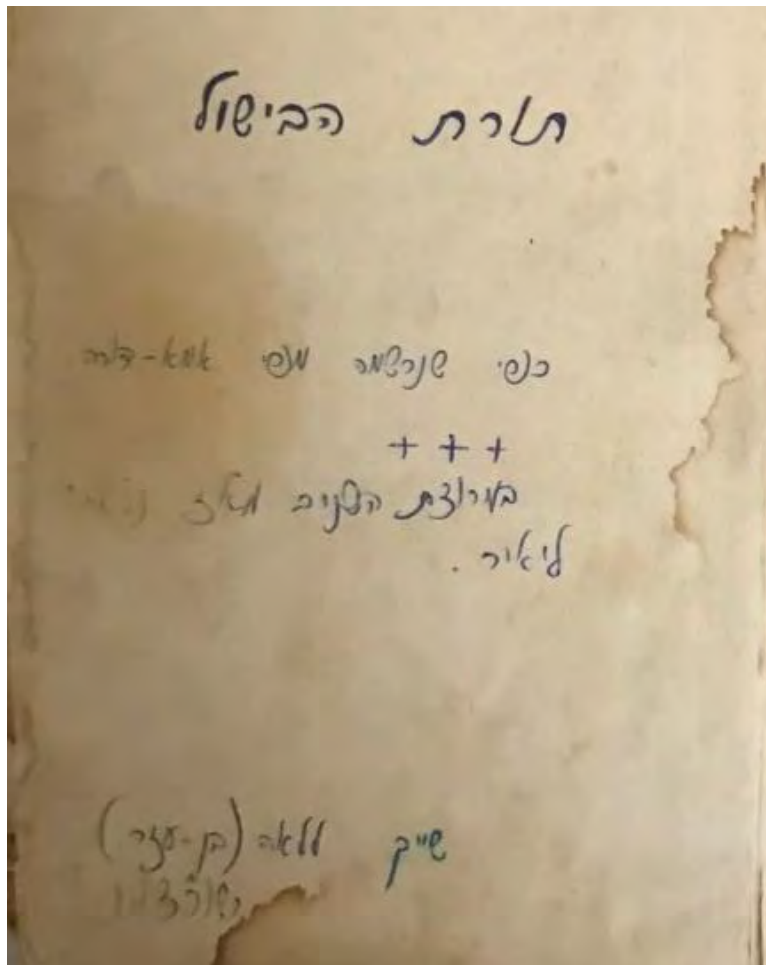


# המתכונים של אמא / סבתא דורה

כפי שנרשמו מפיה ע"י בתה לאה שורצמן (בן-עזר)  
מוקדש לזכרה של דורה ליפסקי בן-עזר גרינברג דגן, 1909-1996



## רשימת המתכונים

הנוסח המקורי של כל מתכון מופיע בתחתית העמוד

4.....	סלטים
5.....	סלט גזר ואגוזי מלך
6.....	סלט חצילים עם מיונז
7.....	סלט כרוב לבן
8.....	מלפפונים חמוצים
9.....	מרקים
10.....	מרק אפונה
11.....	מרק ירקות עם פטריות
12.....	מרק עגבניות
13.....	מרק עוף
14.....	קניידלך למרק
15.....	מרק שעועית או עדשים
16.....	דגים
17.....	גפילטע פיש
18.....	דגים אפויים בתנור
19.....	פילה דג סול בתנור
20.....	פרוסות דג קרפיון מטוגן
21.....	בשר
22.....	גולש בקר
22.....	חמין
23.....	כבד קצוץ
25.....	פלפלים ממולאים
26.....	פשטידת אטריות עם כבדי עוף
27.....	צוואר עוף ממולא – העלזאלאך
28.....	צלי בקר
29.....	קציצות בשר מטוגנות
30.....	רגל קרושה
31.....	שמאלץ עם גריבענעז
32.....	תוספות
33.....	אורז במיץ עגבניות
34.....	במיה במיץ עגבניות
35.....	גזר מבושל (צימעס) עם קניידלך
36.....	חצילים ברוטב עגבניות
37.....	כדורי תפוחי אדמה
38.....	לביבות תפוחי אדמה
39.....	פטריות עם ביצה
40.....	פשטידת פטריות
41.....	קישואים במיץ עגבניות – גיבץ'
42.....	שעועית במיץ עגבניות
43.....	קינוחים ודברי מאפה
44.....	בלינצ'ס גבינה
44.....	כדורי שוקולד עם ביסקוויטים
46.....	סופגניות
47.....	עוגיות מטוגנות – פריטלאך
48.....	עוגיות עם שקדים
49.....	עוגיות צרפתיות
50.....	עוגיות שושנים
51.....	עוגת טורט
52.....	עוגת קוקוס עם ריבה

53.....	עוגת שוקולד בחושה
54.....	עוגת שיש
55.....	עוגת שמרים קרה
56.....	עוגת תפוחי עץ
57.....	פודינג תפוזים
58.....	פונץ'
59.....	פנקייק
60.....	פשטידת חלה במיץ תפוזים
61.....	ציפוי שוקולד לעוגה
62.....	קוגל אטריות עם צימוקים
63.....	קומיס ברד (מנדלברויט)
64.....	רוגלך עם צימוקים
65.....	תפוחי עץ אפויים על ביסקוויטים
66.....	תפוחי עץ מבושלים

עריכה: בן בן-עזר

# סלטים

## סלט גזר ואגוזי מלך

4 גזרים קלופים  
1 כוס אגוזי מלך שבורים  
½ כוס שמיר קצוץ  
2 כפות מיונז  
1 כף חומץ  
פלפל ומלח

**המתכון הזה אמנם לא הופיע ברשימת המתכונים של סבתא דורה, אבל כולנו זוכרים אותו מהארוחות המשפחתיות ולא רצינו לוותר עליו.**

מגררים את הגזרים על פומפיה דקה ומעבירים לקערה.

מוסיפים את אגוזי המלך, השמיר, המיונז והחומץ ומערבבים.

מתבלים בפלפל ומלח ומערבבים.



דורה ב-1983

## סלט חצילים עם מיונז

8 מנות

4 חצילים

2 שיני שום קצוצות

1 מלפפון חמוץ חתוך דק

2 כפות מיונז

מיץ מחצי לימון

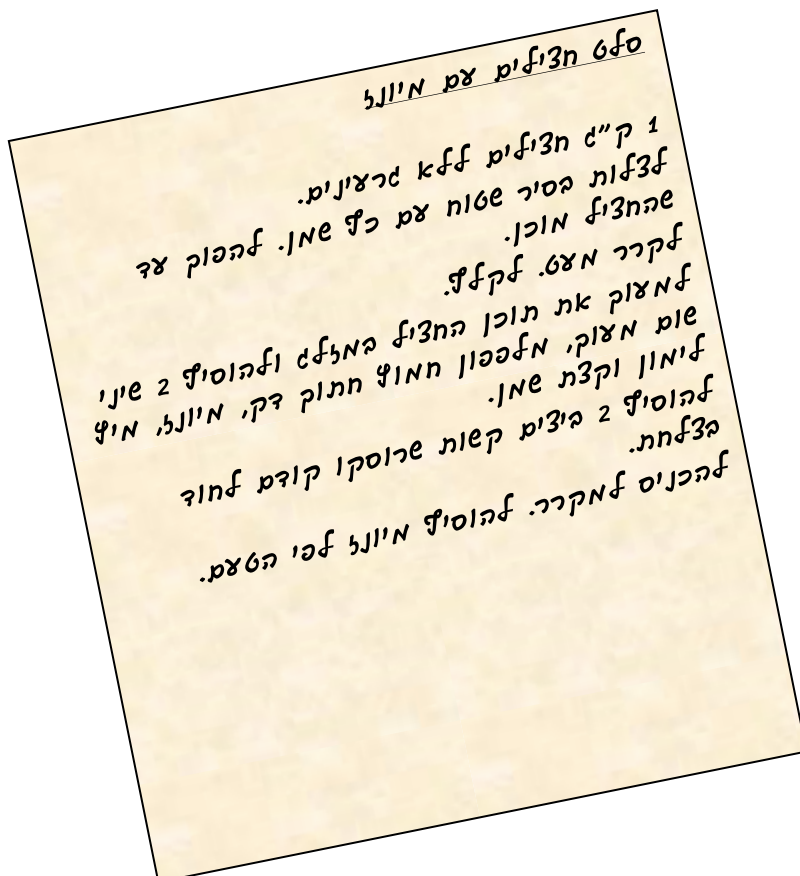
1 כף שמן

2 ביצים קשות מפוררות

פלפל ומלח

קולים את החצילים על גריל או על הגז עד שהקליפה שרופה. מקררים מעט, חוצים את החצילים לאורכם ומוציאים את בשרם בעזרת כף. קוצצים את בשר החצילים בסכין.

מערבבים בקערה את החצילים, השום, המלפפון החמוץ, מיץ הלימון והשמן. מוסיפים את הביצים הקשות ומערבבים היטב. מתבלים בפלפל ומלח.



## סלט כרוב לבן

קוצצים את הכרוב לגפרורים דקים. מעבירים לקערה, מוסיפים את המלח ומערבבים היטב. מניחים צלחת על הכרוב ועליה משהו שיפעיל לחץ על הכרוב (צנצנת עם מים או קופסת שימורים). משהים למספר שעות.

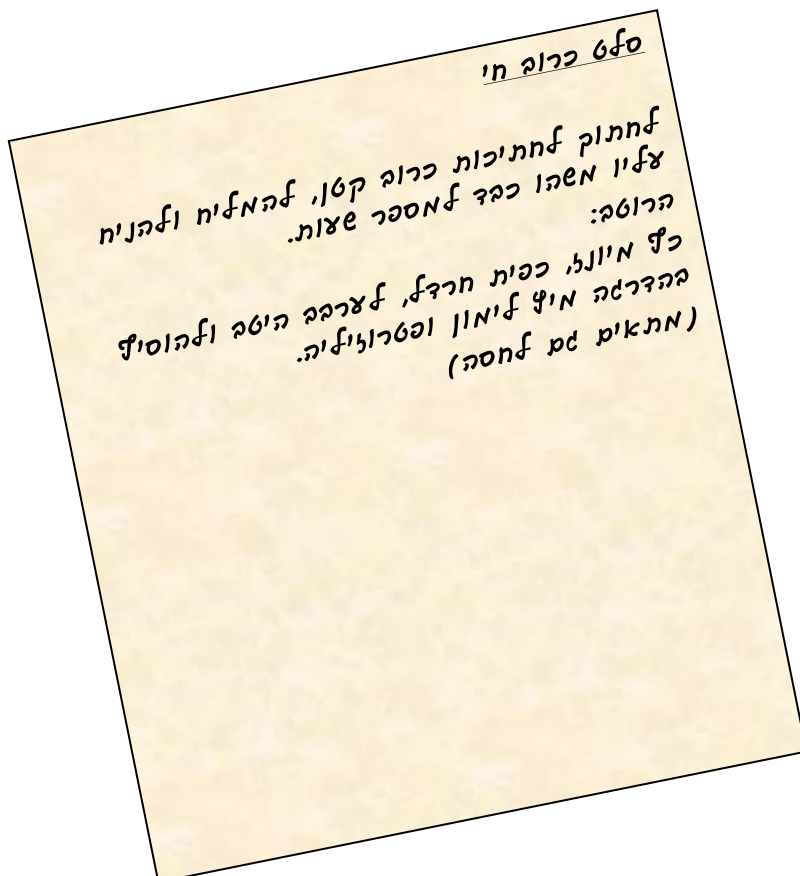
מערבבים בקערה את רכיבי הרוטב, מוסיפים לכרוב ומערבבים.

כ-6 מנות

1 כרוב לבן קטן  
1 כפית מלח

לרוטב

1 כף מיוז  
1 כפית חרדל  
2 כפות מיץ לימון  
1 כף פטרוזיליה קצוצה



## מלפפונים חמוצים

- 1 ק"ג מלפפונים קטנים
- 6 שיני שום קלופות
- 1 פלפל ירוק חריף
- 3 ענפי שמיר
- 2 כפות מלח
- 1/2 חצי כוס מים רותחים
- מים קרים

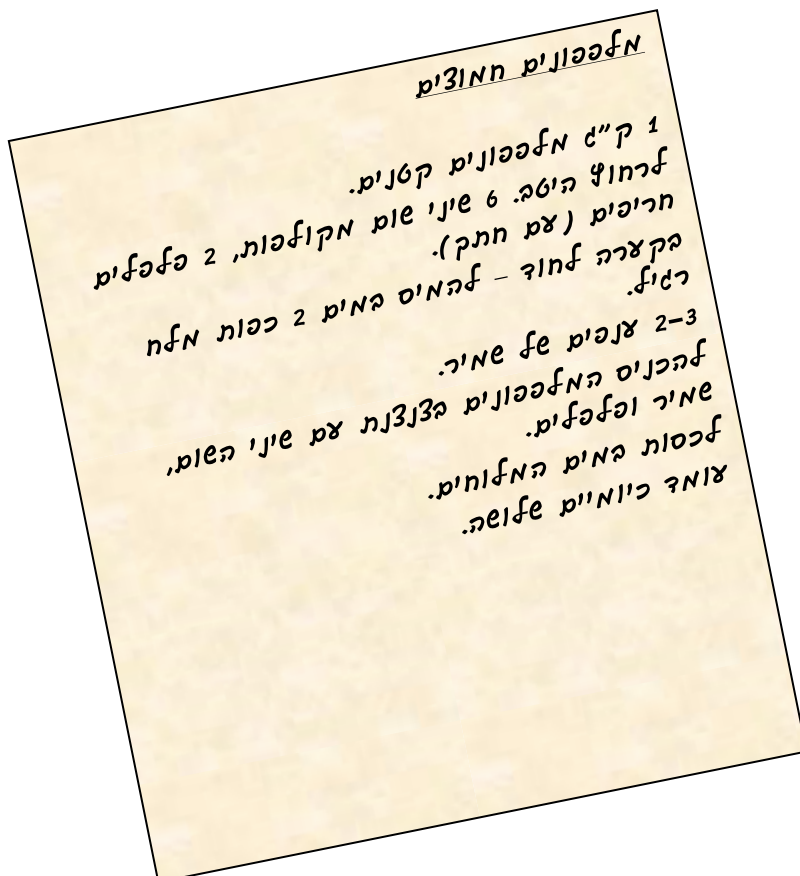
צנצנת עם סגירה הרמטית

רוחצים היטב את המלפפונים. חותכים את הפלפל הירוק לשני חצאים.

