

ספרון מתכוני

פורים

לגולשי אתר

Cakes-R-Us

MATOK.NET

נאסף על ידי

מנהלי האתר מתוק.נט

חג שמח!

אזני המן מבצק פריך

לבצק :
2 1/2 כוסות קמח תופח
200 גר' מרגרינה
2 כפות סוכר
1 חלמון
למלית פרג :
1 כוס פרג טחון טרי
1/2 כוס חלב
1/2 כוס סוכר
2 כפות דבש
1/4 כוס מיץ תפוזים
2 כפות פרורי-לחם

לערבב את כל החומרים הבצק לבצק רך, לקרר כשעתיים במקרר.
לערבב את חומרי המילוי למעט פרורי הלחם בסיר-קטן על אש נמוכה. להסיר מהאש ולהוסיף את פרורי הלחם.
לרדד את הבצק על משטח-מקומח לעלה בעובי 3 מ"מ, ולקרוע עיגולים בקוטר 7 - 6 ס"מ, להניח כפית מהמילוי במרכז כל עיגול ולסגור לצורת אוזן המן.
ל נייר אפיה בתבנית, ולאפות בתנור שחומם מראש לחום בנוי להניח כ- 20 דקות. להוציא ולצנן על רשת. לפזר מעט אבקת סוכר מעל.

סהרוני פרג(פרשבורג)

למלית:
200 גר' פרג טחון
1/2 1 כוסות סוכר
2 כפות ריבה
50 גר' מרגרינה
1/2 כוס מיץ תפוזים
1 חלמון ביצה למריחה

חצי כוס מים פושרים
חצי כוס חלב פושר
25 גר' שמרים
חצי כוס סוכר
קצת מלח
2 ביצים
50 גר' חמאה או מרגרינה
5-4.5 כוסות קמח רגיל
כפית תמצית וניל
מעט קליפת לימון

ממיסים שמרים במים פושרים ומוסיפים חלב, סוכר, מלח ומחצית מכמות הקמח, מערבבים ומניחים לדקות אחדות.
לשים עם יתרת הקמח. מניחים. מוסיפים 2 ביצים, וניל וקליפת להתפחה. כעבור שעה וחצי לשים שוב ומתפיחים 45 דקות.
להכנת המלית: מבשלים את כל מרכיבי המלית ביחד ומצננים. מרדדים את הבצק לעלה עגול, חותכים את העלה ל-12 גזרות שוות ומניחים על כל גזרה בצד הרחב כף מהמלית ומגלגלים לסהרון.
מורחים כל סהרון בחלמון טרוף ומניחים בתבנית אפיה. מניחים לתפיחה של שעה ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני כ- 35 דקות עד להזהבה.

מאפינס תפוחי עץ ופרג

- 1 כפית אבקת אפיה
- 1/4 כפית אבקת סודה לשתיה
- 2 כפות שמנת חמוצה
- 1 כוס אגוזים קצוצים
- 1 כוס צימוקים קצוצים
- 3 ביצים
- 2 כוסות תפוחים מגורדים על פומפיה בינונית 1 כוס שמן
- 2 כוסות קמח
- 1 כוס פרג טחון
- 1 1/2 כוסות סוכר
- 1 כפית קינמון
- קורט מלח

מערבבים בקערה את כל החומרים היבשים, בקערה נפרדת מערבבים את החומרים הרטובים, מאחדים את שני התערובות, לתערובת אחידה. לא לערבב יתר על המידה. יוצקים את התערובת לתבנית שקעים ואופים כ- 25 דקות בתנור שחומם מראש לחום בינוני עד להשחמה קלה, מוציאים ומצננים.

פאי פרג

- למלית:
- 1 כוס חלב
- 1 1/2 כוסות פרג טחון
- 1 כף חמאה
- 1/3 כוס צימוקים
- 4 כפות דבש
- 4 כפות סוכר
- 1/2 כפית גרידת קליפת לימון
- מיץ מלימון אחד
- לבצק:
- 2 כוסות קמח
- 200 גר' מרגרינה קרה חתוכה לקוביות
- 3/4 כוס סוכר
- 1 ביצה
- 3/4 כוס אגוזי פקאן קצוצים דק מאד
- 1 כפית גרידת קליפת לימון
- 1/2 כפית קינמון טחון
- 1/4 כפית תמצית וניל

מערבבים את כל החומרים לבצק בקערת מערבל עד לקבלת בצק אחיד, מחלקים לשני חלקים. מרדדים את מחצית הבצק לעיגול בגודל תבנית פאי תחתית ודפנות או לגודל תבנית אפיה קפיצית באותו גודל, תחתית + 3 ס"מ על הדפנות.

להכנת המלית, מבשלים את כל מרכיבי המלית ביחד כ- 5 דקות ומצננים. מורחים את המלית על הבצק בתבנית בשכבה אחידה. מרדדים את חלק הבצק הנותר, חותכים פסים ברוחב 2 ס"מ ומניחים בשתי וערב על המלית. אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני כ- 40 דקות או עד להשחמה קלה של הבצק.

