

## מפתח

מרקים		תוספות וירקות	
14	מרק קישואים מוקרם	3	לצו'.....
15	מרק דלורית מוקרם	6	אספרגוס.....
15	מרק עדשים	5	חציל בטעם כבד.....
16	מרק עגבניות	5	חציל רומני.....
16	שקדי מרק	6	כרוב כבוש.....
		4	סלט גמבה כבוש.....
		7	פירה.....
	<b>לחם, לחמניות וקרקרים</b>	4	קישוא חמוץ מתוק.....
17	לחם שקדים		
18	קרקרים פיקנטיים		
18	לחמניות		
19	קרקר מתוק		
19	קרקר מלוח	8	חצילים ממולא בבשר (מוסקה).....
		9	פלפל ממולא.....
	<b>פשטידות</b>		
20	פשטידת ירקות		
21	פשטידת שתי צבעים	10	מאכלים חלביים
22	קוגל ירושלמי (מלוח)	11	לזניה.....
	קוגל דמוי איטריות	12	עוגת גבינה.....
22	מתוק	13	בלינצ'ס.....
23	קוגל דמוי תפוח אדמה	11	פיצה.....
	פשטידת אטריות וגבינה		גבינה
23	מתוקה		
	פשטידת אטריות וגבינה		
24	צהובה עם בצל	10	
	פשטידת אטריות וגבינה	11	
24	מלוחה		
			12

		<b>שונות</b>	
35	עוגת שכבות עם קרם קפה	25	קטשאופ
35	עוגת קוקוס עם ריבה	26	מיונז
36	חלבה (מילוי לרולדה)	26	מיונז
37	טורט קפה		גלידה בטעמים שונים:
37	עוגת אננס דמוי גבינה	27	קפה/וויניל/לימון
	עוגת אננס דמוי גבינה	27	גלידת משמש
38	משופר	28	ריבת משמש
		28	נסיכת הנילוס בתנור
		29	טחינה לפסח
		29	בלינצ'ס פרווה
		<b>עוגות ומאפינס</b>	
39	עוגת אגוזים		
40	עוגיות פקאן		
41	אוזני המן		
42	עוגיות שומשום	30	עוגה אגוזים ושקדים פרווה
42	דובשניות מיוחדות	31	עוגת רולדה עם גבינה
43	דובשניות לפסח		עוגת רולדה (מתכון נוסף)
43	עוגיות אגוזי לוז	31	
44	מאפין מתכון בסיסי	32	עוגת רולדה תפוחים
44	מאפין חמאת בוטנים	33	קרם אגוזים חלבי
45	עוגיות מגרעיני חמניות	33	עוגת קשיו
45	חטיף שומשום	34	קרם ערמונים פרווה
		34	קרם ערמונים חלבי
		34	קרם לימון לרולדה

## תוספות, ירקות

### לצ'ו

- 3 קישואים
- 2 ק"ג פלפלים בצבעים שונים
- 4 בצלים
- 10 עגבניות
- 1/4 כוס שמן
- מלח ופלפל
- (2-3 ביצים כאופציה)

#### אופן ההכנה:

חותכים את הקישואים לקוביות. את הפלפלים חותכים לרצועות, את העגבניות לפרוסות עגולות, את הבצל לפרוסות עגולות דקות. קודם מטגנים את הבצל בשמן עד שמזהיב. מוסיפים את רצועות הפלפלים ומאדים כ- 20 דקות. מטבלים במלח ופלפל ולבסוף להוסיף את העגבניות והקישואים. ממשיכים לאדות ל-10 דקות נוספות או עד שמתרכך. ניתן להוסיף ביצים בסוף ולאדות לעוד 3 דקות.



## קישוא חמוץ מתוק

- 5 כפות שמן
- 6 קישואים
- 2 כפות קמח ערמונים
- 1 כפית מלח
- 3 כפות דבש
- 1/2 כפית מלח לימון
- 1/2 חבילה שמיר קצוץ

לרסק את הקישואים בפומפיה גסה. לשפוך שמן לסיר ולחמם. להוסיף קמח ערמונים ולערבב עד שמשחים. להוסיף את הקישואים ולאדות מעט. כעבור חצי שעה להוסיף מלח, דבש, מלח לימון. להמשיך לאדות ל- 20 דקות נוספות ולהוסיף את השמיר הקצוץ. להמשיך לאדות 10 דקות אחרונות.



## סלט גמבה כבוש

- 15 פלפל אדום
- 8 שיני שום
- 2 כוסות חומץ
- 3 כוסות מים
- 1/2 כוס שמן
- 2 כפות דבש
- סוכרזית
- מלח

### אופן ההכנה:

אופים את הפלפים על 150 מעלות כשעה או עד שמצטמקים. מכניסים לשקית ניילון שיזיעו. בנתיים מכינים את התחמיץ: פורסים את השום לפרוסות דקות ומכניסים עם שאר החומרים לקערה. מערבבים היטב. מוציאים את הפלפלים מהשקית ומקלפים את העור. חותכים לרצועות ומכניסים לתחמיץ. נשמר לאורך זמן במקרר (כמה שבועות).



## חציל בטעם כבד

- 2 חצילים
- 1 בצל מטוגן מרוסק דק
- 3 ביצים קשות

### אופן ההכנה:

לרסק את 2 החצילים בבלנדר. לטגן בצל בסיר ולהוסיף את החצילים. לאדות על להבה נמוכה כ- 15 דקות. להוסיף 3 ביצים קשות ולרסק עד שנהפך לממרח.



