

חמיכת הווייטס של פרוג

קורס פיתוח צ'אט בוטים ואוטומציות

הצטרף היום אל מקצוע המחר!

מלגות ענקיות למתאימים!

פורומים איש את רשורו איש את רשורו הסקת אכל חלבי רעיונות לארחות בוקר/ערב קלות - תיהנו! רעיונות לארחות בוקר/ערב קלות - תיהנו! פורומים איש את רשורו איש את רשורו הסקת אכל חלבי רעיונות לארחות בוקר/ערב קלות - תיהנו!

הצטרפות לקהילת חכמת נשים

הצטרפות לקהילת שדכנים

סופס רישום למועדון/לשידוך

לוח אירועים

פתיחת קורס סאונד והפקות ואולפן	24.11	כ כסלו
פתיחת קורס צילום	24.11	כ כסלו
פתיחת קורס עיצוב פנים לגברים	9.12	ה טבת
פתיחת קורס אפליקציות	19.12	ט"ו טבת
פתיחת קורס הדמיות אדריכליות	27.12	כ"ג טבת
פתיחת קורס עיצוב גרפי	27.12	כ"ג טבת



דחשה יועצת לימודים תותחתית

מתן ייעוץ ומידע לגבי הקורסים ומעקב אחרי מתעניינים תפקיד בעל אריתמטציה שיווקית מאתגרת, עבודה ערבית ומלאת סיפוק נסיון בשיווק ומכירות חובה.

קורס למייל tovi@prog.co.il



דורשים

לוח יד שניה

רצו לחזק חדש בסל את המעקב

היום 12:21
אז התחלתי בשעה טובה, ובתור ורצית טריה גיליתי את המטבח... במשך הזמן אספתי מתכונים קלים וטעימים, ובא לי לשתף 😊
היות ואין לי חיבה גדולה לבצקים (לא יודעת למה מפריד אותי לנסות...) אני משתמשת בבסיסים מוכנים. הכל כמובן מלווה בסלט ענק!!

- פיצה על חצילים:
פורסים חציל גדול לפרוסות, שמים קצת שמן ומלח ומניסים לתנור ל-10-15 דקות לריכוך. מוציאים ומורחים גבינת שמנת (טעימסס) קטשופ, אורגנו, גבינה צהובה, בצל, פלפל שחור, ויטנים, עגבניות ומה שרוצים. מניסים לתנור לעוד איזה 20 דקות. טעים ברמות אחרותתתתתתתתתתת!!!!



- פיצה עם ביצה:
לוקחים פיזה (או עדיף לחם שאפשר למשוך באמצע ולעשות בור), שמים בתבנית עם נייר אפיה ושושפים מעל ביצה חיה, שמים מלח, פלפל שחור, אפשר עגבניות, בצל, גבינה צהובה אבל לא חייבים. מניסים לתנור ל-10-15 דקות (אפיה למעלה ולמטה). טעים יאמי



- באגט עם פטריות מוקרמות:
טיגנני בצל עם פטריות טריות קצוצות. הוספתי קצת שמנת מתוקה. ואו פרסתי באגט לעיגולים, שמתי את הפטריות ועל זה קצת חמאה ואפיתי בתנור. יצא גן עדוווווו והתאפקתי לא לזלזלללל.

- פשטידת פצפוצי אורז:
קוצצים 2 בצל ומטגנים עד להזהבה, שמים בקערה ומוסיפים ביצה, כוס פצפוצי אורז, קופסא קוטל וקצת מלח, מערבבים ומחלקים למגנטים ואופים איזה 15 דקות. לפני שמוציאים שמים קצת גבינה צהובה מלמעלה ומשאירים לעוד 5 דקות בתנור. נשנוש כיפי כזה.



הצטרף היום אל מקצוע המחר!

קורס פיתוח צ'אט בוטים ואוטומציות

מלגות ענקיות למתאימים!