ממיסים בקערה את המלח עם המים הרותחים.

מסדרים בתחתית הצנצנת שתי שיני שום וחצי פלפל חריף. מכניסים לצנצנת חצי מכמות המלפפונים, שתי שיני שום ואת חציו השני של הפלפל החריף. מכניסים את שארית המלפפונים ומעליהם שתי שיני שום והשמיר. שופכים לצנצנת את המים המומלחים, מוסיפים מים קרים עד לכיסוי וסוגרים.

מעמידים על אדן החלון, חשוף לאור השמש כיומיים ואז מכניסים למקרר. בימי הקיץ החמים, אפשר לאכול כבר אחרי יום.





# מרקים

## מרק אפונה

כ-8 מנות

משרים את האפונה במים כשעתיים.

½ ק"ג אפונה יבשה  
1 בצל בינוני קצוץ דק  
3 כפות שמן  
מים רותחים לכיסוי  
פלפל ומלח

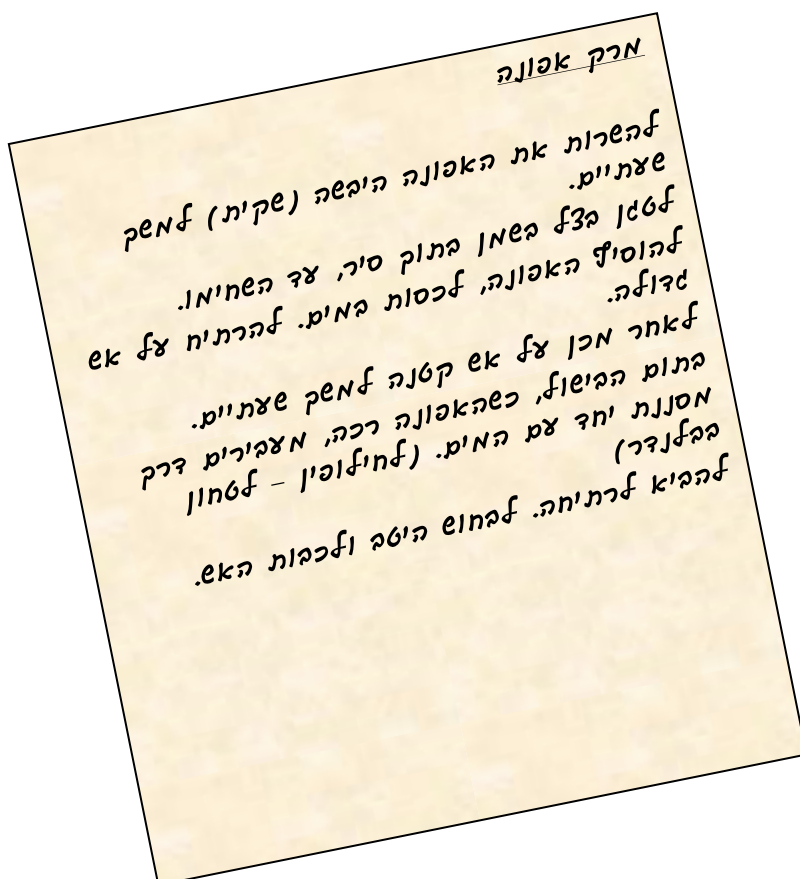
מחממים את השמן בסיר עמוק ומוסיפים את הבצל. מטגנים כ-5 דקות עד להשחמה.

מסננים את האפונה ומוסיפים לסיר. מוסיפים מים רותחים עד לכיסוי הירקות. מתבלים בפלפל ומלח.

מבשלים על אש גדולה עד שהמרק רותח, מקטינים את האש ומבשלים ברתיחה עדינה כשעתיים.

בתום הבישול, טוחנים את המרק בעזרת בלנדר מוט, מביאים שוב לרתיחה קצרה ומכבים את האש.

גיוון: חצי כוס של קוביות נקניק מעושן רק יעשו טוב למרק אחרי שטוחנים אותו.



## מרק ירקות עם פטריות

מגררים את כל הירקות על פומפיה גסה מלבד הבצל, העגבניה והפטריות.

מכניסים את העצמות והמים לסיר עמוק, מביאים לרתיחה. מסירים את הקצף שנוצר למעלה.

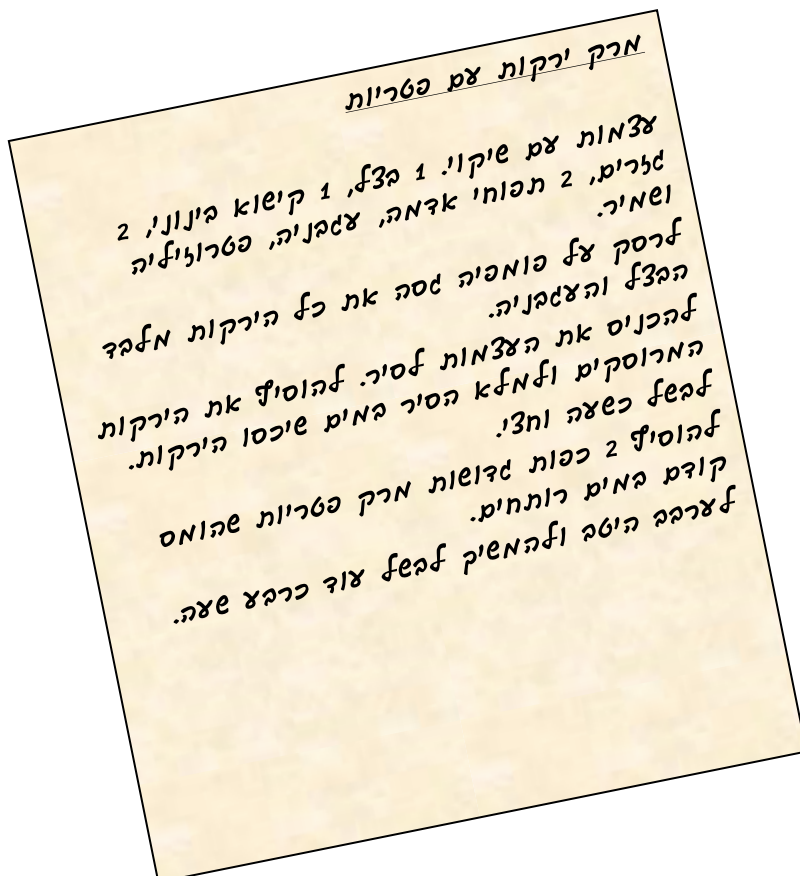
מוסיפים את כל הירקות לסיר. אם צריך, להוסיף מים רותחים. מביאים לרתיחה, מקטינים את האש ומבשלים כשעה וחצי.

אם רוצים מרק סמיך יותר, אפשר להמיס את אבקת מרק הפטריות במעט מים רותחים ולהוסיף למרק או להוסיף למרק שיבולת שועל.

מתבלים בפלפל ומלח לפי הטעם.

כ-8 מנות

- 4 עצמות מח
- 2 ליטר מים
- 1 קישוא בינוני
- 2 גזרים קלופים
- 2 תפוחי אדמה קלופים
- 1 בצל בינוני קצוץ דק
- 1 עגבניה חתוכה לקוביות
- 10 פטריות שמפיניון
- פרוסות
- ½ כוס פטרוזיליה קצוצה
- ½ כוס שמיר קצוץ
- 2 כפות אבקת מרק פטריות (אופציונלי) או שיבולת שועל
- פלפל ומלח



## מרק עגבניות

כ-8 מנות

25 ג' חמאה  
2 כפות קמח לבן  
100 ג' רכו עגבניות  
(קופסה קטנה)  
3 כוסות מים רותחים  
1 בצל בינוני קצוץ דק  
3 גבעולי שמיר  
3 גבעולי פטרוזיליה  
פלפל ומלח  
½ כפית סוכר  
2 כפות אורז  
½ כוס שמנת מתוקה

מחממים את החמאה בסיר עמוק ומוסיפים את הקמח. מטגנים תוך כדי בחישה עד שהרביכה משחימה.

מוסיפים את רסק העגבניות ומערבבים כדי שלא יוצרו גושים.

מוסיפים את המים והבצל. קושרים את השמיר והפטרוזיליה בחוט ומכניסים לסיר. מתבלים בפלפל, מלח וסוכר.

מבשלים על אש בינונית עד לרתיחה. ממשיכים לבשל על אש קטנה עוד כחצי שעה.

מוסיפים למרק 2 כפות אורז ומבשלים עד שהאורז רך.

מכבים את האש ומערבבים לתוך המרק את השמנת המתוקה.

**מרק עגבניות**

"תרביק" של 2 כפות קמח וכף מלאה מרצ'ינה מתוק סיר. לבחוש עד השחימה.

להוסיף קופסה רסק עגבניות ולצרבה שלא יהיו אויט.

להוסיף 3 כוסות מים. בצל שלט. פטרוזיליה ושמיר (קשורים עם חוט).

מלח, פלפל, 1/2 כפית סוכר.

לבשל על אש בינונית. לאחר רתיחה להעביר לאש קטנה.

לאחר 1/2 שעה להוסיף 2 כפות אורז לא מבושל ולהמשיך לבשל עד שהאורז רך.

לכבות. להוסיף 1/2 כוס חלב.

## מרק עוף

מכניסים את חלקי העוף לסיר גדול ומכסים במים. מרתיחים ומסירים את הקצף שנוצר.

מוסיפים את הירקות לסיר, מתבלים בפלפל ומלח.

מבשלים שעה עד שעתיים ברתיחה עדינה.

גיוון: מומלץ להחליף חלק מהעוף בהודו על מנת לקבל טעם חזק יותר של עוף.

כ-10 מנות

8 חלקי עוף (כנפיים, גרונות או כרעיים)

מים

3 גזרים קלופים וחצויים

1 קישוא חצוי

1 קולרבי קלוף וחצוי

1 כרובית מפורקת

לפרחים

1 בצל

פלפל ומלח

### מרק עוף

8 חלקי עוף, להכניס לתוך סיר מלא מים, שיכסו את העוף.

להוסיף 3 גזרים חצויים, קישוא בינוני חצוי, קולרבי חצוי, כרובית, בצל שלם אדום. להרתוח על אש אדומה. להוסיף מלח פלפל לפי הטעם.

לאחר מכן על אש קטנה הצרק שעה.

## קניידלך למרק

8 מנות

- 1 כוס קמח מצה
- 1 כוס מים רותחים
- 3 ביצים
- פלפל ומלח
- 3 כפות שומן (עוף או אוז)
- 3 ליטר מים רותחים
- 1 כף מלח או אבקת מרק עוף

מערבבים בקערה את הקמח עם המים הרותחים והשומן. טורפים את הביצים ומוסיפים לבלילה. מתבלים בפלפל ומלח.

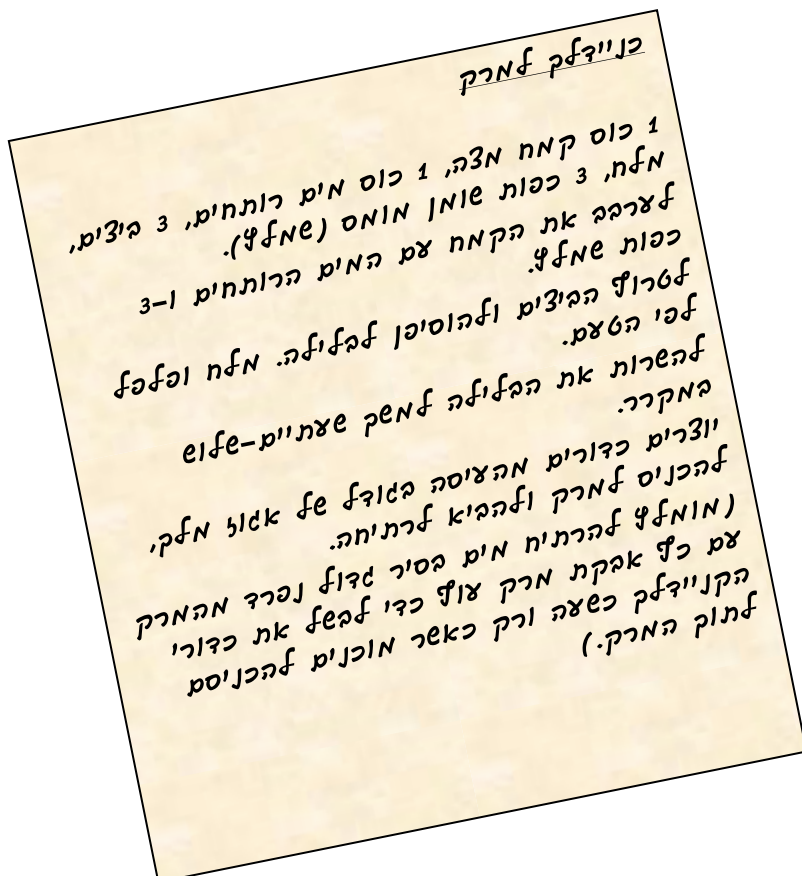
משרים את הבלילה במקרר למשך כ-2-3 שעות.