## חציל רומני

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| • 1 בצל קטן      | • 2 חצילים   |
| • מלח ופלפל לבן  | • 2 עגבניות  |
| • 2 כפות שמן זית | • 2 שיני שום |

### אופן ההכנה:

קולים את החצילים על הכיריים, מסובבים מדי פעם עד ריכוך מוחלט מכל הצדדים. מקלפים אותם ושוטפים אותם מתחת לברז. מרסקים את החצילים עם מרית (שלא יהיה ממרח). מגרדים את העגבניות, את השום ואת הבצל בפומפיה. מוסיפים מלח ופלפל ושמן זית ומערבבים הכל בכף.



## כרוב כבוש

- 1 כרוב של חסלט
- מלח
- מים

מקלפים את העלים מהכרוב, שופכים מים רותחים עליהם ומשרים למשך 10 דקות. קוצצים את העלים לרצועות דקות ודוחסים לתוך צנצנת גדולה. מוסיפים מי מלח (על כל ליטר מים שמים כף 1 גדושה של מלח) עד למילוי של הצנצנת. משאירים את הצנצנת בשמש למשך 4-5 ימים.



## אספרגוס

- 1,5 ק"ג קישואים
- מלח
- חומץ
- מיונז
- שמיר טרי

### אופן ההכנה:

מחממים מים בסיר, מוסיפים כ- 1/3 חומץ וכ- 3 כפות מלח (לפי הטעם). מקלפים וחותכים את הקישואים לאצבעות ומבשלים בערך חצי שעה (שלא יהיה מדי רך אלא פריך). לסנן על מסננת ולקרר. מוסיפים שמיר קצוץ ומיונז ומערבבים.



## פירה

- 1/2 ק"ג שעועית
- 4 שיני שום
- 1 בצל
- מעט שמן
- מלח פלפל ופפריקה

אופן ההכנה:

מבשלים את השעועית בסיר לחץ 30 דקות עם מעט מלח.  
 אח"כ מסננים ומרסקים בבלנדר עם 4 שיני שום מלח  
 ופלפל לפי הטעם. מטגנים בצל בשמן עד שמשחים  
 מוסיפים פפריקה ומפזרים מעל הפירה.



## בשר

### חצילים ממולא בבשר (מוסקה)

- 3-4 חצילים
- שמן
- בשר טחון
- 1 קולורבי
- עגבניות
- 3 ביצים
- אגוז מוסקט
- מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

לפרוס את החצילים לאורך לפרוסות דקדקות ולטגן בשמן. להשאיר במסננת. להכין תערובת למילוי: בשר טחון





## פלפל ממולא

- 1/2 ק"ג בשר בקר טחון
- 1 בצל
- 1-2 ק"ג עגבניות
- פלפל לבן
- 7 פלפלים צרים וארוכים
- מלח
- 4 ביצים
- דבש

### אופן ההכנה:

חותכים את הראש לפלפלים ומוציאים את הגרעינים. שוטפים אותם טוב. שופכים עליהם מים רותחים ומשרים למשך 10 דקות. בנתיים מכינים את המילוי: לוקחים את הבשר הטחון ושמים בקערה, מוסיפים 3 ביצים קשות חתוכות גס, 1 ביצה רגילה, 1 בצל מטוגן, 2 כפות שמן, פלפל ומלח לפי הטעם, 2 עגבניות מרוסקות. מערבבים את התערובת וממלאים את הפלפלים. את שאר העגבניות חולטים (שופכים עליהם מים רותחים) ומרסקים אותם בבלנדר. מחממים את המיץ עגבניות בסיר, מוסיפים דבש פלפל 2 כפות שמן ומלח לפי הטעם. מניחים את הפלפלים לתוך המיץ עגבניות ומבשלים כשעה וחצי.



## מאכלים חלביים

### לזניה

- 6-7 עלי בלינצ'ס
- 200 גר' רסק עגבניות
- 450 גר' גבינת קוטג'
- 200 גר' גבינה צהובה
- 2-3 פרוסות גבינה
- 1 כפית אורגנו
- 2 ביצים
- מלח ופלפל
- מלוחים
- מגורדת

#### אופן ההכנה:

מכינים תערובת מהגבינות ביצים ותבלינים. את הרוטב עושים מרסק עגבניות, מלח פלפל ואורגנו. מסדרים שורה של בצק, על זה 1/6 תערובת גבינה ו- 1/6 רוטב. עוברים על הפעולה 6 פעמים. למעלה מכסים עם פרוסות גבינה קשה. אופים בתנור כ- 30-40 דקות.  
(ניתן לעשות לזניה מתוקה עם עלי בלינצ'ס מתוקים גבינה ממותקת, צימוקים וקינמון)



## עוגת גבינה

- 4 ביצים
- 3 כפות דבש
- 4 גבינות קוטג' 9% או 5%
- 1 כף סוכרזית
- קליפת לימון
- 3 כפות קמח שעועית
- 3 כפות קמח ערמונים
- תמצית וניל

### אופן ההכנה:

להפריד את הביצים ולהקציף את החלבונים עם מעט סוכרזית. לרסק את הגבינה ולהוסיף את שאר החומרים. בסוף להוסיף את הקצף. לאפות בתנור בחום 180 מעלות למשך 30 דקות. אח"כ להנמיך את החום ל- 150 מעלות ל- 40 דקות נוספות.



## גבינות

- קופסת קוטג' 250
- כף גדושה דבש
- ביצה
- כפית תמצית וניל
- כוס וחצי עד שתי כוסות קמח שקדים
- מעט סוכרזית

לערב הכל. לשמן מחבת וליצוק את התערובת לגבינות קטנות מרוחקות. לקבלת מרקם מעודן יותר יש לבחוש במחבת עד שמתעדן ונעלמים הגושים ואח"כ לפצל.