עוגת אגוזים Engadine

למלית:
2/3 כוס סוכר
250 גר' אגוזי מלך קצוצים גס
1 מיכל שמנת מתוקה (250 גר')
2 כפות דבש
לציפוי:
לבצק: חלמון טרוף
200 גר' חמאה
2/3 כוס סוכר
2 כוסות קמח
1 ביצה
קורט מלח

מערבבים את חומרי הבצק עד לקבלת בצק אחיד וחלק, עוטפים בניילון ומאחסנים במקרר לשעה.
מחלקים את הבצק ל- 2/3 ו- 1/3, מרדדים את ה- 2/3 לעיגול הגדול ב- 5 ס"מ מקוטר תבנית קפיצית 24, מניחים בתבנית על התחתית והדפנות.

ממיסים את הסוכר במחבת ומערבבים, ממשיכים לחמם ללא ערבוב עד לקבלת קרמל בהיר, מוסיפים את השמנת לקרמל בזהירות תוך כדי ערבוב, מוסיפים את הדבש והאגוזים ומביאים לרתיחה, מסירים מהאש ומצננים מעט, יוצקים לתחתית הבצק בתבנית, מרדדים את יתרת הבצק לעיגול בקוטר התבנית ומניחים על המילוי, מהדקים את השוליים לבצק התחתית ומורחים בחלמון הטרופ מעל.

אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני כ- 50 דקות או עד להשחמה קלה, מוציאים ומצננים לפני החיתוך.

פרפה פרג ודבש

לרוטב קרמל:
1/2 כוס סוכר
2 כפות שמנת מתוקה
3 כפות מיץ תפוזים
4 חלמונים אילסרים קלויים וחצויים לקישוט
5 כפות סוכר
12 כפית תמצית וניל
3 חלבוני
60 גר' דבש
300 גר' שמנת מתוקה מוקצפת
3 כפות פרג טחון

מקציפים את החלמונים עם 2 כפות סוכר, מקפלים את הדבש ותמצית הוניל פנימה, מקציפים את החלבוני עם שארית הסוכר לקצף יציב וגמיש, מקפלים את תערובת החלמונים לקצפת המוקצפת ומקפלים את החלבוני המוקצפים.
יוצקים 1/2 מהתערובת לתבנית אינגליש קייק מאורכת מרופדת בניילון צמיד. מחצית מהיתרה מערבבים עם הפרג הטחון ויוצקים לתבנית. על שכבה זאת יוצקים את שארית התערובת, מחליקים מכסים בניילון צמיד ומעבירים למקפיא ל- 8 שעות לפחות.

להכנת הרוטב, ממיסים את הסוכר במחבת, על להבה נמוכה, כשהסוכר מגיע לדרגת קרמל בהיר מוסיפים בזהירות את השמנת ומערבבים להמסה ומוסיפים את המיץ, מערבבים היטב מסירים מהאש ומצננים.
להגשה, מוציאים מהמקפיא והופכים על צלחת מאורכת, מסירים את הניילון ופורסים, מניחים פרוסת פרפה בצלחת ומסביבה יוצקים רוטב ומפזרים מעט אגוזים חצויים לקישוט.

אזני המן מבצק שמרים

למלית:
1 כוס חלב
1/2 כוסות פרג טחון
1 כף חמאה
3 כפות צימוקים
4 כפות דבש
4 כפות סוכר
1/2 כפית גרידת קליפת לימון
מיץ מלימון אחד
לבצק:

חצי כוס מים פושרים
חצי כוס חלב פושר
25 גר' שמרים
חצי כוס סוכר
קצת מלח
2 ביצים
50 גר' חמאה או מרגרינה
4.5-5 כוסות קמח רגיל
כפית תמצית וניל
מעט קליפת לימון

להכנת המלית: מבשלים את כל מרכיבי המלית ביחד ומצננים.

ממיסים שמרים במים פושרים, מוסיפים חלב, סוכר, מלח ומחצית מכמות הקמח, מערבבים ומניחים לדקות אחדות. מוסיפים 2 ביצים, וניל וקליפת לימון ולשים עם יתרת הקמח. מניחים להתפחה. כעבור שעה וחצי לשים שוב ומתפיחים 45 דקות.

לשים, מרדדים לעלה דק, חותכים לעיגולים גדולים, מניחים כפית מהמלית במרכז, אוספים ומהדקים לצורת משולש. מורחים את אזני המן במעט חלב ואופים בחום בינוני כ- 25 דקות.

עוגת פרג בציפוי שוקולד

לציפוי :
50 גר' מרגרינה
100 גר' שוקולד מריר
1 כף סוכר
2 כפות חלב
1 כף ברנדי
לעוגה :
5 ביצים מופרדות
100 גר' מרגרינה
1 כוס סוכר
200 גר' פרג טחון
2 כפות קמח
2 כפות ברנדי
1 כפית תמצית וניל
1 כפית תמצית רום
1/4 כפית אבקת אפיה

להקציף את החלבונים לקצף יציב ולהוסיף את הסוכר תוך כדי הקצפה. להמיס את המרגרינה ולצנן מעט, להקציף את החלבונים, ולהוסיף את המרגרינה, ולהוסיף תוך כדי בחישה את הפרג, הקמח אבקת האפיה הברנדי והתמציות. לקפל את קצף החלבונים לתערובת, ולצקת לתבנית 26 משומנת.

לאפות בחום בננוני כ- 40 דקות. לצנן בתבנית ולהוציא מהתבנית לצינון מלא.

לציפוי :

להמיס את המרגרינה ולהוסיף את השוקולד ושאר החומרים לערבב לתערובת אחידה. לצקת את תערובת הציפוי על העוגה הקרה.