מביאים לרתיחה סיר גדול את המים והמלח/אבקת מרק.

בידיים רטובות צרים מהעיסה כדורים בקוטר של כ-3 ס"מ.

מכניסים את הקניידלך למים הרותחים ומבשלים כשעה.

במידה ולא מגישים מיד, מומלץ לחמם את הקניידלך בתוך המרק.



## מרק שעועית או עדשים

משרים את השעועית במים ל-12 שעות לפחות.

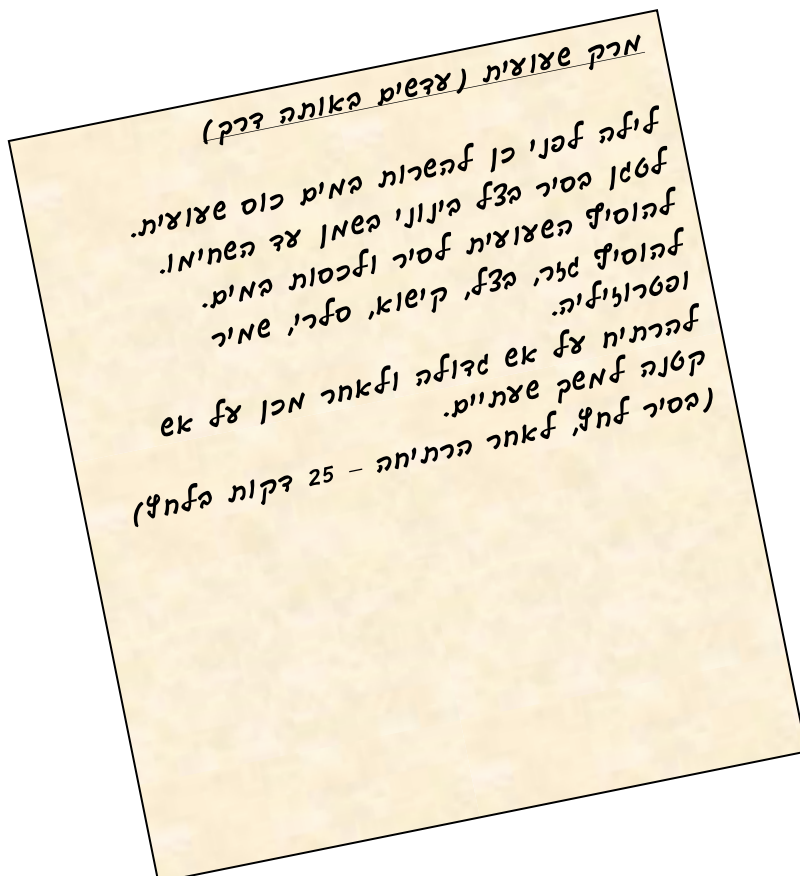
כ-8 מנות

- 1/2 ק"ג שעועית או עדשים
- 1 בצל בינוני קצוץ דק
- 3 כפות שמן
- 1 גזר קלוף וקצוץ
- 1 קישוא חתוך לקוביות
- 2 גבעולי סלרי נקיים
- מעלים וחתוכים
- לפרוסות דקות
- מים רותחים
- 1/2 כוס שמיר קצוץ
- 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה
- פלפל ומלח

מחממים את השמן בסיר עמוק ומוסיפים את הבצל. מטגנים כ-5 דקות עד להשחמה.

מסננים את השעועית ומוסיפים אותה לסיר. מוסיפים גם את הגזר, הקישוא, הסלרי, השמיר והפטרוזיליה. מוסיפים מים רותחים עד לכיסוי הירקות. מתבלים בפלפל ומלח.

מבשלים על אש גדולה עד שהמרק רותח, מקטינים את האש ומבשלים ברתיחה עדינה כשעתיים.



# דגים



10 מנות

מחממים את השמן במחבת. מוסיפים את הבצל ומטגנים על אש קטנה עד שהוא משחים.

לעיסה

4 בצלים בינוניים חתוכים

לרבעים ולפרוסות

4 כפות שמן

1 קילו דג קרפיון מנוקה

היטב

2 ביצים טרופות

4 כפות קמח מצה

פלפל ומלח

חותכים את הדגים לפרוסות. במטחנת בשר טוחנים את הבצל. שומרים שתי כפות בצל טחון לציר. ממשיכים לטחון את הדגים.

מוסיפים לעיסה את הביצים, קמח המצה, פלפל ומלח, מערבבים ומשהים כחצי שעה עד שהעיסה מתייצבת.

לסיר גדול מוסיפים את הגזר, הבצל הטחון, המים, פלפל ומלח ומביאים לרתיחה.

לציר

2 גזרים גדולים, קלופים

ופרוסים

2 ליטר מים

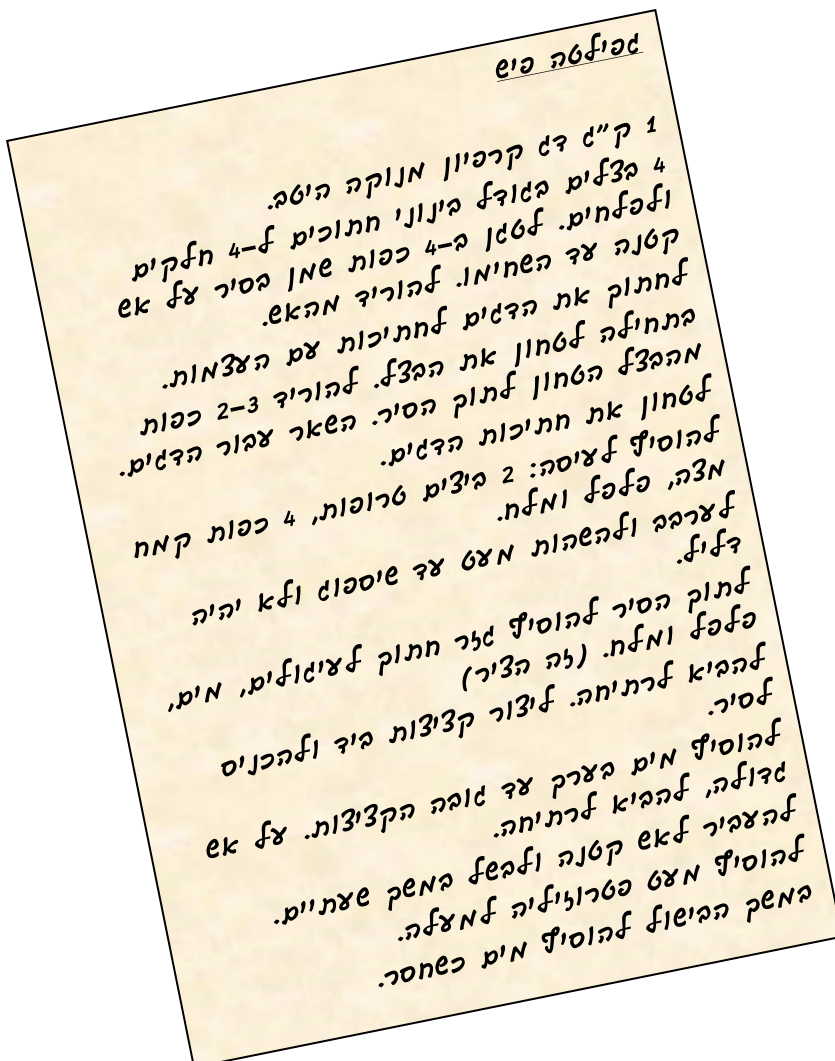
פלפל ומלח

בידיים רטובות צרים קציצות מהעיסה ומכניסים לסיר. אם צריך להוסיף מים, מוסיפים עד גובה הקציצות. מביאים לרתיחה על אש גדולה.

מנמיכים את האש ומבשלים כשעתיים.

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

בתום הבישול מעבירים את הקציצות והגזר לכלי אחד ואת הציר לכלי אחר (מומלץ לסנן). מקררים לפחות 12 שעות עד שהציר מתייצב.



## דגים אפויים בתנור

4 מנות

- 4 פרוסות של קרפיון
- שמן זית
- 2 תפוחי אדמה חתוכים לפרוסות
- 1 בצל חתוך לפרוסות
- 1 פלפל ירוק חתוך לפרוסות (אפשר גם חריף)
- 1 עגבניה חתוכה לפרוסות
- ½ כוס פטרוזיליה קצוצה
- פלפל ומלח
- 1 כפית פפריקה מתוקה

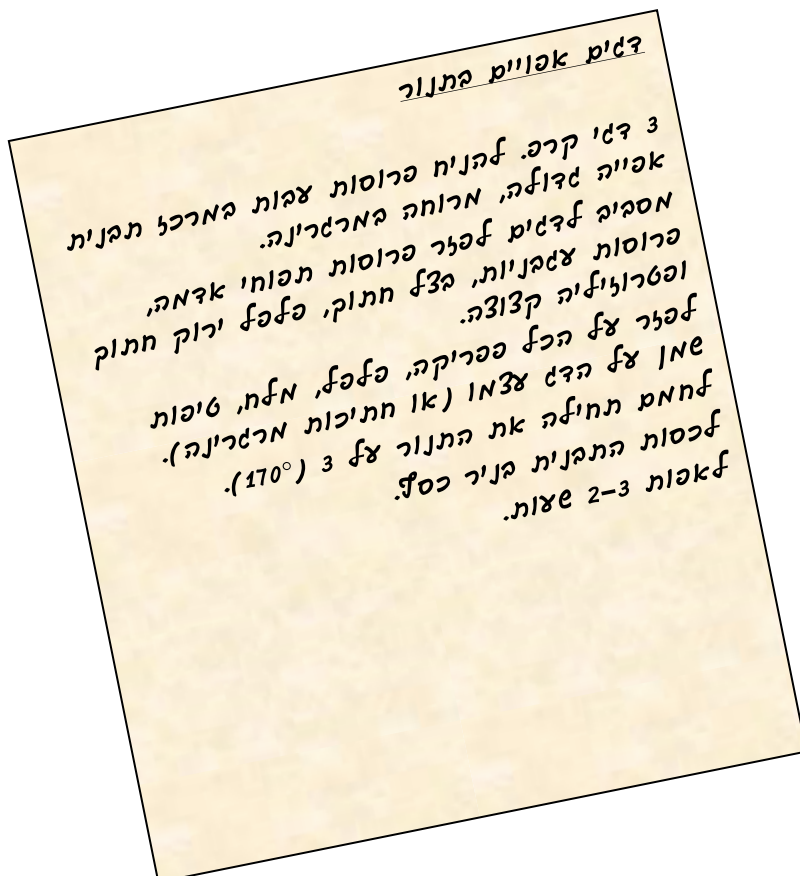
**מצד אחד, במתכון המקורי כתוב לאפות את הדג כמעט 3 שעות, שזה נראה ממש מוגזם. מצד שני, מדובר בקרפיון, שמלא באדרות קטנות וכנראה שהבישול הארוך ממיס אותן.**

מחממים תנור ל-170° מעלות. משמנים תבנית אפיה בשמן זית.

מניחים את הבצל, תפוחי האדמה והפלפל הירוק בתבנית. מניחים את פרוסות הדג ועליהן את פרוסות העגבניות.

מפזרים על הכל פלפל, מלח, פפריקה ופטרוזיליה. מטפטפים שמן זית על הדגים והירקות.

מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום ומכניסים לתנור לשעה.



## פילה דג סול בתנור

מייבשים את הפילטים בעזרת מגבוני נייר, משרים אותם במיץ הלימון כ-10 דקות.

- 4 מנות
- 4 פילטים של דג סול
- מיץ מחצי לימון
- 3 כפות שמן זית
- 2 בצלים חצויים ופרוסים
- 1 קישוא חתוך לפרוסות
- 1 עגבניה חתוכה לקוביות
- 1 פלפל ירוק חתוך
- לפרוסות (אפשר גם חריף)
- ½ כוס פטרוזיליה
- 1 כוס ציר מרק
- פלפל ומלח

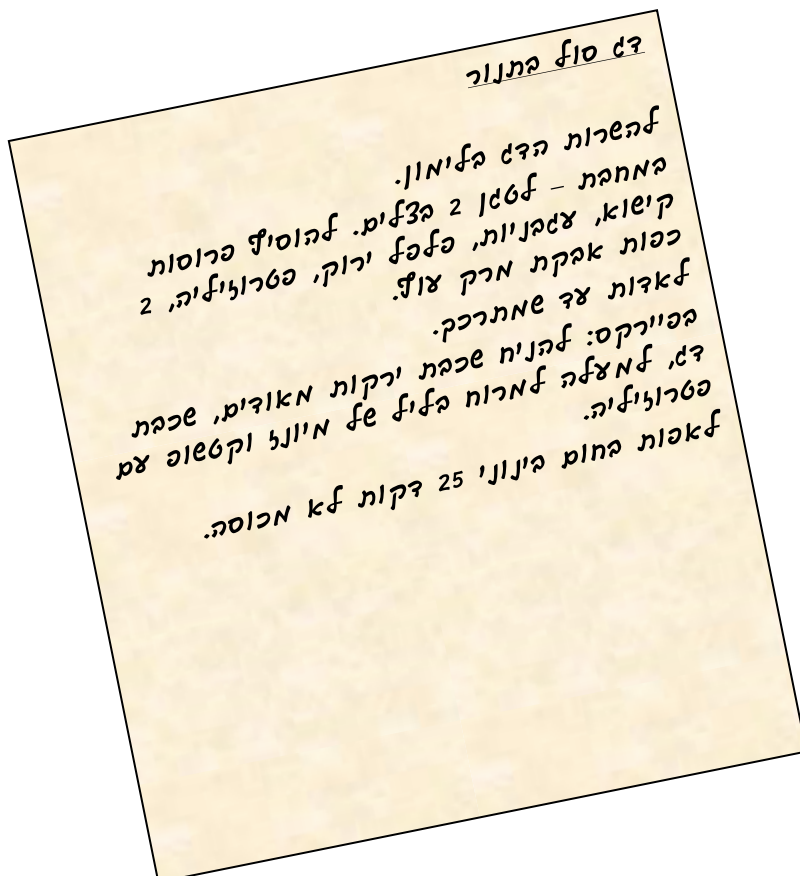
מחממים את השמן במחבת, מוסיפים את הבצל ומטגנים כ-3 דקות עד שהוא נהיה שקוף מעט. מוסיפים את שאר הירקות ומטגנים כ-5 דקות. מוסיפים את ציר המרק ומבשלים עד שירקות מתרככים והציר מתאדה מעט.