## בלינצ'ס

- 12 ביצים
- 1 1/2 כוס קמח שקדים
- 1 כף תמצית ווניל
- 1 כוס מי סודה או מים
- 4 כפות דבש
- מעט שמן
- מעט מלח

אופן ההכנה:

מערבבים תחילה את הביצים עם הקמח. אחרי שזה מעורבב טוב מוסיפים את שאר החומרים. משאירים ללילה במקרר. מטגנים במחבת משומנת שכבה דקה של העיסה וסופגים בנייר סופג. ניתן למלא בגבינה עם דבש וקינמון וצימוקים או גבינה, דבש וקליפת לימון. מילוי לבלינצ'ס: על 5 קופסאות קוטג' צריך 3 כפות סוכרזית, 5 כפות דבש ו-3 כפיות קינמון מסונן



## פיצה

הבצק:

- 1.5 כוסות קמח שקדים
- 2 ביצים
- 1 כף בצל מטוגן
- 1 שום כתוש
- מעט פלפל ופפריקה
- 1/2 כפית מלח
- כפית שמן
- כפית מים
- אופציה: פטרוזיליה
- קצוצה

לאפות כ- 15 דקות

המילוי:

- רסק עגבניות טרי עם
- מלח ופלפל
- פטריות מאודות במעט
- שמן
- בצל מטוגן
- 200 גר' גבינה צהובה
- מגורדת
- טבעות זיתים
- אורגנו

לאפות עד שמשחים מלמעלה.

# מרקים

## מרק קישואים מוקרם

- 1 כף גדושה בצל מטוגן
- 7 קישואים גדולים
- 3 שיני שום
- מלח ופלפל
- 1/2 חבילת עלי שמיר

אופן ההכנה:

מקלפים את הקישואים ומבשלים בסיר מים עם הבצל והשום. אחרי כשעה להוסיף את המלח והפלפל. כעבור 20 דקות להוסיף את השמיר ולהמשיך לבשבל ל- 10 דקות. לטחון הכל בבלנדר.



## מרק דלורית מוקרם

- 2 כפות בצל מטוגן
- 1 דלורית
- 3 גזר
- 1 קולורבי
- 1/2 פלפל בהיר
- 1 עגבניה
- 2 שיני שום
- פטרוזיליה
- מלח ופלפל

מרסקים את כל הירקות ומבשלים עם בצל מטוגן במים. בהמשך הבישול מוסיפים פלפל בהיר ועגבניה מקולפת. לקראת הסוף מוסיפים מלח פלפל ופטרוזיליה. מרסקים בבלנדר מקל למרקם מוקרם. (אם הירקות מרוסקים זמן הבישול הוא כשעה)



## מרק עדשים

- 6 קישואים
- 13 גזר
- 1 ק"ג עדשים כתומים
- 2 בצל
- מלח
- פלפל



## מרק עגבניות

- 2,5 ק"ג עגבניות
  - 1/2 פלפל בהיר
  - דבש
  - מלח
- חולטים את העגבניות (ע"י מים רותחים ומיד אח"כ מים קרים). מרסקים בבלנדר. מביאים להרתחה ומוסיפים את הפלפל. מתבלים עם דבש ומלח.

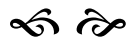


## שקדי מרק

- 4 ביצים
- מלח
- פלפל
- 1/2 כוס קמח שעועית
- 1 כף קמח שקדים / ערמונים
- 1 כף שמן

### אופן ההכנה:

להקציף חלבונים, להוסיף מלח. להוסיף לאט חלמונים, פלפל לבן ושמן. להוסיף קמח שעועית וקמח שקדים. לחמם מחבת עם מאט שמן ולשים מהתערובת כמות שתכסה את כל המחבת בגובה על 1,5 ס"מ. לטגן משני הצדדים. להמתין עד שמתקרר ולחתוך לקוביות.





# לחם, לחמניות וקרקרים

## לחם שקדים

- 13 ביצים
- 1.5 כפית מלח
- 1/2 כוס דבש
- 1 כפית סודה לשתיה
- 1/2 כוס שמן
- 600 גר' קמח שקדים

להקציף את הביצים למשך 2 דקות במיקסר, להוסיף את שאר החומרים, את הקמח בסוף באיטיות. לאפות בתבניות אנגליש קייק ארוך על 150 מעלות למשך 50 דקות.

ללחם יבש: לפרוס לפרוסות, להניח על רשת ולייבש בתנור על 50 מעלות טורבו (מאוורר) לפחות 5 שעות עד שיבש לגמרי.



## קרקרים פיקנטיים

- 4 ביצים
- 4 כוסות קמח שקדים
- 1 כף מלח
- 1/4 כוס שומשום
- 4 כפיות מים
- מעט שמן
- 1 כפית זעתר
- 1 כף שום כתוש
- 1 כף בצל מטוגן
- פטרוזיליה ו/או שמיר
- פלפל שחור
- פפריקה

לערבב הכל בבלנדר. לשטוח דק דק על נייר אפיה ולפזר שומשום מעל. לאפות על חום בינוני למשך 20-30 דקות. לסמן ריבועים ולייבש על טורבו עד שמתקשה לגמרי.



