חלב

חצי עוס סוכר

אופן ההכנה:

מפרידים את הביצים.

בכלי 1: מקציפים את החלבונים עם חצי כוס סוכר.

בכלי 2: מערבבים את הגבינה, השמנת, הקורנפלור ו 2 כפות פודינג וניל, עד שאין גושים ואז צוסיפים את החלבונים.

מוסיפים בעדינות את התערובת מכלי 2 לכלי 1. מערבבים בעדינות על מנת לא להרוס את הקצף

עד שתיווצר בלילה אחידה.

שופכים לתבנית בינונית ואופים בחום 180 מעלות למשך חצי שעה עד שלושת רבעי שעה - שהעוגה למעלה משחימה. מקררים את העוגה.

הכנת הקצפת: מקציפים את השמנת מתוקה עם כוס חלב ושאר הפודינג ומורחים על העוגה.

עדיף לקרר קצת במקרר.

עוגת גבינה טעימה וקלה מאד להכנה

החומרים:

6 ביצים

1 כוס סוכר

3 כפות גדושות קמח תפוז"א

3 כפות גדושות פודינג וניל

750 גר' גבינה לבנה

אופן ההכנה:

מפרידים את הביצים, מקציפים את החלבון עם הסוכר.

בקערה נפרדת מערבבים את שאר המצרכים עם החלבון. מאחדים בתנועות עטיפה ומעבירים בתבנית בינונית

30*20

אופים בחום של 200 מעלות 20 דקות לא מכוסה ואז עוד

20 דקות בחום של 180 מכוסה.

עוגת מוס חלבית

לבסיס:

6 חלבונים - מקציפים עם כוס סוכר

כשהקצף יציב ומוכן מוסיפים:

6 חלבונים

1 כוס שמן

1 סוכר וניל

1 אבקת אפיה

3 כפות קקאו

3/4 כוס קוקוס

כפית נס קפה

מקציפים הכל במהירות נמוכה,

שוטחים בתבנית חד פעמית בגודל של עוגה רגילה.

אופים 25 דקות על 180 מעלות עד שקיסם שננעץ

בעוגה יוצא נקי.

כשהעוגה מתקררת מכינים את שכבת הקצפת:

מקציפים 2 שמנת מתוקה חלבית + כוס חלב + 6-7 כפות

אינסטנט פודינג וניל.

כשהקצפת מוכנה מורחים על העוגה.

מעל אפשר לפזר אגוזים קצוצים / שוקולד מומס / שוקולד

מגורד.

עוגת קרמבו

החומרים:

5 ביצים

חצי כוס סוכר

תמצית וניל

פודינג שוקולד

פודינג וניל

שמנת מתוקה

כוס חלב

שוקולד מריר

50 גרם חמאה

אופן ההכנה:

בסיס:

מפרידים ביצים

מקציפים את החלבון עם חצי כוס סוכר לאחר מכן

מוסיפים את החלבון ומערבבים - לא במיקסר. מוסיפים

את הפודינג שוקולד והתמצית וניל ומערבבים שופכים

לתבנית בינונית ואופים 20-30 דקות עד שמכניסים קיסם

והוא יבש. מצננים.

מכינים קצפת: מקציפים שמנת מתוקה עם כוס חלב

ופודינג ומורחים על העוגה.

שוקולד: ממיסים שוקולד מריר (אפשר להוסיף קצת

שוקולד חלב) עם 4 כפות חלב ו50 גרם חמאה. שופכים

על הקצפת ומזיזים את התבנית מצד לצד כך שהשוקד

יכסה את כל העוגה.

*יש אפשרות לעשות אותה פרווה בכך שממירים את

השמנת מתוקה לקצפת צימחית ואת החמאה לשמן או מרגרינה.

טראפלס שוקולד מריר

לפעמים בא לי טראפלס שוקולד פשוטים עם שוקולד מריר. הטראפלס עצמם טעימים ומאוד קלים להכנה, מה שהופך אותם ליפים במיוחד הוא הציפוי המשתנה של קוקוס, אגוזים, קקאו או כל מה שתבחרו.

המצרכים:

1 שמנת מתוקה

400 גרם שוקולד מריר

50 גרם חמאה

קקאו

קוקוס טחון

אגוזים קצוצים

אופן ההכנה:

בסיר קטן מרתיחים גביע שמנת מתוקה.

שוברים את השוקולד המריר לקוביות ומניחים בקערה.

כשהשמנת חמה שופכים אותה על גבי השוקולד המריר

ומחכים כ-3 דקות.

מערבבים ללא הפסקה עד לאיחוד מלא של השמנת עם

השוקולד.

יוצקים את תערובת הטראפלס לתבנית מרופדת בנייר

אפייה משומן, מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקפיא

למשך 7 שעות, או ללילה שלם.

מוציאים את הטראפלס מהמקפיא ומפשירים כ-10 דקות

בטמפרטורת החדר.

בינתיים מכינים 3 קערות עם קוקוס / אגוזים טחונים /

קקאו.