עוגת סולת במילוי אגוזים
שמה המקורי של העוגה "טשפשטי" או "הריסה"

לסירופ:
1/2 כוס סוכר
1 כוס מים
1 כף דבש
2 1/2 כוסות סולת 1 כף מיץ לימון
2 1/2 כוסות קמח תופח
2 1/2 כוסות מים
1/4 כוס סוכר
200 גר' מרגרינה
1 כוס שמן
למלית:
300 גר' אגוזי מלך קצוצים בינוני
1/2 כוס סוכר
1 כף קינמון
1 כפית תמצית וניל

מכינים את הבצק, יוצקים את המים לסיר ומביאים לרתיחה, מוסיפים את השמן ומרגרינה, מורידים מהאש ומוסיפים את הסולת והקמח, בוחשים היטב עד לקבלת בצק רך אחיד.
מרפדים תבנית חסינת אש בגודל 20 30 במחצית כמות הבצק, מפזרים את המלית על הבצק בצורה אחידה, מכסים במחצית השנייה כשבכל פעם לוקחים פיסת בצק משטחים אותה בידיים ומניחים.
הבצק רך מאד ואינו ניתן לרידוד. מהדקים קלות. מסמנים מעוינים בעזרת סכין ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני כ- 30 דקות עד להזהבה. מוציאים ויוצקים את הסירופ על העוגה בעודה חמה.
לסירופ, מבשלים את כל החומרים כ- 4 דקות לאחר הרתיחה מסירים מהאש ומצננים.

אוזני המן בסגנון תאילנדי
השף התאילנדי סידאפורן רודשאנג, רשת מסעדות "אפרופו": מאת
המנה מיועדת לארבעה סועדים

: כמות
לבצק:
200 גר' קמח רגיל
1 כף מים
מעט מלח
למלית:
1 בצל גדול
1 כף חמאה
10 תפוח אדמה
200 גר' פרג
20 גר' אגוזים טחונים
1 כף סויה
מעט מלח ופלפל

חומרים:

אופן ההכנה:

הבצק: מערבבים את החומרים עד שנוצרת תערובת אחידה ולא דביקה. מרדדים את הבצק על שולחן העבודה לשכבה דקה, וקורצים בעזרת צלוחית קטנה עיגולים. מחממים שמן במחבת, ומטגנים את העיגולים משני הצדדים עד להזהבה. המלית: מקלפים את תפוחי האדמה, חותכים לקוביות, מרתיחים במים ומועכים היטב עד לקבלת מחית חלקה. מטגנים את הבצל הקצוץ בחמאה, ומוסיפים את תפוחי האדמה המעוכים. מוסיפים את הפרג ואת האגוזים ומערבבים. מוסיפים את התבלינים ואת רוטב הסויה וממשיכים לערבב. מניחים במרכז כל עיגול בצק מטוגן מעט מהמלית, משטחים בעזרת גב כף היד ומקפלים לשניים, כך שמבחוץ יראו את המלית

אוזני המן עם תפוזים

בצק לאוזני המן (ל – 24 יחידות)

החומרים:

2 כוסות קמח
1/4 כוס סוכר
1/8 כפית מלח
1/2 כוס חמאה ללא מלח חתוכה לקוביות
1/2 כוס גבינת שמנת מפוררת
1 חלמון
1 כפית וניל
3/4 כוס מילוי תמרים ותפוזים

אופן ההכנה:

לערבב בקערה או במעבד מזון, קמח, סוכר ומלח, להוסיף את החמאה ואת גבינת השמנת ולערבב עד שמרקם התערובת דומה לפרורים בקערה קטנה, ערבב את החלמון ואת הוניל והוסיף לתערובת הראשונה. לערבב את שתי התערובות עד שמתקבל מרקם אחיד אך לא לערבב יותר מידי. אסוף את העיסה מתוך קערה ושטח אותה. קרר את העיסה, עטוף אותה בניילון נצמד, לפחות לשעה ועד יומיים. חמם את התנור לחום של 180 מעלות חתוך את הבצק על משטח מקומח ולוש אותו פעמיים או שלוש פעמים כדי להפוך אותו לפחות פריך (ואת חציו השני השאר בניילון במקום קריר).
גלגל את הבצק לעובי 1/2 ס"מ ועשה עיגולים ככל שהמקום מאפשר. העבר את העיגולים האלו אל תוך נייר אפיה גדול, ועשה מרווח של 1 ס"מ ביניהם. גלגל שוב את הבצק ועשה עיגולים חדשים, שים כפית אחת מהמילוי באמצע כל עיגול וחבר את הקצוות לצורת משלוש הדומה לכובע עם שלוש פינות. צבט את הפינות זו אל זו והשאר את המילוי חשוף. שים לב שהפינות סגורות היטב, על מנת שהמילוי לא יצא מהבצק בזמן האפייה.
אפה את אוזני המן באמצע התנור כ – 20 דק' או עד שהבצק הופך זהוב. קרר אותם על נייר אפיה 5 דק'. הכן עוד אוזני המן עם הבצק והמילוי הנותרים באותה צורה. מצורף מתכון נפרד להכנת המילוי.

ממתקי פרג משולשים

מתוקים ויפים, עם ציפוי זהוב דקיק ומילוי כהה.