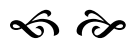
## לחמניות

- 4 ביצים
- 12 טיפות סוכרזית
- 3 כפות שמן
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- פלפל שחור
- פפריקה
- מלח
- 2 כוסות קמח שקדים

להקציף את הביצים חזק. להוסיף את שאר החומרים. את הקמח להוסיף ביד באטיות. להכניס לתבנית שקעים בתוך מג'טים (מס' 5). ניתן לפזר שומשום מעל לפני האפיה.

לאפות בתנור מחומם 175 מעלות כ- 20 דקות או יותר (לבדוק עם קיסם)

מתקבלות 12 לחמניות.



## קרקר מתוק

- 3 ביצים
- 5 כוסות קמח שקדים
- 2 כפות דבש
- 3 כפיות שמן
- 1 כפית תמצית ווניל
- מעט סוכרזית
- קורט מלח

לערבב את כל החומרים בקערה. להשאיר לילה במקרר. לרדד בין 2 ניירות אפיה משומנים עם מערוך ולסמן ריבועים. לאפות כ- 20 דקות על 180 מעלות. אחרי שהתקרר לייבש לשעה נוספת על 50 מעלות בטורבו (אוורור)



## קרקר מלוח

- 3 ביצים
- 4 כוסות קמח שקדים
- 1 כפית דבש
- 3 כפיות שמן
- פלפל שחור
- שומשום
- 1/2 כפית מלח

לערבב את כל החומרים בקערה. להשאיר לילה במקרר. לרדד בין 2 ניירות אפיה משומנים עם מערוך ולסמן ריבועים. לפזר מעט מלח מעל הקרקרים ולאפות כ- 20 דקות על 180 מעלות. אחרי שהתקרר לייבש לשעה נוספת על 50 מעלות בטורבו (אוורור)



## פשטידות

### פשטידת ירקות

- 4 קישואים
- 3 גזר
- 1/2 קולורבי
- 2 שיני שום
- שמיר
- 1 כף גדושה בצל מטוגן
- 1 כפית סודה לשתיה
- 4 ביצים
- 3 כפות מיונז
- 3/4 כוס קמח שעועית
- מלח
- פלפל לבן

לקצוץ את כל הירקות. לסנן את הקישואים במסננת, להוסיף את שאר החומרים ולאפות בתנור כשעה על 180 מעלות.



## פשטידת שתי צבעים

- 10 גזרים גדולים
- 12 קישואים בינוניים
- 12 ביצים
- 3 כוסות קמח שקדים
- 1/2 כוס קמח שעועית
- (אם אין 1/2 כוס קמח שקדים נוסף)
- 4 בצל
- 2 שיני שום
- 1/4 כוס שמן
- 4 כפות מיונז
- מלח
- פלפל
- פפריקה

לחתוך את הגזר והקישוא לקוביות ולבשל כ- 10 דקות במים רותחים. לסנן ולרסק בבלנדר (ירוק בנפרד וכתום בנפרד).

בעיסה של הגזר מוסיפים: 4 ביצים, 4 בצל מרוסק מטוגן, 1 כוס קמח שקדים וקמח שעועית, את השמן, מלח, פלפל שחור ופפריקה מתוקה לפי הטעם.

אופים כ- 15 דקות על 200 מעלות.

בנתיים מכינים את העיסה הירוקה ומוסיפים:

8 ביצים, 4 כפות מיונז, מלח, פלפל שחור, פפריקה, ושני שיני שום כתוש, 2 כוסות קמח שקדים.

מוציאים את התבנית עם הגזר מהתנור ושופכים את עיסת הקישואים מעל הגזר. ממשיכים לאפות כשעה. לחתוך כשהתקרר



## קוגל ירושלמי (מלוח)

- 1/2 כוס דבש
- 1/2 כוס שמן
- 2 כפיות מלח שטוחות
- 1/2 כפית פלפל שחור (מעט פחות)
- 10 ביצים
- עלי בלינצ'ס מתוקים (כמות מ- 12 ביצים)

לחתוך את עלי הבלינצ'ס לרצועות דקות. להשחים 1/2 כוס דבש עם 1/2 כוס שמן ולשפוך על החביתיות. להוסיף את שאר החומרים ולערבב.

לאפות בתנור כ- 45 דקות על 190 מעלות.



## קוגל דמוי איטריות מתוק

- 40 חביתיות מתוקים (כמות מ- 12 ביצים)
- 4 כפות ווניל
- 6 כפות מיץ לימון טרי
- 1 כוס שמן
- 14 ביצים
- 1 + 1/3 כוס דבש
- 150 גר' אגוזי המלך

לחתוך את עלי הבלינצ'ס לרצועות דקות. לערבב את כל החומרים בקערה עם הרצועות של הבלינצ'ס.

לאפות בתנור כ- 45 דקות על 190 מעלות.



## קוגל דמוי תפוח אדמה

- 2 כוסות קשיו
- 1/2 כוס מים
- 4 כפות שמן
- 1 כף מלח
- 4 כוסות כרוב קצוץ
- 3 גבעולי בצל ירוק
- 3 ביצים

אופן ההכנה:

לרסק את הקשיו עם המים והשמן ולטחון בבלנדר. לאדות כרוב עם מעט שמן וכף מלח. לקצוץ בצל ירוק להוסיף עם הביצים לעיסה.

לאפות כחצי שעה על 180 מעלות



## פשטידת אטריות וגבינה מתוקה

- חביתיות מכמות של 12 ביצים
- 2 כפות מלח
- 1 ק"ג גבינת קוטג'
- 8 ביצים
- 1 1/2 כוסות דבש
- 3 כפות תמצית ווניל
- 1 לימון מיץ וקליפה
- אופציה: קינמון וצימוקים

חותכים את החביתיות לרצועות רחבות. מרסקים את הקוטג' ומוסיפים את שאר החומרים. אופים כ- 45 דקות על 180 מעלות. אם משחים מדי מהר לכסות בנייר כסף.