חמיכת הווייטס של פרוג



- מצא איש מקצוע

פרסם אצלינו

מנוי פרימיום

המספרים של פרוג:

337,452

משתמשים נכנסו לפרוג בחודש האחרון

621

משתמשים מבקרים ברגע זה באתר

4,986

הודעות נכתבו בממוצע ליום בחודש האחרון

רצצה לקבל ים לידים?

לוח נדל"ן | למכירה והשכרה

2,5 חדרים

דירה לפרויקט ירושלים

משרד להשכרה בבני ברק

בית שמש דירה 5 חדרים משוררנת + יח" הורים + 2 מרפסות

בני ברק דרושה דירה להשכרה בדחיפות!!! כניסה מיידית

כרמיאל דירה למכירה בכרמיאל

מציאה ממש בירושלים רחוב יואל

דרושה בדחיפות דירה במודיעין עילית

בית שמש דירת שלושה חדרים חדשה עם מרפסת ענקית

בני ברק דירה להשכרה

בני ברק דרושה דירה לרכישה בבני ברק

דרושה יחידה

דירה למכירה בטבריה

בית שמש דירת 3 ח' להשכרה ברמה ג' בבית שמש

בית שמש דרושה דירה להשכרה

הצג עוד... פוסט מודעה...

לוח דרושים

דרושה/ה מאיר לפרויקט מידי של ציור וצביעה

דרוש מתמלל לחומר תורני

מחפשת תמונה של נסיכה

דרושה מעצבת פנים לביה"ס בחיפה

מחפשת מטפלת זוגי באזור בית שמש

דרוש קריין לסרטון

חבילת מיתוג משתלמת!

הצג עוד... פוסט מודעה...

המוקדים נסגרים!

מחיר כרטיס 50x6 ₪

תחום לעמלי תורה וזכה בדירה בטבריה

חיי זוכה 053-318-9730

א לחץ כאן >

לוח הסעות ושליחויות

הסעה מירושלים למודיעין

הסעה קבועה בני ברק--> נתניה

מחפשת בדחיפות מישור/ו



5. שייק ירוק
גיסתי שלחה לע את זה לארוחת בוקר בשבוע ברכות וזהבנו ממש, לא האמנתי כששמעתי את הרכיבים! הייתי בטוחה שיש שם נענע, קיזי ועוד מלא דברים טובים...

2 תפוחים צהובים
אננס משימורים (אפשר חצי קופסה או שלמה לפי המתיקות שתרצו)
עלה חסה

מרסקים הכל בשייקר
אני מכניסה את זה למקפיא למספר דקות, שיתן לזה צביטה של קור.
יאמוש.



6. מרק בצל
קוצצים בצל גדול, ומטגנים בסיר עם קצת שמן, כשהבצל מזוהב מוסיפים 2 כפות קוקוקאר, 2 כפות אבקת מרק בצל, מלח ופלפל. ממלאים את הסיר במים רתוחים, ומבשלים עד לרתיחה. כשהמרק רותח מוסיפים שמנת מתוקה (משהו כמו חצי כוס) או שמנת לבישול. טועמים ומתקנים טיבול.

מגישים חם עם גבינה צהובה (נמרחתתתת)

7. ליד זה אפשר להגיש לחם שום:
חותכים באנץ לפרוסות או לקוביות קטנות, בקערה מערבבים שמן זית עם שום כתוש ותבלינים לפי הטעם, מורחים את התערובת על הבאנץ החתוך ומכניסים לתנור ליבוש 10 דקות.



שמגיע מאשדוד לב ב 7/7ביתו

דושה הסעה בתשלום

הסעות מאשדוד לבני ברק בשעות הבוקר זול?

הסעה לאישה מבני ברק לרעננה וחזור

ירושלים

תחזית היום ובלילה

מקסימום 14° מינימום 8°

17/12

שישי

מקסימום 10° מינימום 7°

18/12

שבת

מקסימום 12° מינימום 7°

19/12

ראשון

מקסימום 12° מינימום 6°

03:50 18/12/2021

Weather2day

יש מחר שיעור?