חומרים:

1 כוס פרג טחון
1/4 כוס סוכר דמררה
1/4 כוס חמאה בטמפרטורת החדר
2 ביצים מופרדות
1 כפית תמצית וניל טבעי
1 1/3 כוסות קמח לבן (עדיף של "שטיבל" בתוספת ויטמינים)
1 1/2 כפיות אבקת אפייה
1/8 כפית קרם אוף טרט
2/3 כוסות סוכר חום דחוס

אופן ההכנה:

1. טוחנים את הפרג או קונים פרג טחון. בקערה בינונית עם מערבל חשמלי טורפים חמאה וסוכר ומוסיפים חלמוני ביצים ווניל. מנפים קמח ואבקת אפייה דרך מסננת רשת ומערבבים עד שהתערובת נראית כמו פירורים. מהדקים את הפירורים בתבנית מרובעת בגודל 22 ס"מ הערך. שמים בצד.
2. בקערה נקייה ובעזרת מערבל חשמלי (נקי) טורפים חלמוני ביצים עם קרם אוף טרט עד לקבלת קצף רך. מוסיפים את הסוכר החום בהדרגה וממשיכים לטרוף עד לקבלת קצף יציב. מקפלים פנימה את הפרג: מורחים על הבצק שבתבנית.
3. אופים בתנור מחומם מראש ל – 180 מעלות צלזיוס במשך 30 דקות, או עד שהחלק העליון משחים. מוציאים מהתנור ומניחים על רשת צינון. מצננים לגמרי, חותכים ל – 4 מרובעים גדולים וחותכים כל מרובע באלכסון ל – 4 משולשים.

בצק בסיסי לכיסונים, אוזניים או כל מה שיוצא לכם:

1 1/3 כוסות חמאה מרוככת

1 כוס סוכר

2 ביצים

7 כפות חלב שמן

1 כפית תמצית וניל באיכות טובה

1 כפית גרד קליפת לימון או תפוז

5 כוסות קמח מנופה לעוגות

הכנה:

בקערת מיקסר, טורפים את החמאה עם הסוכר עד לקבלת קרם. מוסיפים את הביצים השלמות, אחת אחרי השנייה, וטורפים עד שכל העסק חלקלק. מוסיפים את הקמח, גרד הלימון ותמצית הוניל, ועובדים קצת בידיים: לשים עד שמתקבל כדור בצק אחיד. עוטפים בניילון, שומרים במקרר 3 שעות עד לילה שלם.

מחלקים את הבצק ל – 4. מרדדים כל רבע על משטח מקומח קלות, עד שמתקבל בצק דק בעובי של פחות מחצי סנטימטר, אבל לא דק מדי ושקוף.

בעזרת כוס שתייה, קורצים עיגולי בצק, ומן השוליים שנותרו ביריעת הבצק אוספים, מגלגלים, מרדדים וקורצים עוד עיגולים. במרכז כל עיגול מניחים כף מן המלית, וסוגרים למשולשים או עיגולים.

מאשפזים בתבנית לא משומנת, אופים בתנור שחומם מראש ל – 180 מעלות במשך 12-15 דקות או עד שהללו מזהיבים מלמעלה. מקררים מעט, זורים אבקת סוכר, נאנחים קצת ומחלקים למשלוחים. כמות הבצק מספיקה ל – 60 אוזניים.

אוזני המן

200 גרם חמאה

3/4 כוס (100 גרם) אבקת סוכר

2 חלמונים

קליפה מגוררת של תפוז אחד

4 כפות (40 גרם) קורנפלור

3 כוסות (חצי קילו) קמח

אופן ההכנה

1. מקציפים את החמאה והסוכר במיקסר לתערובת אוורירית. מוסיפים בהדרגה את החלמונים וגרידת התפוז. בקערה נפרדת, מערבבים היטב את הקורנפלור והקמח ומוסיפים בזהירות לתערובת החמאה. מכסים את הבצק ומקררים במקרר 60-90 דקות.

2. לשים ומרדדים את הבצק ל - 1/2 ס"מ עובי וקורצים כ - 30 עיגולים.

3. שמים כפית מילוי במרכז כל עיגול וסוגרים למשולש. אופים בתנור מחומם מראש ל - 170-180 מעלות 20-25 דקות.

(פת מרדכי נוסח יוני (נוביגוס)

עימנאל הרומי, חברו של דנטה, כתב שבבתים רבים בעיר האפיפיורית המטעמים אשר אכלו בפורים כללו גם את פת מרדכי. גם קלונימוס כתב כך במאה ה-14 ובין היתר הוסיף שהבשר היה פשוט מדי ועממי מדי לאוכלו בפורים. המזון בין היה דומה מאד בכל בתי היהודים באותה תקופה.

2 כוסות מרגרינה
2 כוסות אבקת סוכר
4 כוסות שקדים טחונים
4 כוסות קמח
2 כפות מיץ לימון
2 כפות מים

בחש את המרגרינה עם הסוכר. הוסף את השקדים המעורבים והקמח ועבד היטב עם המרגרינה הוסף מיץ לימון ומים כדי שיהיה בצק שאפשר לגלגלו (אם יש צורך הוסף מעט מים). גלגל את הבצק לעובי של העוגיות חתוך בעזרת סכין מיוחד לעוגיות בצורת מלכת אסתר או בצורת שונות אפה בתנור בחום נמוך (275 מעלות) והשהה למשך הלילה בבוקר הוסף חמאה. ואפה עוד מחצית השעה בערך. פזר אבקת סוכר