מחממים תנור ל-175°C מעלות. מערבבים בקערה את הרוטב.

בתבנית אפיה בינונית מסדרים את הירקות המאודים ומעל את הדגים. מורחים את הרוטב על הדגים. אופים בתנור כ-25 דקות ללא כיסוי.

אם משתמשים בדגים קפואים, מומלץ לוותר על ציר המרק ולהוסיף כ-2 כפות אבקת מרק עוף. הדגים יפרישו נוזלים בתנור.

- לרוטב
- 2 כפות מיוז
- 2 כפות קטשופ
- 1 כף פטרוזיליה קצוצה



## פרוסות דג קרפיון מטוגן

4 מנות

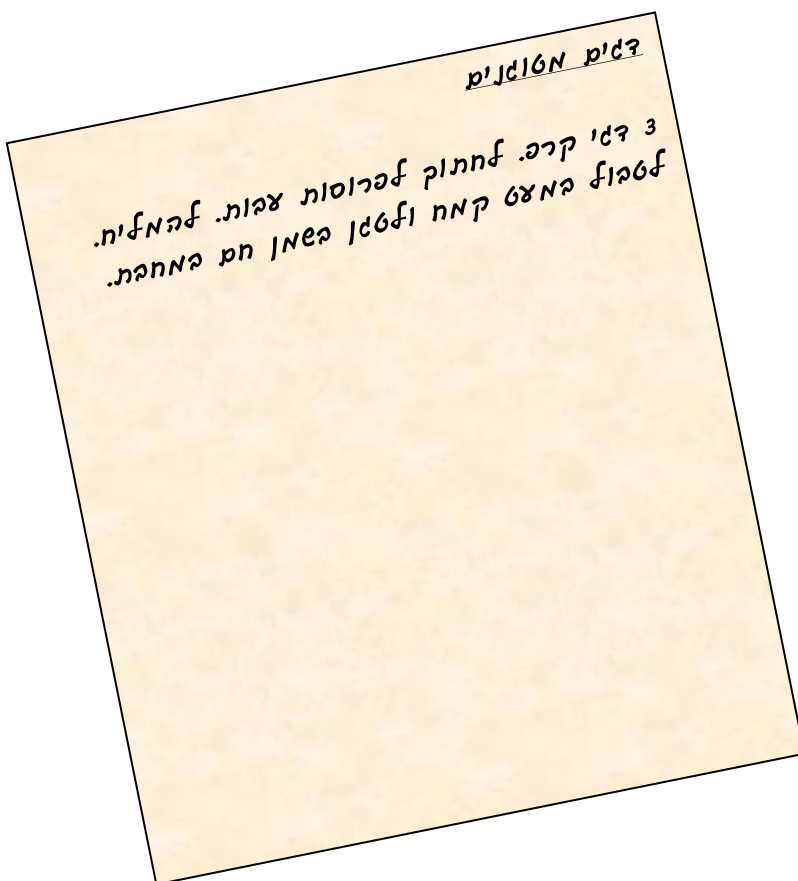
4 פרוסות דג קרפיון  
פלפל ומלח  
½ כוס קמח לבן  
1 כפית אבקת שום  
(אופציונלי)  
שמן לטיגון

זה מתכון פשוט יחסים, אבל אתגר לסועדים. הקרפיון מלא באדרות קטנות ולא ממש מתאים לטיגון קצר. מומלץ להשתמש בפרוסות של דג ללא עצמות.

מערבבים את הקמח עם אבקת השום ומפזרים על צלחת שטוחה.

מייבשים את פרוסות הדג בעזרת מגבוני נייר, מפזרים מעט מלח ופלפל. מניחים כל פרוסה בצלחת הקמח ומצפים אותה מכל צידה.

מחממים את השמן במחבת. מטגנים את הפרוסות מכל הצדדים עד שיזהיבו. לאחר הטיגון מניחים על מגבון נייר לספיגת עודפי השמן.



בשר

## גולש בקר

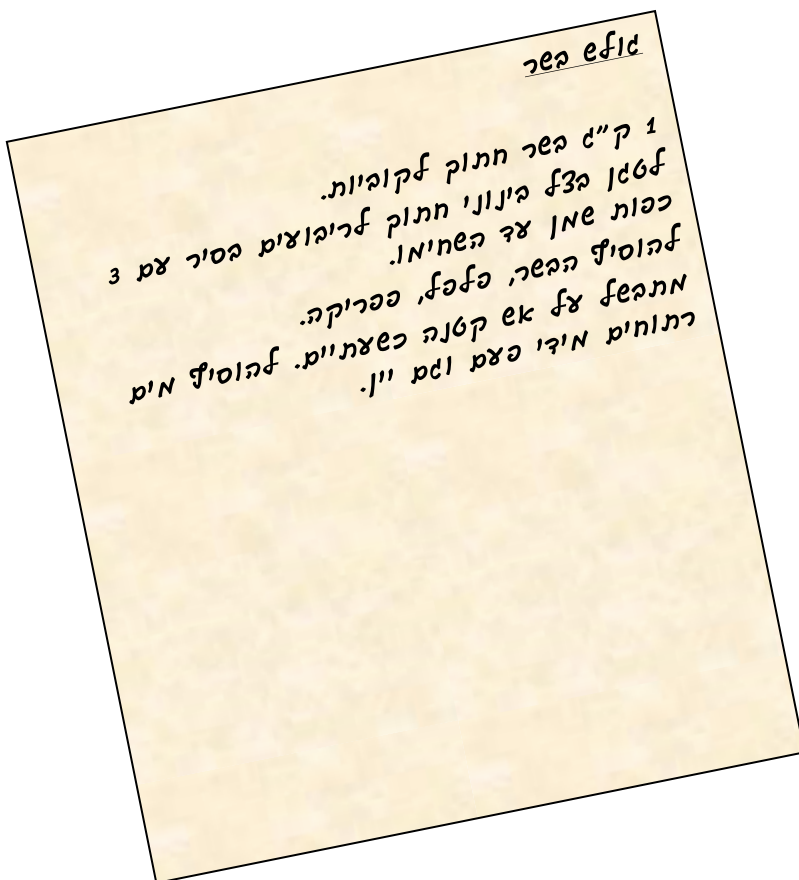
8 מנות

מתבלים את הבשר בפפריקה ובפלפל שחור.

- 3 כפות שמן זית
- 1 בצל בינוני חתוך לקוביות
- 1 ק"ג כתף בקר חתוך לקוביות (מס' 5 או נתח מתאים אחר)
- פלפל ומלח
- 1 כף פפריקה מתוקה
- מים רותחים
- 1 כוס יין אדום יבש

מחממים את השמן בסיר רחב וכבד. מוסיפים את הבצל ומטגנים מספר דקות עד להשחמה. מוסיפים את הבשר ומטגנים אותו מעט. מתבלים בפלפל, מלח ופפריקה.

מוסיפים את היין והמים לסיר עד לכיסוי כמעט מלא של הבשר. מביאים לרתיחה עדינה, מכסים חלקית ומבשלים כשעתיים.



8-10 מנות

- 1 כוס שעועית לבנה
- 4 כפות שמן
- 250 ג' בשר בקר לחמין (מומלץ צוואר או זרוע)
- 10 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לרבעים
- פלפל ומלח
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1 בצל
- 4 ביצים

משרים את השעועית בקערה מלאה מים קרים למשך לילה אחד.

חותכים את הבצל לקוביות, שומרים את הקליפות היבשות.

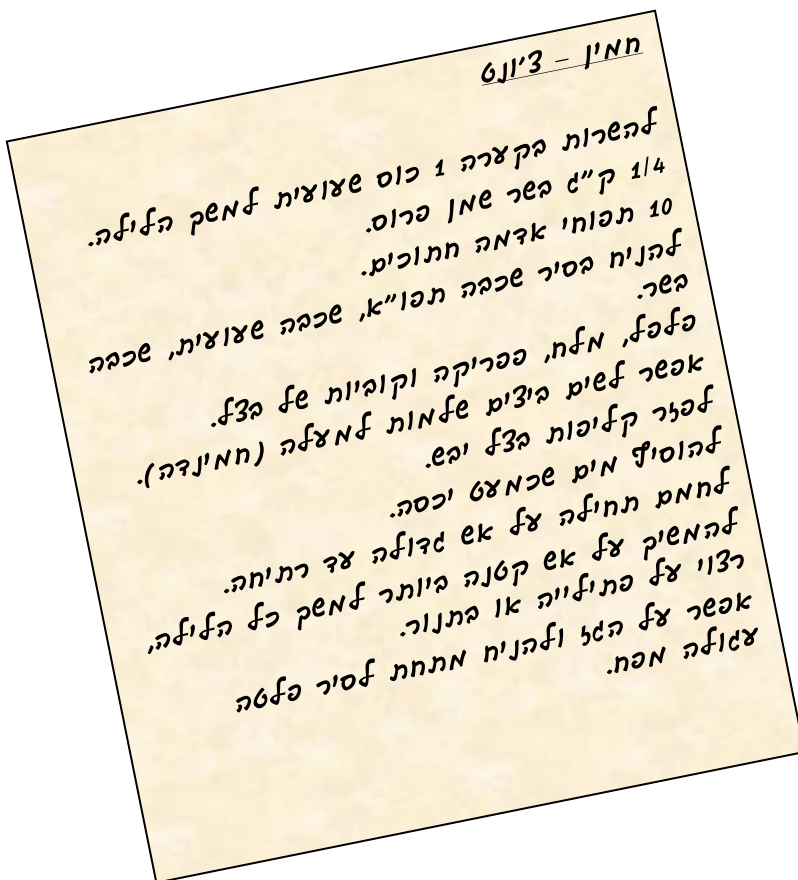
מסננים את השעועית ממי ההשריה.

שופכים את השמן לסיר גדול, שמתאים לתנור. מסדרים בשכבות תפוחי אדמה, שעועית ובשר. מתבלים בין השכבות בפלפל, מלח ופפריקה.

מניחים למעלה ביצים לא קלופות וקליפות בצל. ממלאים במים עד לכיסוי.

מחממים על אש גדולה עד לרתיחה. מכסים וממשיכים לבשל על אש קטנה כשעה.

מחממים תנור ל-100°C מעלות, ללא טורבו. שמים רשת במדף התחתון של התנור, מניחים עליה את הסיר ומשאירים לכ-12 שעות.



## כבד קצוץ

8 מנות

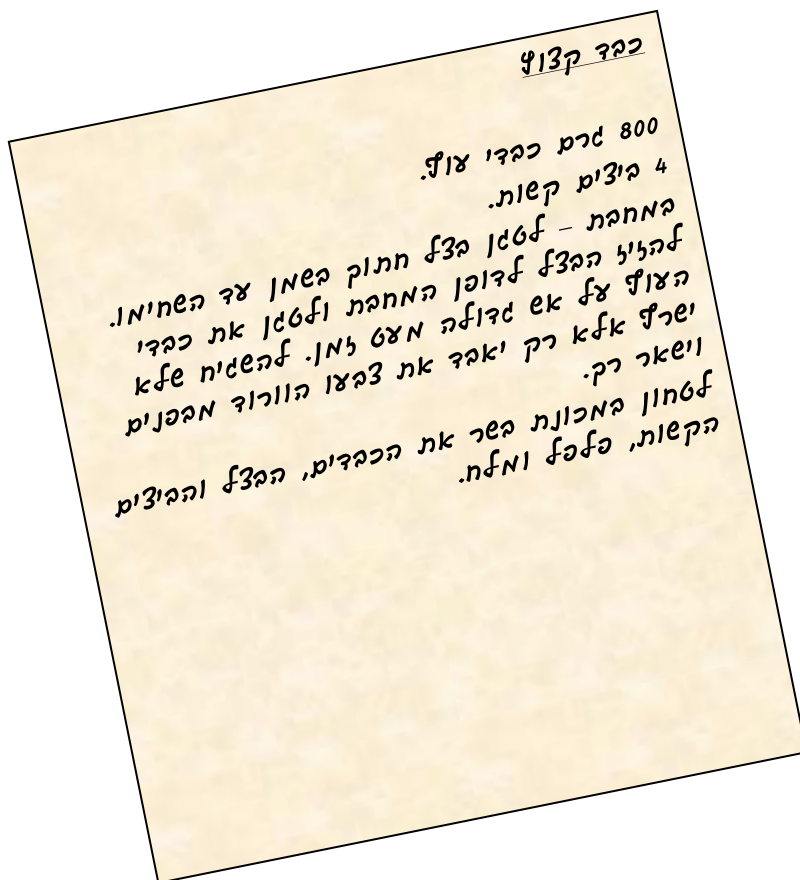
800 ג' כבד עוף מנוקה  
1 בצל גדול חתוך לקוביות  
4 ביצים קשות  
פרוסת לחם (אופציונלי)  
אגוז מוסקט טחון  
(אופציונלי)  
שמן לטיגון

מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל עד שמתחיל להשחים.  
מוסיפים את הכבדים ומטגנים על אש גדולה עד שיאבדו את צבעם  
הוורוד מבפנים.

מורידים מהאש עד שיתקררו מעט.