## פשטידת אטריות וגבינה צהובה עם בצל

- חביתיות מכמות של 12 ביצים
- 1 כפית מלח
- 3 ביצים
- פלפל שחור
- 3 בצלים גדולים
- 250 גר' גבינת קוטג'
- 150 גר' פתיתי גבינה צהובה

אופן ההכנה:

חותכים את החביתיות לרצועות רחבות. מוסיפים את שאר החומרים. אופים כ- 45 דקות על 180 מעלות. אם משחים מדי מהר לכסות בנייר כסף.



### פשטידת אטריות וגבינה מלוחה

- חביתיות מכמות של 6 ביצים (כ- 35 חביתיות)
- 1 כפית מלח
- 2 כפות שמן
- 3 ביצים
- פלפל שחור
- 200 גר' גבינה מלוחה חרמון
- 100 גר' חמאה
- 1/2 כוס יוגורט
- 100 גר' גבינה צהובה

אופן ההכנה:

חותכים את החביתיות לרצועות רחבות. מוסיפים את שאר החומרים. מכסים למעלה עם הגבינה הצהובה. אופים כ- 45 דקות על 180 מעלות. אם משחים מדי מהר לכסות בנייר כסף.





## שונות

### קטשאופ

- קילו וחצי עגבניות
- בשלות וקלופות
- 1 בצל קטן
- כף וחצי דבש
- 3-4 כפות חומץ
- תפוחים
- חצי כפית מלח
- פלפל
- שן שום
- עלה דפנה
- רבע כפית מסמרי
- ציפורן
- מקל קינמון

לתוך פיסת בד להכניס עלה דפנה, שום, ציפורן ולקשור. לרסק עגבניות ובצל בבלנדר. מכניסים לסיר ומבשלים כ-3 שעות או עד שהמיץ מתאדה. מוציאים את פיסת הבד. מרסקים שוב בבלנדר ומעבירים עם כף דרך מסננת צפופה כדי להוציא את הגרגרים. מתקנים את התיבול עם דבש, חומץ, מלח או פלפל. ניתן לשמור בהקפאה בקופסאות קטנות.



### פסטרמה

- חזה נקבה הודו
- 2 עלה דפנה
- פלפל שחור
- שמן
- פפריקה
- שום

לחתוך חריצים בגוש הודו. להשרות את ההודו במי מלח (על כל כוס מים כף מלח) למשך שעתיים. להשרות במשך לילה במרינדה של התבלינים.

למחרת לאפות בשקית צליה בתנור בחום 170-180 מעלות במשך כשעה. להשאיר במקרר לילה ולפרוס פרוסות דקות דקות.



## מיונז

- 2 ביצים
- 1/4 כוס חומץ
- 1 כפית מלח
- 1/2 ליטר שמן חמניות

המכשיר הדרוף להכנת מיונז: מקל בראון עם כלי המצורף לו - כוס ארוכה וצרה  
מכניסים לתוך הכלי את הביצים, את החומץ ואת מלח לפי סדר זה  
לאחר מכן מוסיפים את השמן  
מכניסים את המקל לתוך הכלי עד לתחתית הכלי  
מפעילים ולא מזיזים את היד ל - 10 שניות  
באיטיות מרימים את המקל ומורודים עד לקבלת מיונז סמיך ובהיר  
ליוודא שכל השמן נבלע במיונז.

סך כל זמן הפעלת מקל הבנלדר להכנת מיונז הוא כ- 3 דקות



## גלידה בטעמים שונים: קפה/וויניל/לימון

- 6 ביצים מופרדות
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס מים פושרים
- 6 כפות דבש
- ו/או 3 כפות מיץ לימון
- 50 גר' סוכרזית
- 2 כפות קפה טורקי
- ו/או 2 כפות תמצית ווניל

אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים. מוסיפים סוכרזית, אח"כ את החלמונים בהדרגה, ואת שאר החומרים בהדרגה תוך כדי הקצפה. להקפיא מיד.



## גלידת משמש

- 250 גר' משמש מיובש
- 500 גר' משמש טרי
- 1/4 כוסות מים
- 1/2 כוס דבש
- 1 כף סוכרזית
- 2 כפות מיץ לימון

אופן ההכנה:

חולטים את המשמשים היבשים במים רותחים, משאירים שעותיים במים. מרתיחים את המשמשים הטריים במים עם הממתיק עד לריכוך. מצננים. מערבלים יחד עם מיץ לימון ומקפיאים. ניתן להכין מתות שדה, אפרסקים או כל פרי אחר.



## ריבת משמש

- 1,5 ק"ג משמש טרי

## • 1 1/2 כוס דבש

אופן ההכנה:  
מבשלים את המשמשים כשעה. מוסיפים את הדבש וממשיכים לבשל לשעה נוספת. אפשר להשאיר ככה או לרסק דק דק.



## נסיכת הנילוס בתנור

מכינים לצ'ו:

- 3 קישואים חתוכים לקוביות
- 2 ק"ג פלפלים כל הצבעים
- 4 בצלים לחתוך לטבעות ולטגן בסיר עם:
- 1/4 כוס שמן

## • 10 עגבניות חתוכות לעיגולים

מתחילים עם הבצל - להוסיף פלפלים - מלח פלפל לבן ולבסוף עגבניות

להשרות נתחי נסיכה חצי שעה בקערה עם חומץ (1/4), מים (3/4) ו-2 כפות מלח גס

לרפד תבנית עם שכבה של לצ'ו. להניח נסיכה מעל ולכסות עם לצ'ו. לאפות בתנור 1/2 שעה על חום מקסימלי ו 1/2 שעה על חום בינוני.