" ממתק לפורים "מסטשינוני" או אסכרבניה

עולים יוצאי איטליה מכינים "מסטשינוני". עולים יוצאי יון מכינים אותו, מתכון פרט לכך שהם שוטחים ת התערובת וחותכים אותה בצורת עט וקסת. ואז קוראים לפת מרדכי זו בשם "אסכרבניה" לזכר מרדכי שהיה סופר ומלומד

שתיים וחצי כוסות סוכר
שלוש כוסות שקדים חלוטים וטחונים
כף קקאו
כפית קינמון
חלבון ביצה
סוכריות צבעוניות לעוגות
מיץ מרבע לימון
שש כפות סוכר לזיגוג
חלבון ביצה נוסף
כפית ברנדי

, הוסף חלבון ביצה וסוכר לשקדים הטחונים ובשל על אש נמוכה מאד. כדי להמיס קלות את התערובת, אבל לא הרבה זמן, כדי שלא תדבק לסיר. למחצית התערובת הוסף ברנדי ולמחצית האחרת הוסף קינמון וקקאו הוסף את החלבון למחצית הברנדי. צור לעיגולים שטוחים ולמעלה עיגולים חומים. אפה במשך 5 דקות ב-400 מעלות. כאשר העיגולים מתקררים צפה בזיגוג שהכנת מהסוכר המעורבב בחלבון השני ועם כמה טיפות מיץ לימון. שהוספת, אם התערובת היתה קשה מדי. זרה סוכריות צבעוניות

"קישאליש" משמרים

משלוח מנות" הוא המנהג - או המסורת " הנעימה של שליחת ממתקים ושאר ממתקים ושאר מטעמים לקרובים ולידידים בפורים כל שנה שלחו לנו חברינו, צבי ויואפי אבנו, מטעם זה ועד ממשלת ישראל שמה קץ לדבר כששלחה את משפ' אבנו כשגרירים מחצר מלכות למשנהו. כל פורים אני חשה מחדש תערומת על הממשלה שמנעה ממני את ה "קישאליש" של יואפי

שתי כוסות קמח
חצי כפית סודה לשתייה
שלושים גרם שמרים
קורט מלח
חצי כוס חלב פושר
חצי כוס סוכר
קורט קינמון
חצי מרגרינה נמסה

המס את השמרים בחלב פושר וערבב עם שאר המצרכים. רדד לעלה והנח לתפוח עד לנפח כפול. חתוך למשולשים וטגן בשמן חם ועמוק. סגן על נייר חום וזרה אבקת סוכר

בובות מלכת אסתר

הילדות הקטנות בישראל אוהבות בפורים להתחפש יותר למלכת אסתר מאשר למשהו אחר. השנה נהינתי לראות ילדה ערבייה שעזרה לאחיה לרעות את הצאן כשהיא עודה כתר ושאר עדיים ושמלה לבנה ארוכה - כדי להיות מלכת אסתר בפורים.

הילדים מלקקים את הסוכר שמצפה את העוגיות, בצורתה של מלכת אסתר. (כי הם אוהבים את המלכה) וגם את הממתק

הכן 250 גרם חמאה
חצי כוס סוכר
חצי כפית סודה לשתייה
שתיים וחצי כוסות קמח
חצי כפית שניף
קורט מלח
כפית מיץ לימון
ביצה
קליפה ממחצית הלימון

בחש את החמאה ועם והסוכר, הוסף את הביצה ואחרי כן הוסף את היבשים המנופים ואת התבלינים רדד לעלה וחתוך לצורות של אסתר המלכה. סדר בתבניות וקרר במקרר במשך כל הלילה.
(אפה בתנור במשך 8-10 דקות עד שהעוגיות מזהיבות) (בחום של 325 מעלות צנן וזגג בסוכר לזיגוג וזרה סוכריות קטנות על החצאית ועל הכתר של העוגיה)

אוזני המן עדתיות

בהתאם למנהג לקצוץ אוזני פושעים, מסביר המדרש כי אכן כך נעשה להמן, וזו הסיבה שפני המן חפו אוזניו של המן בודאי נשרפות שם בגיהנום כאשר הרשע שומע איך הן נצלות כל שנה באופן סמלי בכל בית יהודי בכל העולם. מתכון זה הוא המתכון היסודי בשינוי הבדלים זקיקים ושמות אחרים במספר ארצות שונות

שתי ביצים
מים פושרים
שתי כוסות קמח
אבקת סוכר
כפית אבקת אפיה
שמן לטיגון
קורט סולת

ערבב יחד את הביצים עם הקמח, אבקת אפיה, מלח ומים פושרים ולוש בצק שאפשר לרדדו. רדד לעלה דק. חתוך למרובעים של 5 ס"מ, טגן בשמן עמוק וסנן על גבי נייר, ובהיותם עוד חמים זרה אבקת סוכר.