במטחנת בשר טוחנים את הבצל, הביצים הקשות והכבדים. על מנת  
לוודא שלא נשאר כלום בתוך המטחנה, אפשר להכניס בסוף  
פרוסת לחם.

מתבלים בפלפל, מלח ומעט אגוז מוסקט. אם הכבד הקצוץ יבש  
מדי, אפשר להוסיף כף שמן.





## פלפלים ממולאים

רוחצים את האורז ומייבשים במסננת.

12 מנות

חותכים מכל פלפל את החלק העליון ומנקים מבפנים.

12 פלפלים ירוקים,  
אדומים או צהובים

1 כוס אורז  
1 בצל גדול חתוך לקוביות  
250 ג' בשר טחון (בקר או  
הודו אדום)  
½ כוס פטרוזיליה קצוצה  
שמן לטיגון

מחממים שמן במחבת, מטגנים את הפלפלים עד שישחימו. מטגנים את הבצל באותה מחבת עד שישחים.

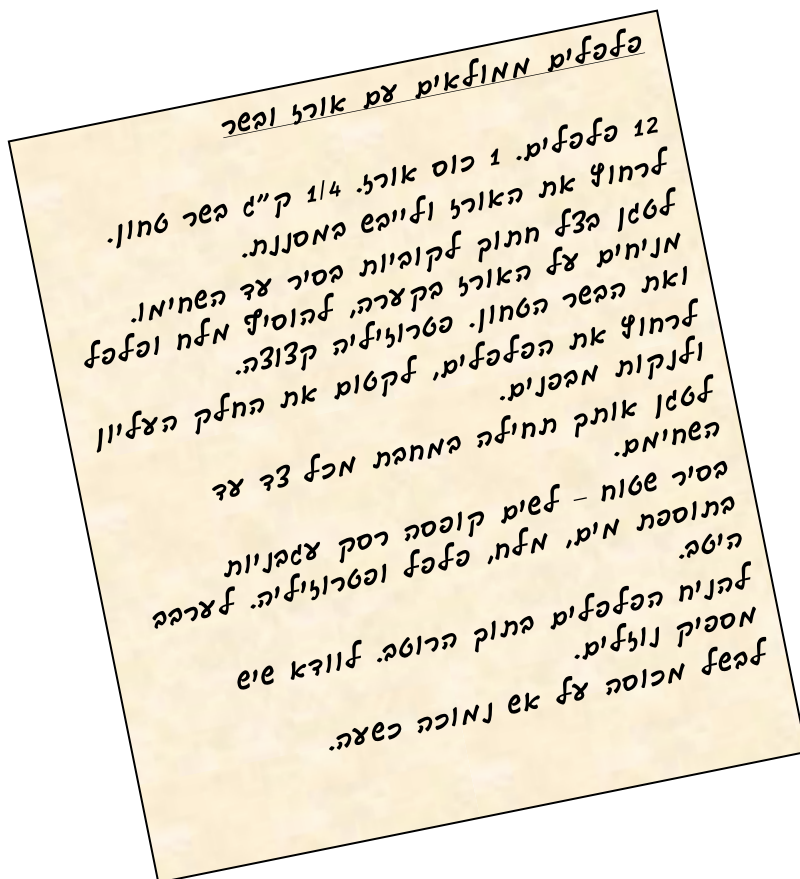
מערבבים בקערה את האורז, הבצל המטוגן, הבשר הטחון, הפטרוזיליה, פלפל ומלח.

לרוטב

100 ג' רכו עגבניות  
(קופסה קטנה)  
2 כוסות מים רותחים  
פלפל ומלח  
½ כוס פטרוזיליה קצוצה

בסיר שטוח מביאים לרתיחה את רכו העגבניות והמים. מוסיפים את הפטרוזיליה ומתבלים בפלפל ומלח.

ממלאים כל פלפל בתערובת הבשר והאורז ומניחים בתוך הרוטב. אם הרוטב לא מכסה את הפלפלים מוסיפים מים רותחים. מכסים ומבשלים על אש קטנה כשעה.



## פשטידת אטריות עם כבדי עוף

כ-8 מנות

400 ג' אטריות ביצים  
רחבות (חבילה)

מים רותחים

מעט מלח

1 כף שמן

1 בצל בינוני חתוך

לקוביות קטנות.

שמן לטיגון

200 ג' כבד עוף נקי וחתוך

לחצאים

פלפל ומלח

2 ביצים טרופות

2 כפות שמן

או 25 ג' חמאה

מבשלים את האטריות במים עם מלח דקה פחות מההוראות שעל השקית. מסננים ומעבירים לקערה. מוסיפים לקערה כף שמן ומערבבים.

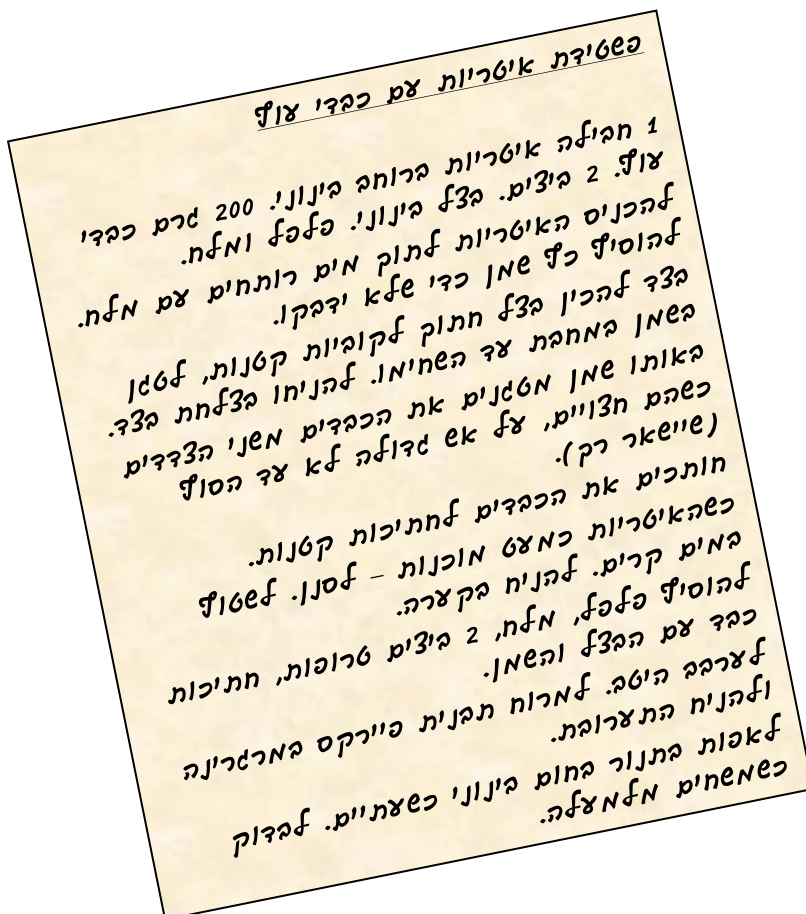
מחממים שמן במחבת, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להשחמה. מוציאים את הבצל ומכניסים את הכבדים למחבת. מטגנים על אש גדולה כ-2 דקות. שימו לב לא לטגן את הכבדים יותר מדי.

מוציאים את הכבדים מהמחבת וחותרים לחתיכות קטנות.

מחממים תנור ל-180° מעלות.

בקערה גדולה מערבבים היטב את האטריות, הכבדים, הבצל, הביצים הטרופות, השמן שנותר במחבת, פלפל ומלח.

משמנים תבנית פיירקס ושופכים לתוכה את התערובת. אופים בתנור כשעתיים או עד שמשחים מלמעלה.



## צוואר עוף ממולא – העלזאלאך

8-10 מנות

מנקים את העורות (או מבקשים מהקצב לעשות את זה).

4 עורות של צוואר  
תרנגולת (אפשר גם עור  
מכל חלק אחר)

מערבבים את רכיבי המילוי בקערה. אם העיסה רטובה מדי, אפשר  
להוסיף עוד קצת קמח.

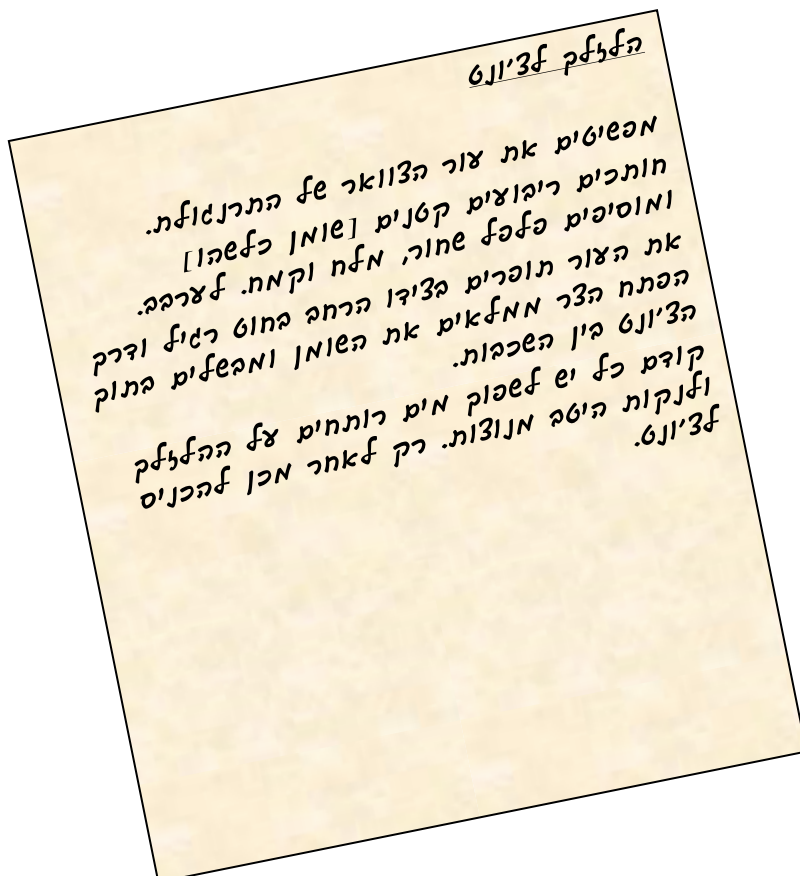
למילוי

בעזרת חוט תפירה ומחט, תופרים כל פיסה של עור ויוצרים "כיס"  
למילוי. ממלאים וממשיכים לתפור עד לסגירה.

1 בצל קטן מגורר  
2 כפות שומן (עוף או אווז)  
פלפל ומלח  
2 כפות קמח

מכניסים את ההעלזאלאך בין שכבות החמין ואופים לפי המתכון.

גיוון: אפשר לאפות את ההעלזאלאך בלי חמין, בתבנית משומנת,  
כ-40 דקות בתנור שחומם ל-180° מעלות. אם העור משחים מדי,  
מומלץ להפוך עד לתום הבישול.



8 מנות

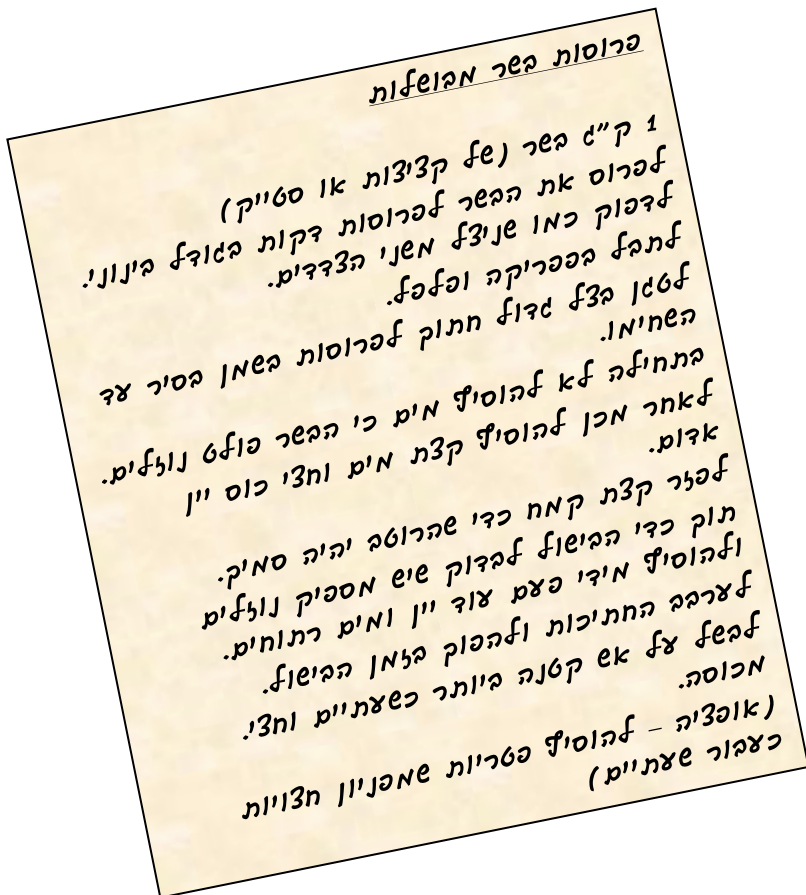
- 1 ק"ג כתף בקר (מס' 5 או נתח מתאים אחר)
- 1 כף פפריקה מתוקה
- פלפל ומלח
- 4 כפות שמן זית
- 1 בצל גדול חתוך לפרוסות
- ½ כוס יין אדום
- מעט מים רותחים
- 1 סלסלת פטריות שמפיניון פרוסות
- 1 כף עמילן תירס (אופציונלי)

פורסים את הבשר לפרוסות בעובי של סנטימטר. מתבלים את הפרוסות בפפריקה ובפלפל שחור. אפשר "לדפוק" את הבשר כמו שניצל.