בעזרת כפית גלידה (או כפית רגילה) יוצרים כדורי

טראפלס קטנים, טובלים כל כדור בציפוי הרצוי ומסדרים

בקערה.

עוגת גבינה (סיר פלא)

החומרים:

6 ביצים (בהתחשב למצב....)

1 כוס סוכר

3 כפות קמח תפוז"א

750 גר' גבינה לבנה

כוס וחצי קמח תפוז"א

3 כפות פודינג או 2 שקיקי סוכר וניל

אופן ההכנה:

מקציפים חלבונים וחלבונים בנפרד,

מאחדים עם שאר החומרים.

מחממים סיר פלא ואופים.

פיצה שרויה

גיוון מצוין לארוחת בוקר מפנקת: מ-
מרסקים 3 מצות (אפשר גם לחתיכות גסות) ומשרים
במים.
בינתיים מכינים את הרוטב:
מטגנים בצל במעט שמן, כשהוא זהוב מוסיפים:
שום כתוש (לבחירה)
עגבניה חתוכה לקוביות קטנות
1-1/2 כף רסק
1/2 כפית אורגנו
בזיליקום (לא חייב)
פפריקה מתוקה
קורט פלפל שחור

מסננים את המים מהמצות, סוחטים, מוסיפים 2-3 בייצים
(שלא יהיה נוזלי מדי)
משמנים מחבת קלות, שוטחים את העיסה, שופכים עליה
את הרוטב ומפזרים גבינה צהובה.
תוספות כדי הדמיון הטובה - זייתים, פטריות, בצל וכדו'
מכסים עם מכסה ומשאירים על אש נמוכה כרבע שעה,
כשהגבינה מבעבעת והתחתית משחימה מעט - הפיצה
מוכנה!
להעביר למגש / צלחת עגולה יפה, חותכים למשולשים
ומפנקים את הילדים):

ממרח שוקולד מתכון נוטלה

2 כוסות אגוזי לוז טחונים (15 דקות במעבד מזון עד
לקבלת ממרח)
להוסיף למעבד המזון:
5 כפות קקאו
1 כוס סוכר
2 כפות שמן
לממרח חלבי אפשר להמיס שוקולד ולהוסיף.

סופלה שוקולד חלבי

החומרים:
2 ביצים מופרדות
100 ג' סוכר
100 ג' חמאה
100 ג' שוקולד מריר
חצי כוס קורונפלור
כפית א. אפיה
אופן ההכנה:
ממיסים שוקולד וחמאה
מקציפים חלבונים, סוכר, וקמצוץ מלח עד שהקצף ממש
יציב (כשפותחים את המיקסר יוצא שפיץ עומד)
מכניסים לקצף את שוקולד המומס והחלבונים
והקורונפלור ומערבלים קצת עם המיקסר
אופים על 185 מעלות, טורבו בין 10-12 דקות

החרוסת של זיידע ע"ה

סבא שלי היה יושב ומקלף את התפוחים ומכין בעצמו
ובחלק מהשנים היה מגיע לבית הורי להכין לנו ממש
בערב יו" ט. נהוג שהגברים עוזרים בהכנה, אז אבי היה
שופך את היין.
החומרים:
5 תפוחי עץ גרנד
6 תפוחים אדומים/זהובים
1 קופסא ממרח תמרים
300 גרם אגוזים טחונים
100 גרם שקדים טחונים
1/2 בקבוק יין אדום קונקורד
4 כפות קינמון
4 כפות זנגוויל
אופן ההכנה:
מקלפים את התפוחים וטוחנים הכל יחד במערבל מזון.

טחינת שקדים

זו השנה הראשונה שאנחנו לא נוכל לקבל טחינה של פסח מאמא.
כולנו (כל הנשואים) בשרשרת טלפונים ע"מ לקבל את המתכון, כי אצלינו פסח בלי זה - זה לא פסח!
המלצה חמה: כמה שתכינו מזה - זה לא מספיק, תמיד רוצים עוד... אז קחו זאת בחשבון מראש ותשלשו, אפילו תרבעו:
אז ככה:
מכניסים למעבד מזון / בלנדר:
2 כוסות שקדים
1.5 כוסות שמן (אם רוצים להשתמש בשמן זית מומלץ לא יותר מחצי כוס וכל השאר שמן רגיל)
4-8 שיני שום (לפי הטעם)
כפית מלח
מיץ מ-2 לימונים
מעט פפריקה
להוסיף מים בהדרגה עד לקבלת המרקם הרצוי.

רוטב צ'ילי לפסח

בפסח אין לרובינו את הרטבים המוכרים שעוזרים כ"כ בבישולים
מצרפת מתכון לרוטב צילי ביתי מוצלח
מכינים בערב פסח, וזה חוסך עבודה בפסח בהרבה דברים
למשל:
עופות בתנור - משטחים בתבנית, מפזרים רוטב בנדיבות,
מפזרים פלפל שחור, גבישי שום - ואופים.
מכינים פירה תפוזי - א - שמים ליד או מעל רוטב צילי
מכינים בשר - מוסיפים מהרוטב צילי - מוסיף מאוד לטעם.
הרוטב:

1 ליטר חומץ

1 ק"ג סוכר

מרתיחים בסיר עד שהסוכר נמס.