## טחינה לפסח

- 2 כוסות קמח שקדים
- 1/4 כוס שמן

- 1/2 כוס מים
- 10 שיני שום
- 4 כפות חומץ
- 4 כפות מיץ לימון
- 1 פלפל חריף ירוק
- מלח לפי הטעם

לעבד הכל במעבד מזון עד שנהיה חלק. לתקן תיבול עם מיץ לימון מלח או מים.



## בלינצ'עס פרווה

- כוס קמח שקדים
- חצי כוס - כוס מים
- מעט תמצית ווניל
- סוכרזית
- סודה לשתייה
- מעט שמן
- דבש - לבחירה
- 2/3 ביצים

לערבב הכל ולטגן אחד אחד במחבת משומן את המים והביצה השלישית יש לשים בסוף לפי הצורך.



## עוגות וקרמים

### עוגה אגוזים ושקדים פרווה

- 5 חלבונים + 50 גר' סוכרזית להקציף
  - 5 חלמונים + 3 ביצים להקציף בנפרד
  - 120 גר' סוכרזית
  - 3 כפות דבש
  - 2 1/4 כוסות אגוזים
  - 2 1/4 כוסות שקדים
  - 2 כפות קמח ערמונים או שעועית
  - 1/2 כפית סודה לשתיה
- לאפות כ- 40 דקות בהתחלה 180 מעלות אח"כ להנמיך ל- 160



### עוגת רולדה עם גבינה

- 4 ביצים להקציף
- 1/2 כוס דבש
- לימון
- 50 סוכרזית

- לשמן את הנייר
- סודה לשתייה
- 2 כוסות קמח שקדים

7 דק' על 180

7 דק' על 160

למלא עם גבינה וקפה טורקי



## עוגת רולדה (מתכון נוסף)

- 6 ביצים מופרדות
- 1/3 כוס דבש
- 50 גר' סוכרזית
- 1/4 כפית סודה לשתייה
- 2.5-3 כוסות קמח שקדים

להקציף את החלבונים. להוסיף חלבונים באיטיות.  
להוסיף את שאר החומרים. את הקמח לערבב ידינית  
לתוך העיסה.

לאפות 16 דק' על 180



## עוגת רולדה תפוחים

- 6 תפוחי גרנד גדולים

- 4 כפות דבש או 50 סוכרזית
  - 1 כף קינמון
- לפזר על תבנית משומנת ללא נייר . לפזר מעט קמח שקדים מעל ולאפות כ- 20 דקות

בנתיים להכין את העוגה:

- להקציף 4 ביצים
  - $1/3$  כוס דבש
  - לימון
  - 50 סוכרזית
  - סודה לשתיה
  - 2 כוסות קמח שקדים
- לשפוך מעל התפוחים ולאפות עוד 30 דקות על 160 מעלות

להפוך על מגבת לחה ולגלגל. לקרר ולחתוך לפרוסות

קרם אגוזים בעמוד הבא.



## קרם אגוזים חלבי

- 300 גר' אוגזי מלך טחונים דק (כמו בצק)
- $1/2$  כוס דבש וקצת סוכרזית
- 250 גר' חמאה רכה מאד



- 1 כוס מים
- מעט תמצית ווניל

מרתחים את המים עם הדבש לסירופ ומקררים מעט. מקציפים את החמאה. יוצקים חצי מהסירופ על החמאה וחצי על האגוזים. בסוף מערבבים יחד עד לקבלת קרם אחיד.



## עוגת קשיו

- 13 ביצים
- 1/2 כוס דבש
- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כפית קינמון
- 1 כוס שמן
- 500 גר' אגוזי קשיו
- 25 ג' סוכרזית

מחממים את התנור מראש על 150 מעלות  
טוחנים את הקשיו במג'מיקס ולהוסיף לאט את השמן עד לקבלת  
חמאת קשיו - דומה לחמאת בוטנים  
מפרידים 10 ביצים  
מקציפים 10 חלבונים עם 25 גר' סוכרזית לקצף קשה  
בקערה נפרדת מקציפים 10 חלבונים + 3 ביצים שלמות  
מוסיפים דבש, סודה, קינמון וחמאת קשיו  
מקפלים בעדינות את הקצף (באופן ידני) לעיסה של החלבונים  
משמנים תבניות עגולות בשמן ויוצקים את התערובת לתוכן  
אופים כ- 50 דקות על 150 מ'  
בודקים אם העוגה מוכנה - נועצים שיפוד - הוא אמור להיות נקי ויבש



## קרם ערמונים פרווה

- 10 ערמונים מבושלים
- 2 חלבונים
- מעט שמן
- מעט ויסקי

- סוכרזית ודבש לפי הטעם

לרסק בבלנדר עד שמתקבל קרם חלק



## קרם ערמונים חלבי

- 1 ק"ג ערמונים (מבושלים וטחונים)
- 1/2 כוס דבש וקצת סוכרזית
- 300 גר' חמאה

מקציפים את החמאה מוסיפים דבש וסוכרזית ובסוף את הערמונים עד שמתקבל קרם אחיד וקיצפי. ניתן בסוף להוסיף רום או קוניאק.