מחממים את השמן בסיר רחב וכבד. מוסיפים את פרוסות הבצל ומטגנים מספר דקות עד שהבצל משחים. מזיזים את הבצל לשולי הסיר ומכניסים את הבשר. מטגנים את הבשר, אם הוא מפריש נוזלים, ממשיכים לטגן עד שיתאדו.

מוסיפים את היין והמים לסיר ומביאים לרתיחה עדינה. אם רוצים רוטב סמיך יותר, מערבבים את עמילן התירס במעט מים ומוסיפים לסיר. מביאים שוב לרתיחה עדינה, מכסים חלקית ומבשלים כשעה.

מוסיפים את הפטריות, מערבבים ומבשלים שעה נוספת.



## קציצות בשר מטוגנות

מרטיבים את הלחם היבש במים וסוחטים היטב.

8 מנות

מערבבים בקערה את הבשר הטחון, הביצה, פלפל ומלח, שום, הלחם הרטוב והבצל. מומלץ ללוש בידיים.

1 ק"ג בשר בקר טחון  
(צלעות, צוואר או  
פאלדה)

1 ביצה טרופה  
פלפל ומלח

1 שן שום קצוצה

2 פרוסות לחם יבש ללא  
הקרום

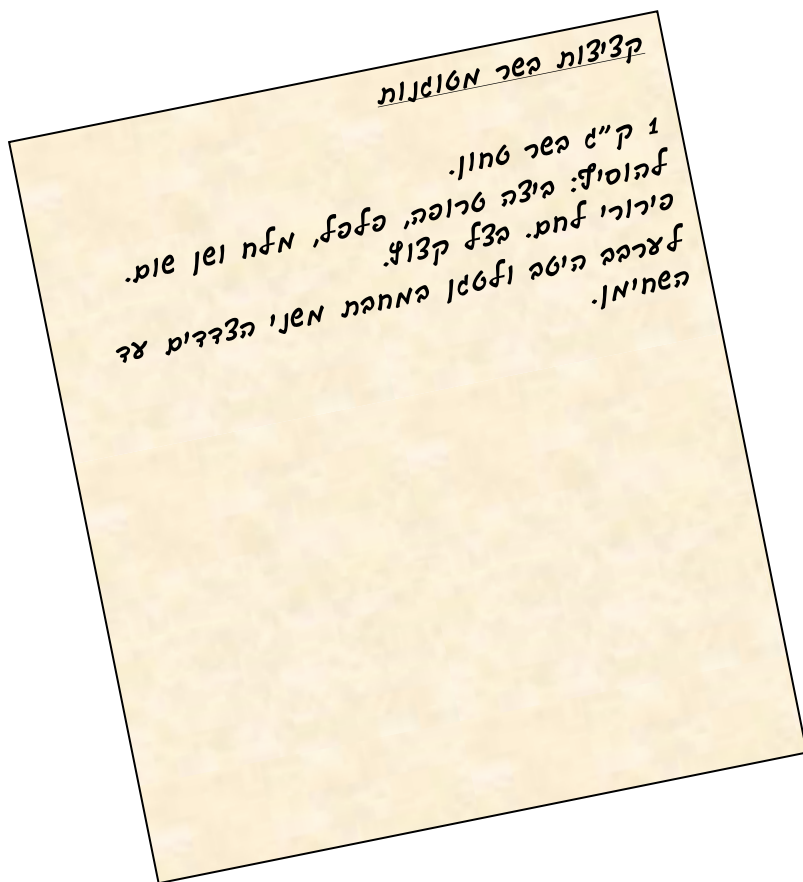
1 בצל בינוני קצוץ דק

מחממים את השמן במחבת רחבה. מרטיבים את הידיים וצרים קציצות בגודל של כ-7 ס"מ. מטגנים עד להשחמה משני הצדדים.

גיוון: ניתן להשתמש בתערובת של בשר בקר ולבן חצי-חצי.

עוד גיוון: במחבת בו טוגנו הקציצות מומלץ להכין פתיתים.

שמן לטיגון



## רגל קרושה

8-10 מנות

4 עצמות רגל בקר עם

סחוס

1 בצל

4 שיני שום

מים

פלפל ומלח

לקישוט

1 ביצה קשה פרוסה

2 שיני שום פרוסות

**עם כל הכבוד לרגל הקרושה מעוף, אני מעדיף רגל קרושה מבקר. בקשו מהקצב עצמות לרגל קרושה, שהן שונות מהעצמות למרק.**

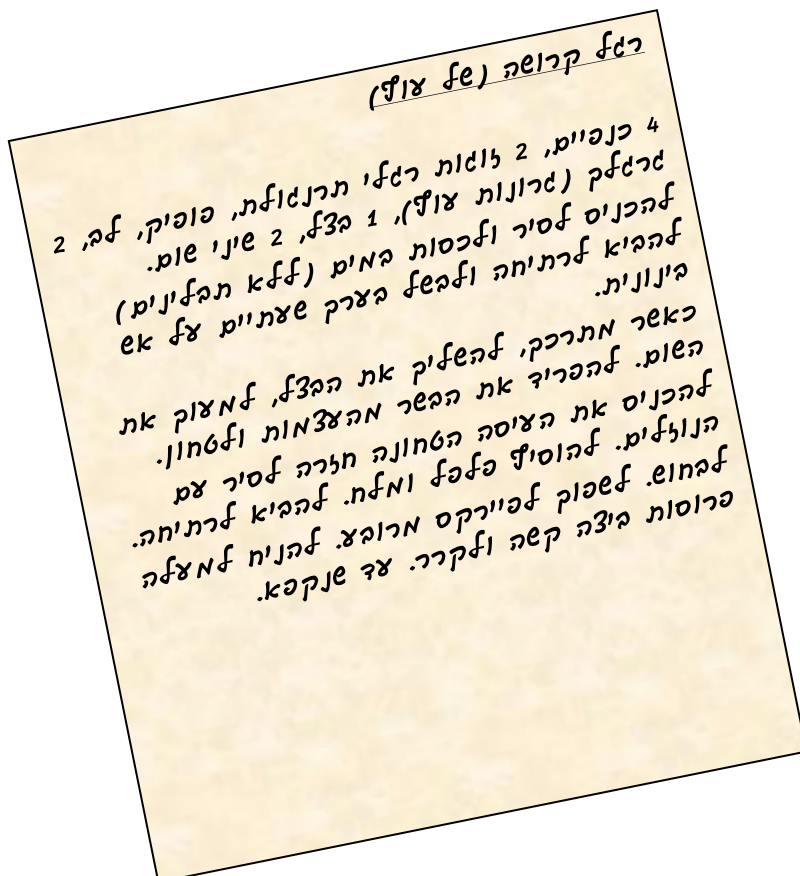
מחממים סיר גדול, מוסיפים את העצמות, הבצל, השום. מוסיפים מים עד לכיסוי מלא. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כשעתיים.

מסירים את הסיר מהאש ונותנים לו להתקרר מעט. מסננים את הנוזלים לסיר נפרד. מוציאים את העצמות, מסירים מהן את הבשר והסחוס ומחזירים לסיר עם הנוזלים. את הבצל זורקים ואת השום מחזירים לסיר.

טוחנים את תכולת הסיר בעזרת בלנדר מוט ומביאים לרתיחה. מבשלים עוד כחצי שעה.

שופכים את תכולת הסיר לתבנית פיירקס. מקשטים בפרוסות שום וביצה קשה. מכניסים למקרר לכ-12 שעות עד שנקרש.

מגישים עם חרדל או חזרת.



## שמאלץ עם גריבענעז

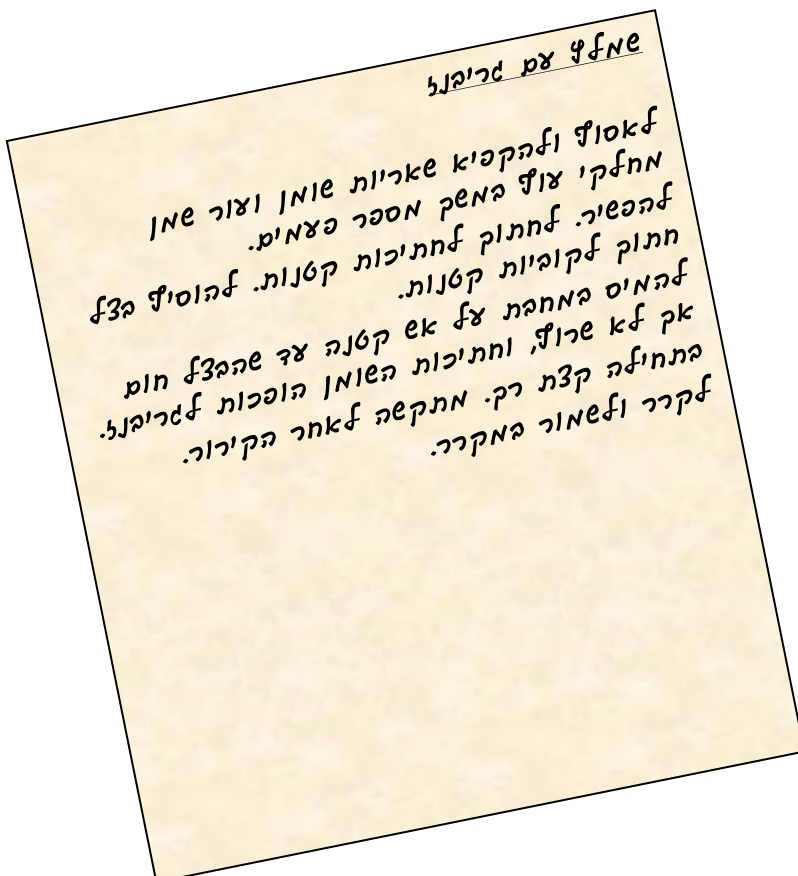
300 ג' שומן ועור מעוף  
1 בצל בינוני חתוך  
לקוביות

מבקשים מהקצב או שומרים שומן ועור מעופות שקנינו. שומרים  
בהקפאה עד לשימוש.

מפשירים את שומן ועור העוף, חותכים לחתיכות קטנות.

מחממים מחבת, מעבירים לתוכו את חתיכות העוף והבצל. מטגנים  
על אש קטנה עד שהבצל והעור חומים אבל לא שרופים.

מקררים מעט, מעבירים לצנצנת ושומרים במקרר.



# תוספות



## אורז במיץ עגבניות

שוטפים את האורז ומייבשים.

4 מנות

- 1 כוס אורז
- 3-4 כפות שמן
- פלפל ומלח
- 100 ג' רכו עגבניות (קופסה קטנה)
- 1 ו- $\frac{3}{4}$  כוסות מים רותחים
- 2 שיני שום (אופציונלי)

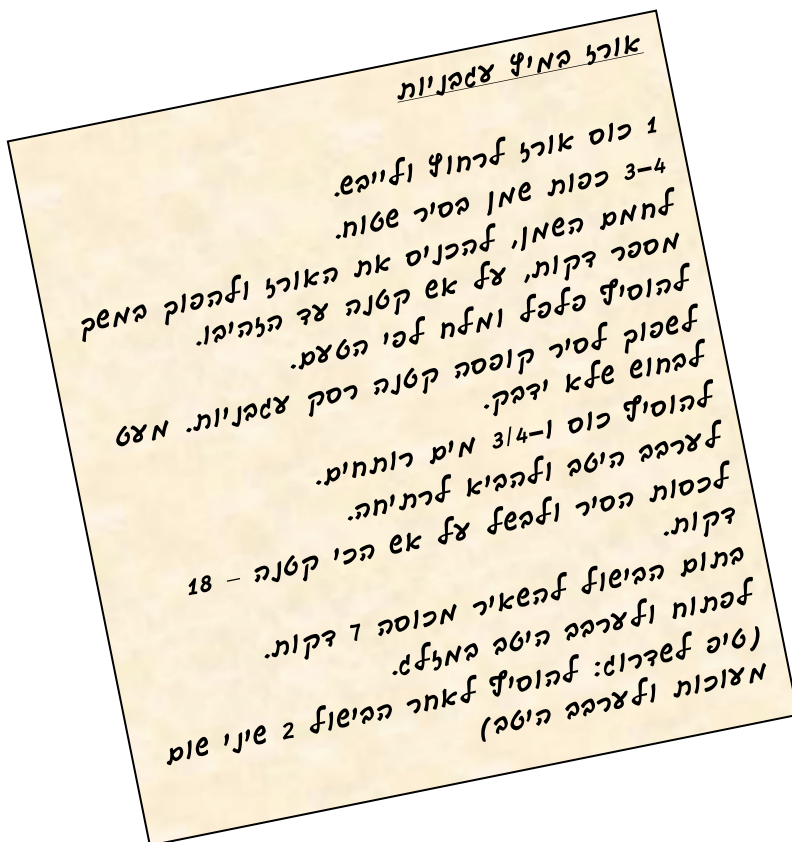
מחממים את השמן בסיר שטוח, מוסיפים את האורז, מטגנים על אש בינונית מספר דקות תוך כדי ערבוב, עד שיזהיב מעט. מוסיפים פלפל ומלח לפי הטעם.

מוסיפים לסיר את רכו העגבניות ומערבבים. מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה. מקטינים את האש ומכסים את הסיר. מבשלים כ-18 דקות עד שכל המים ייספגו.

בתום הבישול מכבים את האש ומשאירים את הסיר מכוסה עוד כ-7 דקות.

לפני ההגשה מומלץ לערבב היטב עם מזלג.

גיוון: ניתן להוסיף 2 שיני שום מעוכות לאחר הבישול ולערבב.



## במיה במיץ עגבניות

3 מנות

רוחצים היטב את הבמיה ומייבשים. קוטמים את הקצוות.