שונזוכן" שוויצרי, ו"לוראן" צרפתי "

כמו לעיל אבל בתוספת 2 כפות סוכר, 3 כפות חמאה נמסה וקליפת לימון בבצק. חתוך בעזרת סכין מיוחד עם גלגל. עשה חתך במלבן ומשוך אחד קצת החוצה כדי ליצור עניבה

"היזנבלאזן" אוסטרי

כמו לעיל, אבל בלי מים, וב- 3 ביצים. הוסף כף קינמון וחתוך כמו שינזוכן

"דיפלוס" יוני

מטגנים אותם כמו העניבות משוויץ אבל מכינים בדרך זו מערבבים יחד 6 ביצים, 2 שלושת רבעי כוסות קמח, שליש כוס שמן זית וכפית מיץ לימון. זורעים על העניבות קינמון ואבקת סוכר

"שמליה" טורקי

כמו המתכון היסודי אבל בתוספת של כפית מיץ לימון לבצק הבצק חתוך לרצועות ומסובבים אותן במשך הטיגון כדי ליצור צורות משונות של אוזניים

"אורכי דה המן" איטלקי

כמו הבצק היסודי אבל התוספת של מחצית כוס הסוכר ו- 2 כפות שמן זית לבצק. סובב כדי ליצור צורת ידונית

מעמול - עוגיות במלית תמרים

למלית :
250 גר' מחית תמרים
1/2 כפית קינמון
1 כפית תמצית וניל
1 כף שמן
50 גר' אגוזי מלך קצוצים גס
לבחור אחד מסוגי הבצק אבקת סוכר
בצק 1:
500 גר' קמח
200 גר' מרגרינה
100 גר' מרגרינה גולדבנד
5 - 4 כפות מים
בצק 2:
1/2 קג' סולת
1 כוס קמח
2 כפיות אבקת אפיה
1 כף סוכר גדושה
2/3 כוס שמן
125 גר' מרגרינה רכה
1 כוס מים רותחים

לערבב את כל חומרי הבצק ללא המים. להוסיף את המים ולהשהות כ- 10 דקות. ללוש לבצק אחיד ולרדד על משטח מקומח מעט לעלה בעובי 1/2 ס"מ. לערבב את כל חומרי המילוי. לקרוץ מהבצק עיגולים ליצור שקע בכל עיגול ולמלא בכמות של כפית מילוי ולסגור לכדור. להניח על נייר אפיה בתבנית. לאפות בתנור שחומם מראש לחום בינוני כ- 30 דקות. העוגיות נשארות בהירות. לצנן על רשת ולפזר אבקת סוכר מעל.

עוגת פרג, דבש ויוגורט

150 גרם גרגירי פרג טרי טחונים (כ-1.5 כוסות)
1/3 כוס דבש
קליפת תפוז מגוררת
1 ו-2/3 כוסות קמח
כפית מחוקה סודה לשתייה
כפית מלח
225 גרם חמאה
1 ו-2/3 כוסות סוכר
4 ביצים
2 חלבונים
גביע יוגורט
1 כפית תמצית וניל
אבקת סוכר

1. מחממים את התנור ל-175 מעלות צלזיוס. מורחים בחמאה תבנית עגולה גבוהה עם חור באמצע. מפזרים סוכר ומנערים.
2. מערבבים בקערה את הפרג עם הדבש וקליפת התפוז המגוררת עד שמתקבלת תערובת פירורית לחה ושמים בצד.
3. בקערה נפרדת מערבבים את הקמח, הסודה לשתייה והמלח ושמים בצד. במעבד מזון או בקערה גדולה מערבלים את החמאה בסוכר עד שמתקבלת תערובת אחידה ורכה. בוחשים לתוכה את תערובת הפרג עד שמתקבלת תערובת אחידה. בהדרגה מוסיפים את החלבונים ולאחר מכן את היוגורט ואת הוניל. עכשיו, בבת אחת בוחשים לתערובת הזו את תערובת הקמח ומערבלים לתערובת אחידה.
4. בקערה יבשה נוספת או במיקסר מקציפים את החלבונים. בוחשים את הקצף בתערובת הפרג ויוצקים לתבנית. אופים במשך 55-60 דקות או עד שנועצים בעוגה קיסם או שיפוד והוא יוצא יבש. מוציאים בזהירות ומאפשרים ל עוגה להתקרר בתבנית 15 דקות לפני שהופכים אותה על צלחת להמשך ההתקררות. זורים אבקת סוכר ומגישים.

סהרוני פרג

2 כוסות קמח רגיל
1 כפית אבקת אפיה
125 גר' חמאה
1/2 כוס גבינת צ'דר מגוררת
2 כפות אבקת מרק בצל
1 ביצה טרופה
1/2 כוס מים או חלב
ביצה טרופה נוספת, פרג לפיזור

מנפים קמח ואבקת אפיה, מוסיפים חמאה ומפוררים יחד. מוסיפים את כל שאר החומרים. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי 5 מ'מ. חותכים לסהרונים או לכל צורה אחרת. מניחים בתבנית משומנת. משאירים רווחים להתפשטות. מברישים בביצה טרופה וזורים פרג. אופים ב- 200 מעלות ל- 10 דק" לצבע חום-זהוב. מקררים בתבנית 2-3 דק". מעבירים לרשת ומקררים לחלוטין. מאחסנים בכלי אטום.