## קרם לימון לרולדה

- 220 גרם חמאת קוקוס
- 6 חלמונים
- 2-3 כפות דבש לימון
- 1/2 כוס דבש
- 1 כף תמצית ווניל
- 1 כף מיץ לימון
- (אמריקאי) אם אין להוסיף מעט גרודת לימון



## עוגת שכבות עם קרם קפה

החומרים לטורט הראשון:

- 6 ביצים מופרדות
- 1/2 כוס דבש

- 1 כף מיץ לימון
- 50 גר' סוכרזית
- 1/4 כפית סודה לשתייה
- 3 כוסות קמח שקדים
- 1/2 כוס קוקוס

מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף קשה. מוסיפים בהדרגה את החלמונים ואת שאר החומרים. את הקמח שקדים וקוקוס לקפל ידני לתוך העיסה. שוטחים על נייר אפיה משומן ואופים על תנור מחומם מראש על 180 מעלות במשך כ- 15 דקות.

#### החומרים לטורט השני:

כמו הטורט הראשון אבל מוסיפים 4 כפות קפה טורקי מומס במעט מאד מים רותחים ומסונן היטב.

#### קדם קפה לעוגת שכבות:

- 200 גרם חמאת קוקוס (חצי מומס) או חמאה רגילה אם רוצים חלבי
- 6 חלמונים
- 1/2 כוס דבש
- מעט סוכרזית
- 1 כף תמצית וניל
- 3 שקיות קפה או 4 כפות קפה טורקי במעט מאד מים רותחים ומסונן היטב.

מרסקים בבלנדר את החמאה ומוסיפים את החלמונים בהדרגה. מוסיפים את שאר החומרים. משאירים במקרר לשעה עד שמתייצב. מורחים את הקדם בין שתי השכבות של הטורט וחותכים לפרוסות.



#### עוגת קוקוס עם ריבה

- 8 כוסות קמח שקדים
- 1 כוס דבש
- 3 ביצים שלמות
- 2 כפיות סודה לשתייה

- ריבה
- 8 חלבונים
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 כוס קוקוס

לבצק:

הקמח, חצי כוס דבש, הביצים השלמות והסודה לשתייה  
 1/2 כוס דבש מערבבים הכל ושוטחים על נייר אפיה ואופים 7-10  
 דקות על 180 מעלות.

שכבה שניה:

למרוח ריבה על העוגה החצי אפוייה  
 (להכנת ריבה ביתית: מבשלים פירות כ-3 שעות. על כל 1 ק"ג פרי  
 מוסיפים חצי כוס דבש)

שכבה שלישית:

מקציפים 8 חלבונים. מוסיפים את שאר החומרים.

מורחים את הקצף על הריבה ומחזירים את העוגה לתנור לעוד 20  
 דק' על 150 מעלות.



## חלבה (מילוי לרולדה)

- 1 ק"ג טחינה
- 500 גר' קוקוס
- 4 כפות תמצית ווניל
- (1/2 בקבוק)

• 1 כף סוכרזית

• 2 כוסות דבש

מערבבים את החומרים. שוטחים על הרולדה. אופציה: ניתן לפזר אגוזים מעל. לגלגל את הרולדה ולהדק היטב. להקפיא. לפרוס דק במצב קפוא ולשמור בהקפאה. להגיש קפוא.



## טורט קפה

- 6 ביצים מופרדות
- 2 כפיות תמצית ווניל
- 3 כפות שמן
- $\frac{1}{3}$  כוס דבש
- 50 גר' סוכרזית
- 1 כפית סודה לשתייה
- 3 כוסות קמח שקדים
- 1-2 כפות קפה טורקי

לאפות על 180 כ-30 דקות



## עוגת אננס דמוי גבינה

- 4 ביצים מופרדים
- $\frac{1}{2}$  כוס דבש
- $\frac{1}{3}$  כוס שמן
- 1 כף תמצית ווניל
- $\frac{1}{2}$  כפית סודה לשתייה

- 2 כוסות קמח שקדים
- 1/2 חב' אננס (גדול) מרוסק בבלנדר

להקציף את החלבונים לקצף יציב. להוסיף חלמונים ואת שאר החומרים. לאפות על 180 מעלות כ- 40 דקות או עד שקיסם שנגעץ יוצא יבש.



## עוגת אננס דמוי גבינה משופר

להקציף:

- 6 חלבונים
- 3 כפות דבש
- 50 גר' סוכרזית

בנפרד:

- 6 חלמונים
- 1-2 כפות תמצית ווניל
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 2 3/4 כוסות קמח שקדים
- 1 קופסא אננס (קטן) טחון בלי מים
- גרודת לימון + מיץ מחצי לימון
- 3 כפות שמן

להוסיף את הקצף ידני. לאפות על 160-170 מעלות כחצי שעה עד ששיפוד שנגעץ יוצא יבש.

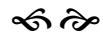


## עוגת אגוזים

- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| • 8 ביצים        | • 1 כפית ציפורן      |
| • 50 גר' סוכרזית | • 1 כפית קינמון      |
| • 1 כוס דבש      | • 1 כפית סודה לשתייה |
| • 1/2 כוס שמן    | • 4 כוסות קמח שקדים  |

• 2 כוסות אגוזים קצוצים      גס

לשטוח על נייר אפיה משומן על תבנית גדולה. לאפות על 180 מעלות כ 40 דקות (להנמיך טמפרטורה אחרי חצי מהזמן). לסמן ריבועים כשזה עוד חם.