½ ק"ג במיה טרייה  
(אפשר גם קפואה)  
3-4 כפות שמן

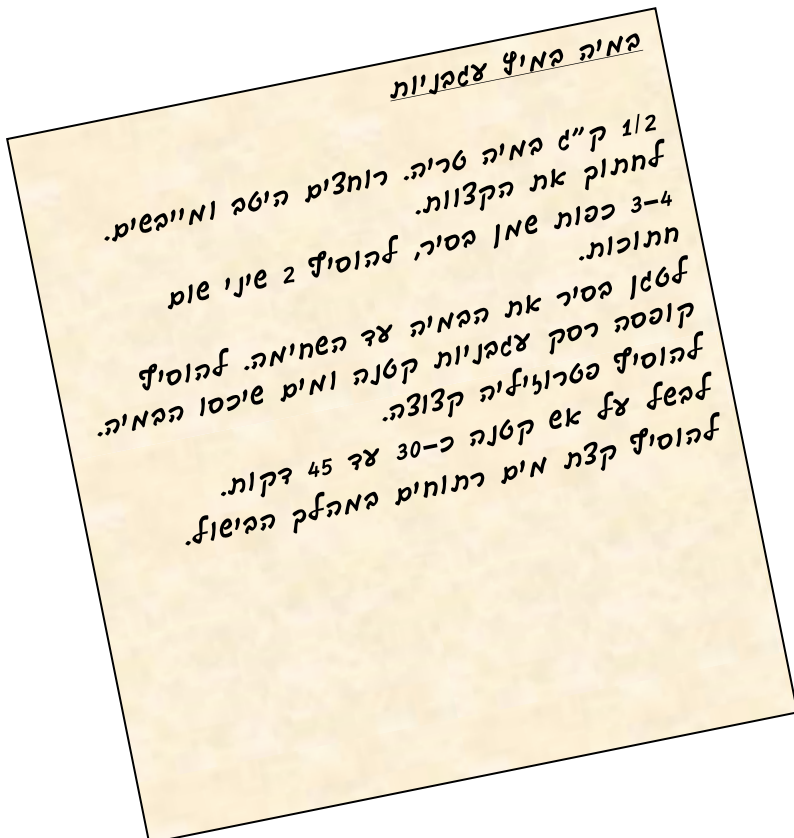
מחממים את השמן בסיר שטוח על אש בינונית, מוסיפים את הבמיה והשום, מטגנים עד שהבמיה משחימה. מוסיפים פלפל ומלח לפי הטעם.

2 שיני שום חתוכות  
פלפל ומלח  
100 ג' רכו עגבניות  
(קופסה קטנה)  
מים רותחים

מוסיפים לסיר את רכו העגבניות, חצי מכמות הפטרוזיליה ומערבבים. מוסיפים מים עד לכיסוי ומביאים לרתיחה. מקטינים את האש ומבשלים כ-30 דקות. אם צריך, ניתן להוסיף עוד מים רותחים במהלך הבישול.

½ כוס פטרוזיליה קצוצה

בתום הבישול מוסיפים את שארית הפטרוזיליה ומערבבים.



## גזר מבושל (צימעס) עם קניידלך

8 מנות

צימעס

25 ג' חמאה

8 גזרים קלופים חתוכים

לקוביות

פלפל ומלח

1 כף סוכר

1/2 כוס יין אדום מתוק

2 כפיות קינמון טחון

מים רותחים

קניידלך

50 ג' חמאה

פלפל ומלח

1 כף קמח

1 כף מים רותחים

מחממים את החמאה במחבת גדולה על אש בינונית. מוסיפים את הגזרים ומטגנים כ-5 דקות. מוסיפים מעט פלפל ומלח, סוכר, יין וקינמון ומערבבים. מוסיפים כוס מים רותחים ומבשלים כחצי שעה.

על מנת שהצימעס יקבל את הטעם הנכון, יש לתת לו לנוח לילה במקרר ולחמם אותו שנית ביום שלמחרת.

אם אתם לא מעוניינים להוסיף את הקניידלך, אפשר לעצור כאן ולהגיש.

מוסיפים עוד כוס מים רותחים לצימעס ומביאים לרתיחה עדינה על אש קטנה.

ממיסים את החמאה במחבת, מוסיפים מעט פלפל ומלח. מסירים מהאש, מוסיפים את הקמח וכף מים רותחים. מערבבים עד ליצירת הרביכה. ממשיכים ללוש בידיים ולהוסיף קמח עד שמתקבלת עיסה לא רטובה מדי.

בידיים רטובות צרים מהעיסה כדורים בקוטר 2.5 ס"מ, מוסיפים לתוך הצימעס ומבשלים כחצי שעה. אם צריך מוסיפים מים רותחים.

### גזר מבושל (צימעס)

8 גזרים חתוכים לקוביות.  
מסיר לחמם מעט מים רותחים על אש בינונית.  
מוסיף לקוביות גזרים ומבשלים כ-30 דקות.  
מוסיף קמח וסוכר ומלח.  
ממשיכים ללוש בידיים, מוסיפים מים רותחים עד שמתקבלת עיסה לא רטובה מדי.

### כניידלך גזר מבושל (צימעס)

1/3 חביתה מרננה. מוסיף לחמם במחבת.  
מוסיף קמח ומלח. מוסיף מים רותחים.  
ממשיכים ללוש בידיים ומוסיפים מים רותחים עד שמתקבלת עיסה לא רטובה מדי.  
ממשיכים ללוש בידיים ומוסיפים מים רותחים עד שמתקבלת עיסה לא רטובה מדי.

## חצילים ברוטב עגבניות

6 מנות

2 חצילים גדולים  
מלח  
1 כוס קמח לבן  
1 ביצה טרופה  
שמן לטיגון

לרוטב

100 ג' רכו עגבניות  
(קופסה קטנה)  
1 כוס מים רותחים  
פלפל ומלח  
½ כפית סודה לשתיה  
3 שיני שום פרוסות  
½ כוס פטרוזיליה קצוצה

פורסים את החצילים לרוחב לפרוסות בעובי של 1 ס"מ. מפזרים עליהם מלח ומניחים במסננת על מנת שיגירו נוזלים. לאחר כחצי שעה, שוטפים את פרוסות החצילים, סוחטים ומנגבים במגבוני נייר.

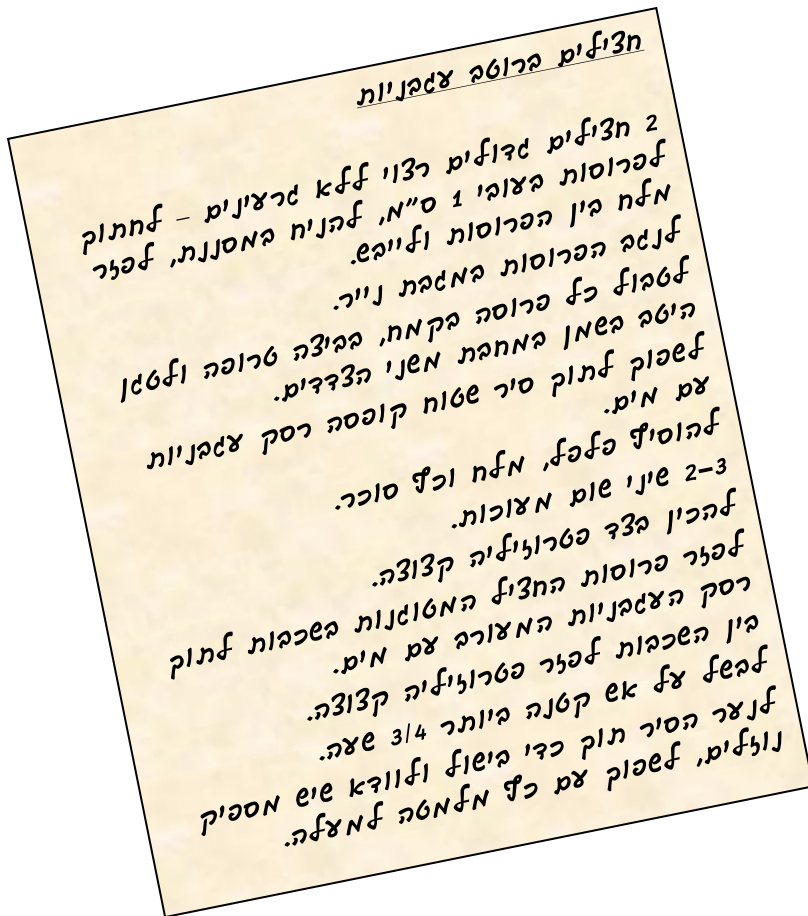
מפזרים את הקמח בצלחת שטוחה ואת הביצה בצלחת עמוקה. מחממים שמן במחבת. טובלים כל פרוסת חציל בקמח ובביצה ומטגנים היטב משני הצדדים. מוציאים מהמחבת ומניחים על מגבון נייר לספיגת עודפי השומן.

מחממים בסיר בינוני את רכו העגבניות והמים, מוסיפים את הסודה לשתיה להפחתת החמיצות של העגבניות ומתבלים בפלפל, מלח ושיני שום. מביאים לרתיחה עדינה.

מוציאים חלק מהרוטב לקערה ובאותו סיר מסדרים שכבות של חצילים, רוטב עגבניות ופטרוזיליה. מבשלים על אש קטנה מאוד כ-45 דקות. מנערים את הסיר מדי פעם ובודקים שיש מספיק נוזלים. מדי פעם מפזרים את הרוטב מתחתית הסיר על החצילים.

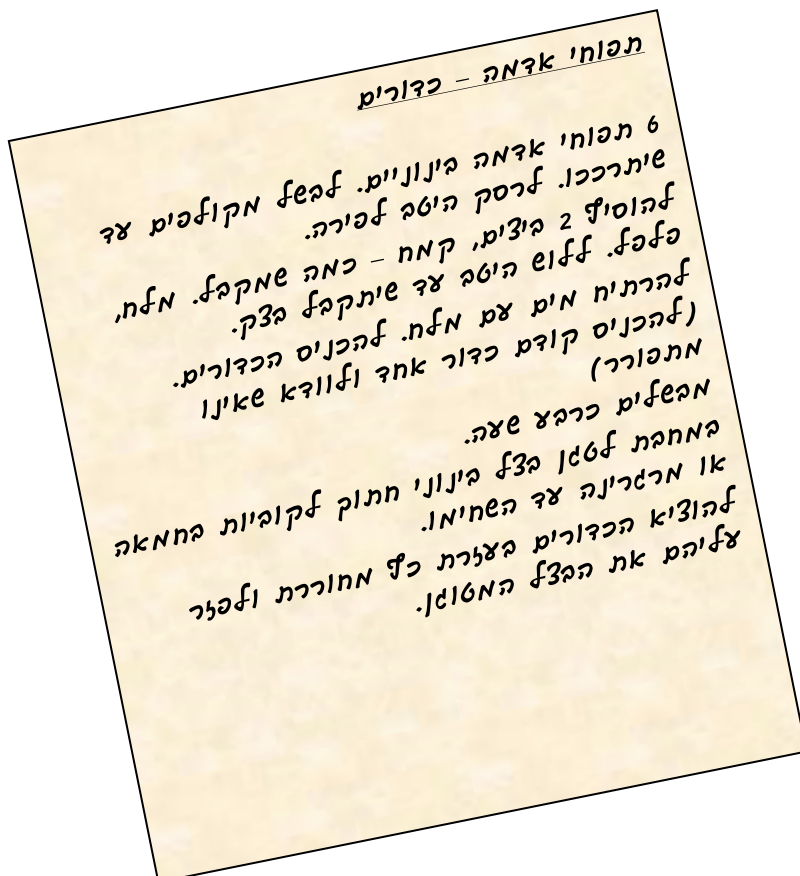
אפשר להגיש חם או קר.

גיוון: אפשר לסדר את החצילים, הרוטב והפטרוזיליה בתפנית פיירקס בינונית, לכסות ברדיד אלומיניום ולאפות כ-45 דקות בתנור שחומם ל-160°C מעלות.



## כדורי תפוחי אדמה

- מבשלים את תפוחי האדמה במים עד שמתרככים. מסננים מהמים ומועכים לפירה.
- 8 מנות
- 6 תפוחי אדמה בינוניים  
קלופים וחתוכים  
לרבעים  
2 ליטר מים  
2 ביצים  
½ כוס קמח לבן  
פלפל ומלח
- מרתיחים בסיר מים עם מלח. מכניסים את הכדורים ומבשלים כרבע שעה.
- מחממים את החמאה במחבת ומטגנים את הבצל עד שמשחים.
- מוציאים את הכדורים בעזרת כף מחוררת ומפזרים עליהם את הבצל המטוגן.
- 3 ליטר מים רותחים  
מעט מלח
- 1 בצל בינוני חתוך לחצי  
ולפרוסות  
25 ג' חמאה



## לביבות תפוחי אדמה

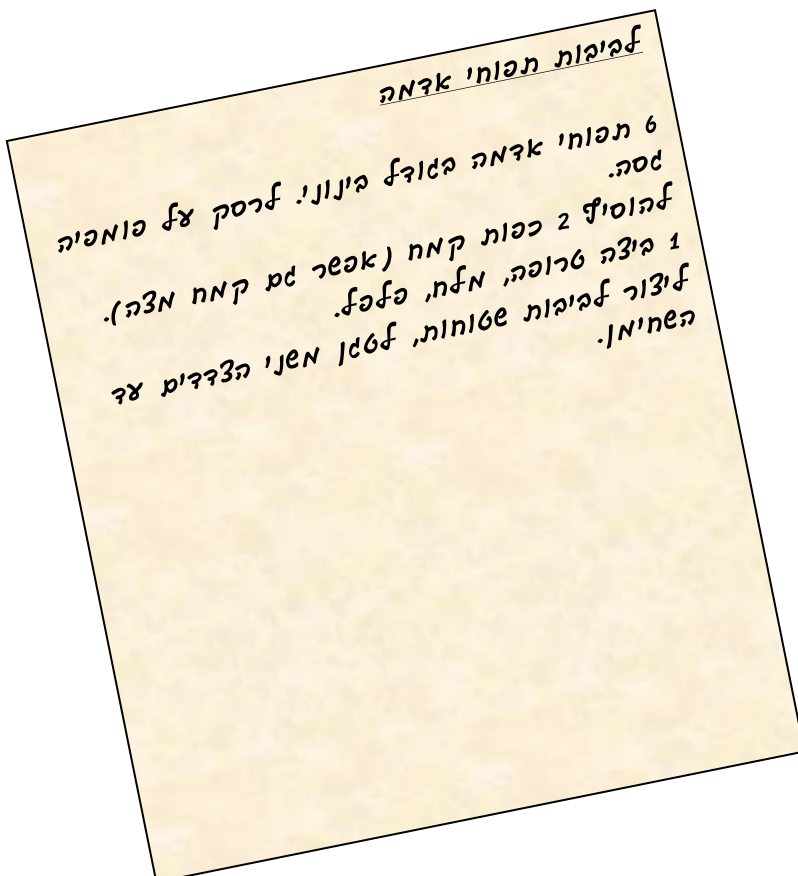
כ-40 לביבות

6 תפוחי אדמה  
2 כפות קמח (לבן או  
מצה)  
1 ביצה טרופה  
פלפל ומלח  
שמן לטיגון

קולפים את תפוחי האדמה ומגררים אותם על פומפיה גסה, שמים במסננת מעל קערה.