סובייצקי- מוס פרג

מצרכים לעלי פרג דחוסים:

250 גר' פרג
9 חלמונים
9 חלבונים
90 גר' סוכר
90 גר' דבש
קליפת תפוז מגוררת
כפית תמצית שקדים
כפית תמצית וניל
1 כף קמח
מצרכים למוס מחלב הפרג:
250 גרם חלב בו הושרה הפרג
6 חלמונים
280 גר' שמנת מתוקה מוקצפת
וודקה מסוג "ז'ובובקה" לפי הטעם
8 עלי ג'לטין
6 חלמונים
150 גר' סוכר
להגשה:
שוקולד מומס
עלי נענע

מניחים את הפרג בקערה ומוזגים לתוכה חלב רותח. מצננים ומסננים את החלב מהפרג. את החלב שומרים להמשך המתכון ואת הפרג המושרה טוחנים. מקציפים את החלבונים עם מחצית מכמות הסוכר עד לקבלת קצף יציב. בקערה נוספת מערבבים את החלמונים עם הסוכר שנותר, מוסיפים פרג, קליפת התפוז, דבש וקמח ומערבבים. מוסיפים את הקצף, תמצית שקדים ותמצית וניל לתערובת. מרפדים תבנית בניר אפיה ושופכים את התערובת פנימה ליצירת שכבה דקה. אופים במשך 30 דקות בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות אופן הכנת המוס:

מקציפים את החלבונים עם מחצית מכמות הסוכר עד לקבלת קצף יציב. את הג'לטין ממיסים בחלב הפרג. בקערה נפרדת מערבבים את החלבונים עם הסוכר שנותר, מוסיפים את החלב עם הג'לטין ואת הוודקה, מערבבים ומוסיפים את הקצף והקצפת. להרכבת המנה:

בעזרת פורמה יוצרים 12 עיגולים ממאפה הפרג. מניחים עיגול אחד בסיס וממלאים במוס הפרג עד למחצית הפורמה מניחים עיגול מאפה נוסף וממלאים במוס עד לקצה הפורמה. מקררים עד להתייצבות המנה. הגשה:

מורחים שוקולד מומס מעל המוס, מסירים את הפורמה, מניחים על צלחת ואפשר לקשט בעלי נענע טריים.

עוגת פרג לחה עם ציפוי שוקולד (גאנאש) עשיר

***מצרכים לעוגה:

3-4 תפוחי-עץ חמוצים ("גרנד") מגוררים
מעט מיץ לימון (2 כפות בערך) – לטפטף מעל התפוחים
כוס או כוס וחצי סוכר (תלוי בטעם האישי)
6 חלבונים
3 חלמונים
100 גרם חמאה רכה
200 גרם פרק טחון טרי (ב"קוסמוס" טוחנים פרק במקום וחשוב מאד שיהיה טרי כי
אז הפרג לא מר!)
כוס וחצי קמח תופח

***מצרכים לסירופ:

4 כפות רום אימיטציון (לא תמצית) או ברנדי
4 כפות סוכר
1/3 כוס מים

***מצרכים לגאנאש (ציפוי) שוקולד:

200 גרם שוקולד מריר מאיכות טובה
4 כפות רום או ברנדי
2 כפיות תמצית וניל או גרגרי וניל טריים
חבילה שמנת מתוקה (לא מוקצפת)

(?מגררים את תפוחי העץ דק בפומפייה או במעבד מזון ומזליפים עליהם טיפות מיץ לימון. משאירים בצד
2)?בקערת מיקסר, מקציפים 6 חלבונים לקצף נוקשה ואז מוסיפים את הסוכר (כוס- כוס וחצי) וממשיכים להקציף מעט.
3)?בקערה נפרדת מקציפים את 3 החלמונים עם החמאה הרכה עש שמתקבל קצף בהיר. מוסיפים את הפרג וממשיכים
לערבל עד שהתערובת אחידה. מוסיפים דרך מסננת (שלא יהיו גושים) אם כל כמות הקמח ומערבבים.
4)? מוסיפים את גרר התפוחים.
5)? מקפלים בתנועות עדינות את קצף החלבונים לתוך התערובת (לא להוסיף הכל בבת אחת) עד שהתערובת אחידה.
6)? שופכים לתבנית מלבנית 2835 X מרופדת בנייר אפיה או משומנת.
7)? אופים כשעה בחום בינוני (175 מעלות צלסיוס) או טיפה יותר, תלוי בתנור. העוגה צריכה לצאת מוצקה (גם באמצע
שלה) אבל עדיין קפיצית למגע.
8)?הסירופ: מערבבים את כל הנוזלים בפינג'אן (רצוי להוסיף רק בסוף את הרום) על אש נמוכה, עד שהסוכר נמס ושופכים
על העוגה.
9)? הציפוי: מבשלים על אש נמוכה מאד או במיקרו (דקה וחצי) את כל המרכיבים ומערבבים עד שהשוקולד נמס ונוצרת
תערובת אחידה ומבריקה של שוקולד.
10)? יוצקים את הציפוי על העוגה ומיישרים את פניה.
11)?מקררים מספר שעות ומוציאים מהמקרר כ-3/4 שעה לפני ההגשה.
הכי טעים בטמפרטורת החדר!

שטרודל פרק בנוסח הונגרי

1 חבילה בצק פילו - שהופשר במקרר 24 שעות לפני השימוש
100 גרם חמאה
1/2 כוס סוכר
מלית פרק לשני גילי שטרודל:
500 גרם פרק טחון
1 כוס חלב
40 גרם מרגרינה
5 כפות דבש

לסיר יוצקים חלב מוסיפים מרגרינה ודבש ומבשלים עד לרתיחה.
מוסיפים את הפרג וממשיכים לבשל עוד כדקה נוספת. במחבת קטנה ממיסים חמאה. פורשים עלה אחד של בצק פילו על
משטח העבודה ובמברשת מושחים את העלה בחמאה, מעל מפזרים כף סוכר מניחים מעל עלה נוסף,
מושחים חמאה ומפזרים סוכר חוזרים על הפעולה פעם נוספת. סך הכל שלוש שכבות של עלי פילו. בעדינות רבה מורחים
חצי מכמות מלית הפרג לכל אורך עלה הפילו ומגלגלים בעדינות לגליל.