אתם מחליטים!

עשרות קורסים חסודים באיכות גבוהה

זמינים לעפיה נקצב נכסן הנוחים לכן

פרג אוגליין

בכנס לא אדם ואז מחליטו >


HOM'S

המקום הנכון לרכוש סוודר

8 פנקייקס קלים להכנה בקערה אחת מערבבים: 2 כוסות קמח 5 כפות אבקת אפיה 1/4 כוס סוכר

בקערה שניה מערבבים: 1/4 כוס שמן 2 ביצים 1-1/4 כוסות חלב

מערבבים את 2 התערובות יחד, מרתיחים שמן במחבת (אני לא משתמשת בשמן בכלל, יש לי מחבת טפלון), ויוצרים עיגולים באמצעות כף.



יש לי עוד, אם יהיה ביקוש, אני יעלה, וכמובן אם יש לכן רעיונות בשבילי - אני ישמח!!! בהצלחה!!!

נשך לאתרוג ב: לפני 15 דקות

כמו לאחר שלי, מעדין שם 😊

דווח על תוכן שלילי עריכה

צוטט + ציטוט

אקדמיים, צלמת אלומה, cbs13579 ועוד 50 משתמשים

היום ב- 12:26

וואו תודה איזה רעיונות ואילו עיצובים!!!

כיף לבעלך..... 😊

אם יש לך עוד נשמח!

דווח על תוכן שלילי תודה

צוטט + ציטוט

את/ה משמשה

זכיתי בפסי!

משתמש חדש

היום ב- 12:27

מדהיקה!!!

אשת חייל אמיתי!!!

דווח על תוכן שלילי תודה

צוטט + ציטוט

את/ה משמשה

ציפורה ב.

משתמש מקצוען

היום ב- 12:28

כיף לראות זוגית משקיענית.

אל תפחדו להכין בצקים. זה ממש קל ונותן המון אופציות.

דווח על תוכן שלילי תודה

צוטט + ציטוט

את/ה משמשה

זהבית87

משתמש מקצוען

היום ב- 12:28

בסיעתא דשמיא

כל הכבוד!!!

תמשיכי ככה!!!

דווח על תוכן שלילי תודה

צוטט + ציטוט

את/ה משמשה

ניסופים-סאונד וניה

משתמש פעיל

היום ב- 12:33

אלופה אתא!

דווח על תוכן שלילי חחח

צוטט + ציטוט

את/ה

משקפים ורודות

משתמש פעיל

היום ב- 12:33

ברוך שנשמח לעוד!!

דווח על תוכן שלילי תודה

צוטט + ציטוט

את/ה

goldy

משתמש רשום

היום ב- 12:43

וואו מדהיםסססססס

נראה מנהל ממשש

וגם קל להכנה לעצלנית כמוני 😊

דווח על תוכן שלילי תודה

צוטט + ציטוט

את/ה

malky

משתמש מקצוען

היום ב- 12:50

המרוץ שלך מדהים יותר מהכל סה.....

והאוכל נראה מעולה ממש!

ר

היום זה

היום שלישי 12-12-2021
כידום תחממן

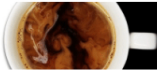
היום שלישי 12-12-2021
כידום תחממן

היום שלישי 12-12-2021
כידום תחממן

היום שלישי 12-12-2021
כידום תחממן

שתף: [🔗](#) [✉](#) [📧](#)

היום זה



היום זה

פורומים | איש את רעהו | איש את רעהו | הפסקת אכול



לשיתוף ווסטאק עם בית פרט

צור קשר | תנאי השימוש | מדיניות פרטיות | עזרה

עברית (he_IL)

© כל הזכויות שמורות פורומים של היום זה 2007-2021
Community platform by XenForo® © 2010-2021 XenForo Ltd.