## עוגיות ומאפינס

## עוגיות פקאן

- 3 כוסות קמח שקדים
- 1 כפית קינמון
- 1/8 כפית מלח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1 1/2 כוסות פקאן טחון גס
- 1 כפית תמצית ווניל
- 1 ביצה
- 3/4 כוס חמאת קוקוס
- 1/2 כוס דבש עם מעט סוכרזית

לאפות 10-12 דקות על 160 מעלות

לייבוש: שעתיים על 50 מעלות



## אוזני המן

בצק

- 3 ביצים
- 3 כפיות שמן
- 5 כוסות קמח שקדים
- קורט מלח



- 2 כפות דבש
- מעט סוכרזית
- כפית תמצית ווניל
- מעט קליפת לימון

לערבב קודם את החומרים הרטובים. בסוף להוסיף את הקמח שקדים. להניח במקרר לכמה שעות.

#### מילוי

- 300 גר' תמרים
- 1 כף מיץ לימון
- מעט דבש
- 1 כוס אגוזי מלך
- חצי כפית קינמון

לטחון את התמרים עם מעט מים רותחים. להוסיף אגוזים קצוצים גם ואת שאר החומרים.

להרטיב את הידיים במעט מים וליצור עיגולים. לשטוח את העיגול ולהניח באמצע כפית של המילוי. להדק קצוות לצורה של אוזן המן. להבריש עם ביצה. לאפות כ- 20 דקות על 180 מעלות או עד שמזהיב יפה.



### עוגיות שומשום

- 3 כוסות שומשום
- 3-3.5 כוסות קמח שקדים
- שום קלוי טחון
- 1.5 כוסות דבש

- 3 כפות שמן
- 1/4 כוס מים
- 2 ביצים גדולות
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1/2 כפית קינמון (לפי הטעם)
- מעט ציפורן טחון

לערבב את כל החומרים. ליצור עיגולים ולהניח על נייר משומן. לאפות כ- 20 דקות על 220 מעלות. למתכון זה ניתן להשתמש גם בשומשום מלא (יותר בריא)



### דובשניות מיוחדות

- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כוס דבש
- מעט סוכרזית
- 1/2 כפית קינמון
- 1/2 כפית זנגוויל
- 1/2 כפית ציפורן טחון
- וויסקי
- 1/4 כוס שמן
- 1 כוס קמח שקדים
- 2 1/2 כוסות אגוזים טחונים
- 1/4 כוס קמח שעועית

לערבב את כל החומרים. לשטוח על תבנית גדולה ולאפות על 150 מעלות כ- 15 דקות. לחתוך עם מריטה קוביות ולייבש עוד מעט בתנור על טורבו.



### דובשניות לפסח

- 3 ביצים
- קורט מלח
- 1 כוס דבש
- מעט סוכרזית

- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 2-3 כפיות קינמון
- 8 כוסות קמח שקדים
- 2 כפות תמצית ווניל



## עוגיות אגוזי לוז

מתקבלת כמות של כ- 35 עוגיות

- 4 כוסות קמח שקדים
- מעט ציפורן טחון
- 2 ביצים קטנות
- 1/2 כוס דבש
- 1/4 כפית סודה
- 1-2 כפיות תמצית ווניל
- 1/4 כפית מלח
- 1 כוס אגוזי לוז טחונים גס
- 1/2 כפית קינמון

לקשט עם אגוז אחד שלם מלמעלה

לאפות כ- 20 דקות על 190 מעלות



## מאפין מתכון בסיסי

- 2.5 כוסות קמח שקדים
- 1/2 כפית סודה
- 1/4 כוס חמאה מומסת
- 1/8 כפית מלח
- 1/2 כוס דבש
- 3 ביצים

להקציף את הביצים. להוסיף את שאר החומרים. בסוף להוסיף את החמאה. ממלאים מחצית מגובה השקעים. אופים על 190 מעלות למשך 15-20 דקות.



## מאפין חמאת בוטנים

מתקבלת כמות של כ- 30 מאפינס

- 6 ביצים
- 6 כפות דבש
- מעט סוכרזית
- להפריד ולהקציף עם הדבש והסוכרזית.

להנמיך מהירות ולהוסיף באיטיות את החלמונים

- 2/3 כוס שמן
- 1 כפית סודה
- 1 1/2 כוס מיץ או מים
- 2 כפיות קינמון
- 4 כפיות ווניל
- 6 כפות חמאת בוטנים
- 6 כוסות קמח שקדים

למלא במנג'טים ולאפות כ- 30 שעה על 180 מעלות



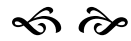
## עוגיות מגרעיני חמניות

- |               |                        |
|---------------|------------------------|
| • 3 ביצים     | • 1/2 כפית סודה לשתייה |
| • קורט מלח    | • 8 כוסות קמח שקדים    |
| • 1 כוס דבש   | • 2-3 כפיות קינמון     |
| • מעט סוכרזית | • 2 כפות תמצית ווניל   |

• 2 כוסות גרעיני חמניות טחון

מתקבלת כמות של כ- 35 עוגיות  
לקשט את העוגיות עם גרעיני חמניות שלמות מלמעלה

לאפות כ- 20 דקות על 190 מעלות



## חטיף שומשום

- 400 גר' שומשום
- 1 כוס דבש
- מעט מיץ לימון

לבשל בסיר על להבה נמוכה כ- 20 דקות ולבחוש כל הזמן.  
לשטוח על נייר אפיה ולרדד בין 2 ניירות אפיה. אחרי  
שהתקרר לגמרי לסמן ריבועים ולהניח במקפיא. לאחר כחצי  
שעה לשבור את החתיכות לפי הסימון ולהניח בקופסאות  
אחסון. לשמור בהקפאה.