מניחים בתבנית אפייה משומנת, ואופים בחום של 170 מעלות במשך 20 דקות. מצננים ופורסים את השטרודל לפרוסות. להגשה בוזקים מעט אבקת סוכר מעל וניתן לחמם את השטרודל מעט לפני ההגשה.

מליות שונות לפורים (אזני המן וכו')

מלית תמרים ואגוזים:

250 גר' מחית תמרים
1/2 כפית קינמון
1 כפית תמצית וניל
1 כף שמן
50 גר' אגוזי מלך קצוצים בינוני
לערבב את כל החומרים ולהניח כמות של כפית בכל אוזן המן.

למלית ערמונים:

200 גר' ערמונים
1/2 מיכל שמנת מתוקה
1 1/2 כפות סוכר
קורט מלח
מקלפים את הערמונים ומבשלים במים עד להתרככות.
מפוררים אותם ומבשלים בחצי מיכל שמנת מתוקה עם הסוכר
וקורט מלח עד להסמכה. מניחים כמות של כפית בכל אוזן המן.

מלית גבינה קקאו

250 גר' גבינת שמנת
3 כפיות קקאו
1/4 כוס סוכר
1 ביצה
לערבב היטב את כל החומרים לערובת אחידה.

מלית שזיפים

1 פס קליפת לימון
1 פס קליפת תפוז
250 גר' שזיפים מיובשים מגולענים
2 כפות סוכר חום
משרים את השזיפים, הסוכר וקליפות הלימון והתפוז מכוסים במים ללילה,
למחרת מבשלים ברתיחה קלה עד לספיגת הנוזל, מסלקים את קליפת הלימון
והתפוז, מרסקים למחית.

פירות יבשים

1 כוס צימוקים כהים
1 כוס צימוקים בהירים
1/2 כוס אוכמניות מיובשות
1/4 כוס סוכר
1 תפוח עץ קלוף וחתוך לקוביות קטנות
2 כפות מיץ לימון
לרסק את כל המרכיבים במעבד מזון לתערובת אחידה.

מלית רחת לוקום

רחת לוקום חתוכה לקוביות קטנות
מעט אגוזי מלך קצוצים
מערבבים את קוביות הרחת לוקום עם האגוזים, יוצרים כדורים, מניחים
במרכז הבצק וסוגרים.

מילוי תמרים ותפוזים

1/4 כוסות מלאות בתמרים ללא גרעינים
1 כפית מלאה בתפוז מגורד (קליפה)
1/3 כוס מיץ תפוזים טרי
3/4 כפית קינמון
1/4 כפית תמצית מיץ שקדים
1-2 כפות מים במידת הצורך

אופן ההכנה:

במעבד מזון ערבב יחד את כל מרכיבי המילוי מלבד המים, עד שהתערובת כמעט חלקה, במרקם הדומה לריבה. אם תערובת התמרים יבשה מאד הוסף מים, כף אחת בכל פעם. את המילוי ניתן להכין יומיים מראש, לקרר ולכסות. מילוי ריבת חלב, קוקוס צימוקים:
1/4 כוס מכל מרכיב ומרכיב. מערבבים יחד + 1/4 כוס אגוזי מלך קצוצים.

מלית פרומעז ומשמים וציפוי שומשום:

נוטלים גליל גבינת פרומעז, חצי כוס שמנת חמוצה – ומערבבים יחד עד שמתקבל קרם חביב. מוסיפים ביצה אחת ומערבבים שוב. מרתיחים מים, משרים בהם 100 גרם משמים למשך חצי שעה. מסננים, קוצצים את המשמים ומערבבים עם תערובת הפרומעז ו-3 כפות סוכר. קורצים, ממלאים ועושים אוזניים, ומתחילים לאפות כרגיל. בינתיים, מכינים קערה ובה 2 חלמונים טרופים בחצי כוס מים ו- 3 כפות שומשום. בתום עשר דקות מתחילת האפייה, מורחים את זה במברשת על האוזניים, שמתקבלות זהובות-שחומות, ניחוחיות ומפתיעות. לא מפזרים אבקת סוכר במקרה כזה.

אוזני המן שיכורות:

200 גרם דבלים (תאנים מיובשות) מושרות במים רותחים לחצי שעה, קצוצות קטן-קטן, חצי מידה גראפה, מעט קינמון, חצי כף קמח. מערבבים היטב, ממלאים וממשיכים כרגיל.

גבינת פטה זיתים:

150 גרם גבינת פטה מפוררת, 50 גרם זיתים ירוקים מגולענים, מעט פטרוזיליה קצוצה דק דק, ביצה אחת: מערבבים את כל החומרים וממשיכים כרגיל.

תרד:

חולטים קילו עלי תרד מנוקים היטב וקטומי-גבעולים. במחבת, מטגנים בצל גדול קצוץ דק במעט שמן עד שיזהיב. סוחטים וקוצצים את התרד, מוסיפים את הבצל, ביצה אחת, מלח ופלפל שחור גרוס טרי וקורט אגוז מוסקט מגורר. ממשיכים כרגיל, ואפשר –בכל המליות המלוחות –לצפות בחלמון טרוף ושומשום, או קצח.