



תמיד מגישה

// תמי פיליפ //

צילומים: דניאל לילה סטיילינג: דיאנה לינדר



קרעפל

קרעפל, הכיסנים היהודיים המסורתיים, מזוהים בעיקר עם ערב יום הכיפורים, אך בנוסף נהוג לאוכלם גם בפורים ובערב הושענה רבה. הפתגם העממי היהודי אומר, שבכל מועד שבו יש הכאה אוכלים קרעפל: ביום כיפור מכים על חטא, בהושענה רבה חובטים את הערבה ובפורים מכים בהמן. בדרך הלצה דרשו זאת בנוטריקון: "הָכָה תָּכָה אֶת-יִשְׁבִּי הָעִיר הָהִיא" (דברים יג, טז). **הכה** - הושענה רבה, כיפור, המן. **תכה** - תאכל קרעפל הרבה. ניתן למלא את הקרעפל במליות שונות, כאשר הנפוצות ביותר הן מלית בשר או כבד.

קרעפל במילוי בשר במרק צח

המתכון שלי לקרעפל המסורתיים. הבצק נעים ונוח לעבודה.

דרגת קושי: בינוני **חומרים זמינים** **זמן הכנה:** שעה כ-30 יחידות

לבצק:

1/2 3 כוסות קמח

2 ביצים

כפית מלח

כ-1/2 כוס מים

למלית בשר:

4 כפות שמן

1 בצל גדול קצוץ דק

3 שיני שום קצוצות

250 גרם בשר טחון

250 גרם חזה עוף טחון

1 ביצה

צנור קטן של פטרוזיליה קצוצה

מלח

פלפל

1/2 כפית פפריקה

מעט בהרט - לבחירה

2-3 כפות פירורי לחם

למרק:

4 ירכיים עוף

1/2 ק"ג גרנות עוף או הודו

2 בצלים קטנים קלופים

4 שיני שום

2 גזרים חתוכים למקטעים

2 קישואים חתוכים למקטעים

1 קולרבי חתוך לפרוסות

מים לבישול

מלח

פלפל

צנור עשבי תיבול מורכב מסלרי,

שמיר, פטרוזיליה

מכינים את הבצק:

שמים בקערת המיקסר את

חומרי הבצק ומעבדים במשך

5 דקות לקבלת בצק נעים ולא

דביק. מקררים במקרר במשך

שעה.

מכינים את המילוי:

מחממים מחבת עם שמן

ומטגנים את הבצל והשום

במשך 7 דקות.

מוסיפים את הבשר והעוף

ומטגנים תוך כדי ערבוב במשך

5 דקות.

מעבירים את התערובת למעבד

מזון וטוחנים יחד עם כל יתר

החומרים לתערובת חלקה.

מכינים את הכיסנים:

מחלקים את הבצק ל-25-30

כדורים, מרדדים כל כדור לעלה

עגול שטוח ומניחים עליו כף

מהמלית.

מקפלים את העיגול לחצי,

מהדקים ומותחים את שולי

הבצק, מחברים אותם לקבלת

טבעת.

מרחיחים סיר עם מים ומעט

מלח, מכניסים את הכיסנים

למים הרתוחים (לא יותר מ-8

יחידות בכל פעם) ומבשלים

במשך 5 דקות.

מוציאים את הכיסנים ומניחים

במסננת למשך מספר דקות

ואחר כך מעבירים לתבנית

או לקופסת אחסון. יש להניח

נייר אפייה או ניילון בין שכבה

לשכבה כדי שהכיסנים לא

יידבקו זה לזה.

מכינים את המרק:

שמים בסיר את העוף והירקות

ומכסים במים. מביאים לרתיחה

ומסירים את הקצף העכור.

מוסיפים לסיר מלח, פלפל

ועשבי תיבול ובמידת הצורך

עוד מים, מביאים שנית

לרתיחה ומבשלים במשך

כשעתיים על אש נמוכה.

בתום הבישול מוסיפים את

הכיסנים לסיר המרק ומבשלים

במשך 5 דקות.

מגישים את המרק ומניחים

בכל צלחת 2-3 כיסנים.

יהי רצון שנזכה במחילה גמורה ושנה טובה.
גמר חתימה טובה לכל בית ישראל!

קרעפלך במלית כבד עם בצל מקורמל, פטריות וערמונים

משתמשים בבצק מהמתכון הראשון, אלא שהפעם המלית עשירה יותר, הכיסנים עוברים טיגון קל לתוספת פריכות ומוגשים כמנה ראשונה בשילוב בצלים מקורמלים, פטריות וערמונים.

דרגת קושי: בינוני חומרים זמינים זמן הכנה: שעה 10-12 מנות

1 כמות בצק לקרעפלך - ראו במתכון הראשון

למלית כבד:

1/4 כוס שמן

3 בצלים גדולים

300 גרם כבד עוף צלוי

200 גרם חזה עוף

מלח

פלפל שחור גרוס

3 כפות סילאן

לבצל מקורמל:

5 כפות שמן

2 סלסילות פטריות חתוכות לרבעים

4 בצלים פרוסים לחצאי טבעות

2 שיני שום חתוכות למקלונים

3 כפות סוכר

200 גרם ערמונים

2 כפות סילאן

מלח

פלפל שחור גרוס

מכינים את הקרפלך:

מכינים את הבצק לפי ההוראות כמו במתכון הראשון.

מכינים את המלית:

מחממים מחבת עם שמן ומטגנים את הבצל במשך כ-10 דקות עד הזהבה, מסירים מהאש ומצננים.

בסיר עם מים מניחים את העוף

ומבשלים במשך 10 דקות, מסירים

מהאש ומסננים.

טוחנים את הבצל המטוגן במעבד

מזון יחד עם העוף המבושל וכל יתר

החומרים.

מחלקים את הבצק ל-25-30 כדורים.

מרדדים כל כדור לעלה עגול שטוח

ומניחים עליו כף גדושה מהמלית.

מקפלים את העיגול לחצי, מהדקים

ומותחים את שולי הבצק, מחברים אותם

לקבלת טבעת.

מרחיחים סיר עם מים ומעט מלח,

מכניסים את הכיסנים למים הרותחים -

8 יחידות בכל פעם - ומבשלים במשך 5

דקות.

מוציאים את הכיסנים ומניחים במסננת

למשך מספר דקות ואחר כך מעבירים

לתבנית או קופסה. יש להניח נייר

אפייה או ניילון בין שכבה לשכבה כדי

שהכיסנים לא יידבקו זה לזה.

לפני ההגשה מחממים מחבת עם שמן

ומטגנים את הכיסנים עד השחמה קלה.

מוציאים את הכיסנים לצלחת ההגשה.

מכינים את תערובת הבצל המקורמל:

מחממים כף שמן וצורבים קלות את

הפטריות במשך 2 דקות.

מוציאים את הפטריות מהמחבת,

מוסיפים את יתרת השמן ומטגנים את

הבצל במשך כ-10 דקות עד שהוא רך

מאוד.

מוסיפים למחבת את הסוכר ומקרמלים

את הבצל.

מוסיפים את הפטריות הצרובות,

הערמונים, הסילאן, המלח והפלפל

ומערבבים במשך דקה על האש.

יוצקים את התערובת על הכיסנים

המטוגנים ומגישים.