קוצצים בפוד בסכין המרכזית:

3 בצלים

ראש שלם של שום

2 פלפלים ירוקים חריפים

2 פלפלים אדומים

מוסיפים לתערובת הסוכר והחומץ.

ואח"כ מוסיפים:

קופסה גדולה של רסק עגבניות

4 קופסאות מים (שממלאים בקופסת רסק עגבניות)

מרתיחים ומוסיפים כף מלח.

לוקחים 3-5 כפות קמח תפוזי/א/קמח רגיל

מערבבים עם מים ושופכים לסיר,

מרתיחים עד שמסמיך.

קניידלך מושלמים שרויה

1.5 כוסות קמח מצה

1.5 כוסות מים רותחים

1 עד 2 ביצים

מלח ופלפל לבן

בצל בינוני קצוץ דק ומטוגן ב 1/4 כוס שמן

מערבבים הכל כולל השמן ונונתנים לתערובת לנוח כרבע שעה.

לוקחים ביד או בכף כדור קטן ומבשלים במים רותחים עם

מלח עד שהכדורים צפים.

מסננים מעט ומאחסנים בקופסה.

ניתן להוסיף לעיסה מעט: פטרוזיליה, שמיר קצוץ דק

רוטב צ'ילי אמיתי ופסחי

1 פלפל אדום קטן קצוץ דק (מאד!)

רבע כוס שמן

מיץ מלימון אחד

4 כפות דבש

2 כפות קורנפלור

מעט מלח

פלפל שאטה

מטגנים את הפלפלים קלות.

מוסיפים את הדבש ומיץ הלימון ומביאים לרתיחה.

מוסיפים את פלפל השאטה.

ממיסים את 2 כפות הקורנפלור בחצי כוס מים ושופכים

לתוך התערובת.

ממשיכים לבשל על אש נמוכה עד היווצרות רוטב אדום

סמיך ועשיר.

מתקנים תיבול.

גרנולה לפסח שרויה

החומרים:

6 מצות שבורות קטן (כמה שיותר קטן)

חצי כוס אגוזי מלך

חצי כוס שבבי שקדים

חצי כוס קשיו

חצי כוס פיסטוקים

חצי כוס אגוזי פקאן

חצי כוס גרעיני חמניה

חצי כוס גרעיני דלעת

2 כוסות פירות יבשים (צימוקים, אננס, חמוציות)

שליש כוס שמן

2 כפות גדושות דבש

כפית שטוחה קינמון

2 כפות סוכר חום

קורט מלח

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל 150 מעלות.

מערבבים את כל המצרכים, חוץ מהפירות היבשים. מוסיפים את השמן, דבש, מלח, סוכר חום, קינמון ומערבבים היטב. מסדרים בתבנית הגדולה של התנור בשכבה אחת.

אופים כ 40 דקות. מידי פעם מערבבים כדי שהכל יאפה באופן שווה, כשמוכן מוציאים מהתנור ומידי פעם מערבבים.

אחרי שמתקרר מוסיפים את הפירות היבשים ומעבירים לצנצנת.

לא להאמין כמה שזה טעים!

פוקצ'ות

מתכון שאני מכינה יום יום - כתחליף למצות בארוחת ערב המאפה הוא אוורירי ומלוח והציפוי מעל נותן לו את האפקט של הפוקצ'ה הכמות היא 24 יחידות

המרכיבים:

5 ביצים L

3/4 כוס קמח תפוזי

1/2 כוס שמן אגוזים

כפית מלח

פלפל, פפריקה

1 כפית א. אפיה

לירקות:

2 פלפלים בצבעים שונים חתוכים לקוביות

או קוביות קטנות של בטטה או 2 בצל קצוץ

אופן ההכנה

מטגנים את הירק שבחרת בשמן עד להזהבה, מתבלים במלח ופלפל (לבצל מוסיפים מעט פפריקה)

מפרידים את הביצים, מקציפים חלבונים לקצף יציב. מנמיכים מהירות ומוסיפים חלמונים, קמח, שמן ותבלינים.

מערבבים מעט לתערובת אחידה, משמנים תבניות מאפינס

ממלאים עם מצקת את התבניות בכ-1/3 מגובהם.

מניחים כף מהמלית על הבלילה ואופים 8-15 דקות עד להזהבה.

לימונדה

החומרים:

2 כוסות מיץ לימון טבעי

1 ק"ג סוכר

3-4 כוסות מים (ככל שיש פחות מים, הסירופ יותר מתוק)

אופן ההכנה:

צורה א': מכניסים הכל לסיר, מרתיחים ומיד סוגרים את האש.

צורה ב': מרתיחים את הסוכר והמים ביחד.

לאחר הרתיחה מוסיפים את מיץ הלימון. נותנים עוד קצת (דקה-שתיים) להתבשל, וסוגרים.

בצורה הזו – מרגישים יותר את טעם הלימון (כך בד"כ אני עושה).