מוסיפים את הקמח, הביצים פלפל ומלח ומערבבים היטב.

מחממים במחבת שמן בגובה של כחצי ס"מ. צרים לביבות בקוטר של כ-7 ס"מ ומטגנים משני הצדדים.



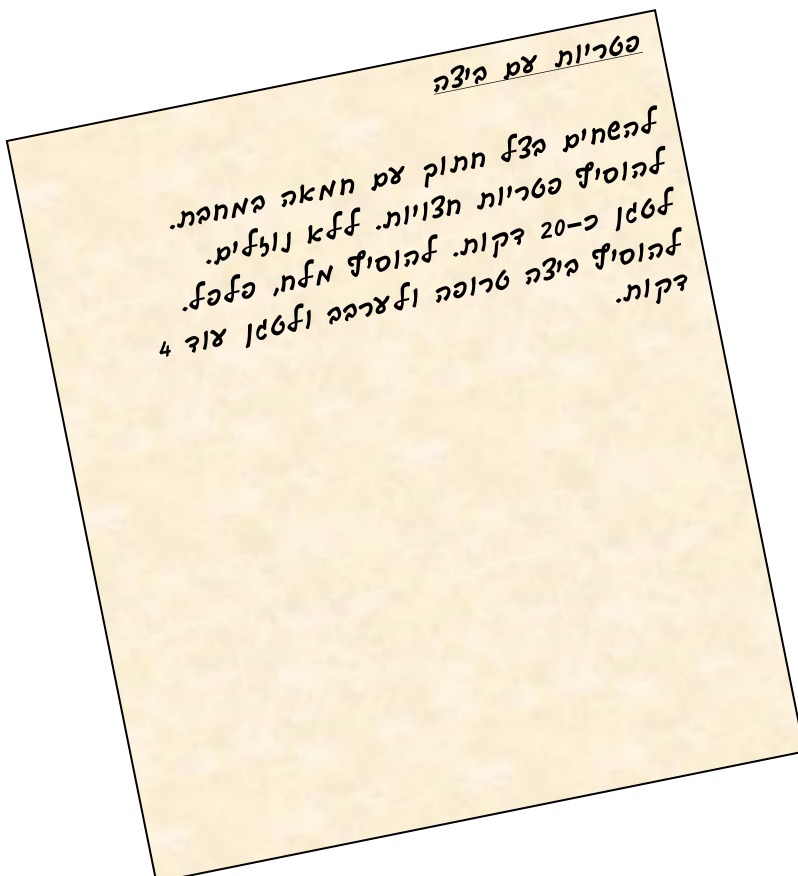
## פטירות עם ביצה

מחממים את החמאה במחבת, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שמזהיב. מוסיפים את הפטריות ומטגנים עד להשחמה. מתבלים בפלפל ומלח.

מוסיפים את הביצים הטרופות ומטגנים עוד כ-4 דקות עד שהביצים מתייצבות.

כ-2 מנות

25 ג' חמאה  
1 בצל בינוני קצוץ דק  
10 פטריות שמפיניון  
חצויות  
פלפל ומלח  
4 ביצים טרופות



## פשטידת פטריות

8-10 מנות

מערבבים בקערה את רכיבי הבצק, לשים היטב. עוטפים בניילון צמוד ומקררים למספר שעות, עדיף ללילה שלם.

לבצק:

350 ג' קמח תופח  
200 מ"ל שמנת חמוצה  
(גביע)  
200 ג' חמאה

מנקים את הפטריות, חותכים את הבסיס וחותכים לרבעים. בקערה נפרדת מערבבים את רכיבי הכיסוי.

למילוי:

1 בצל גדול חתוך לקוביות  
3 כפות שמן  
2 סלסילות פטריות  
שמפיניון  
1 כף אבקת מרק פטריות  
(אופציונלי)  
פלפל ומלח

מחממים שמן במחבת, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שמשחים. מוסיפים את הפטריות ומטגנים כ-10 דקות. מתבלים בפלפל ומלח. אם רוצים להעצים את טעם הפטריות, אפשר להוסיף כף אבקת מרק פטריות.

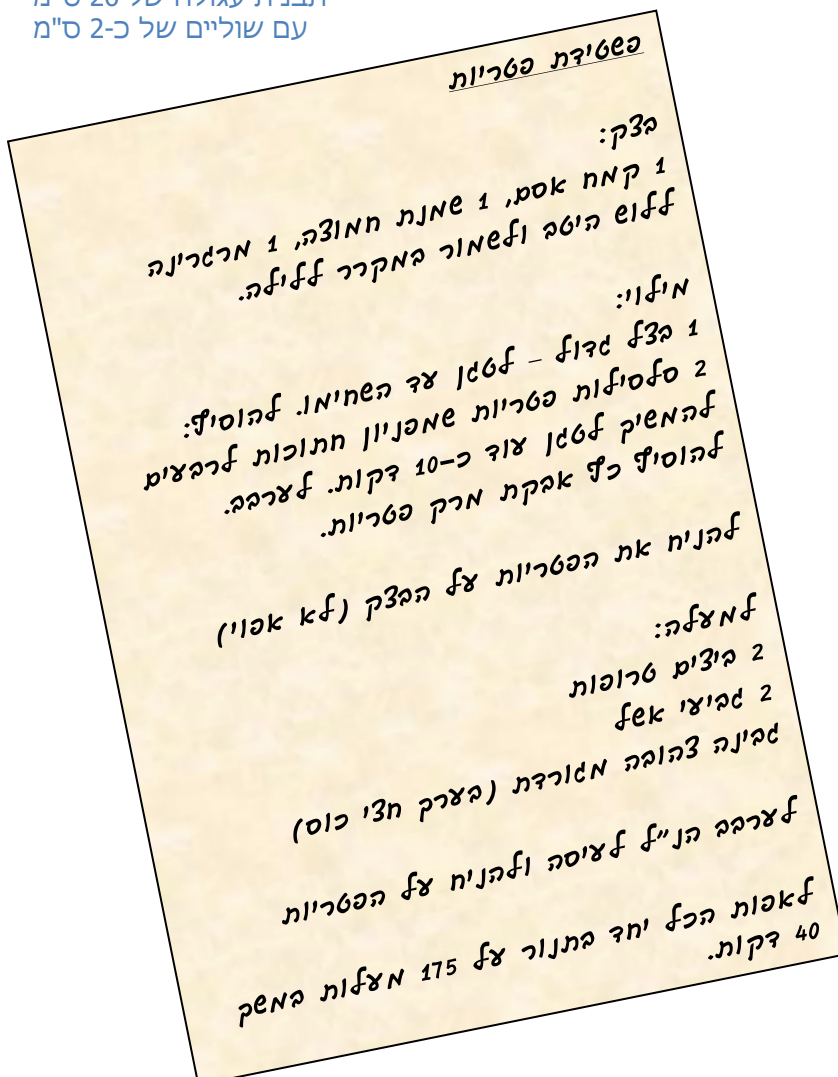
מחממים תנור ל-175° מעלות.

מרדדים את הבצק לעיגול בקוטר של כ-32 ס"מ, מניחים על התבנית ומהדקים לשוליים. מפזרים את תערובת הפטריות על הבצק ושופכים מעל את תערובת הכיסוי.

מכניסים לתנור לכ-40 דקות, עד שמוזהיב.

גיוון: כ-10 דקות לפני תום האפיה, אפשר לפזר מעל עוד גבינה צהובה ולהחזיר לתנור עד תום זמן האפיה.

תבנית עגולה של 26 ס"מ  
עם שוליים של כ-2 ס"מ





## קישואים במיץ עגבניות – גיבץ'

6 מנות מחממים את השמן בסיר בינוני ומטגנים את הבצל עד להשחמה.

5 קישואים קלופים

חתוכים לקוביות

1 בצל בינוני חתוך

לקוביות

3 כפות שמן

1 פלפל ירוק חתוך

לרצועות דקות

1 גמבה חתוכה לרצועות

דקות

1 כוס מים רותחים

½ כוס פטרוזיליה קצוצה

פלפל ומלח

100 ג' רכו עגבניות

(קופסה קטנה)

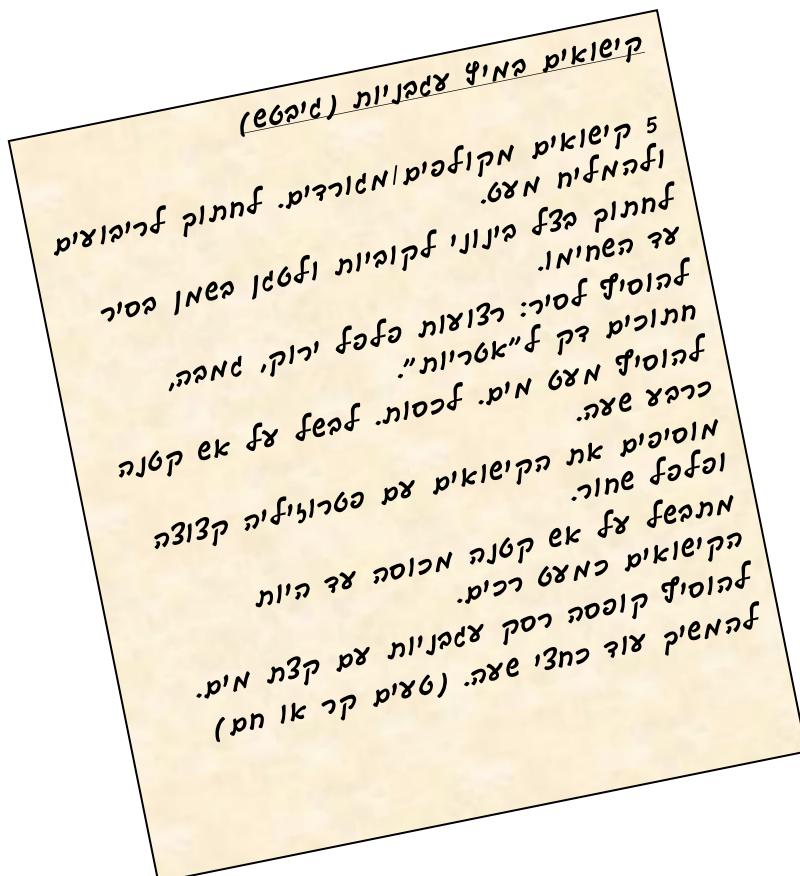
מוסיפים לסיר את הפלפלים וחצי כוס מים רותחים. מבשלים על אש קטנה כרבע שעה.

מוסיפים את הקישואים והפטרוזיליה. מתבלים בפלפל ומלח.

מבשלים על אש קטנה עד שהקישואים מתרככים מעט.

מוסיפים את רכו העגבניות וחצי כוס מים רותחים, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש וממשיכים לבשל עוד כחצי שעה.

אפשר להגיש חם או קר.



## שעועית במיץ עגבניות

אם משתמשים בשעועית טרייה, קוטמים את הקצוות וחותכים לחתיכות של כ-3 ס"מ. רוחצים היטב.

מחממים בסיר את השמן, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להשחמה.

מוסיפים את השעועית והמים. מבשלים על אש קטנה חצי שעה.

מוסיפים את רכז העגבניות ומערבבים היטב. ממשיכים לבשל עוד חצי שעה.

מתבלים בפלפל, מלח וסוכר. אם צריך עוד נוזלים, מוסיפים מים רותחים. מבשלים כשעה עד שהשעועית רכה.

כ-4 מנות

½ ק"ג שעועית צהובה

(אפשר גם קפואה)

1 בצל בינוני חתוך

לקוביות

3 כפות שמן

½ כוס מים רותחים

100 ג' רכז עגבניות

(קופסה קטנה)

פלפל ומלח

½ כפית סוכר

### שעועית במיץ עגבניות

½ ק"ג שעועית צהובה. לקטום הקצוות ולחתוך לחתיכות. לרוחץ היטב. לטאן בסיר בצל בינוני חתוך לקוביות עד השחמה.

להוסיף השעועית עם מצט מים של א יכסו. לטאן ½ שעה על אש קטנה.

להוסיף קופסה רסק עגבניות ולערבב היטב. לאחר עוד ½ שעה להוסיף כפלי מלח ומצט סוכר. לוודא שיש מספיק נוזלים.

מתבל עם השעועית רכה. בצרק שעה.

# קינוחים ודברי מאפה

## בלינצ'ס גבינה

טורפים בקערה את הביצים.

8-10 מנות

### עלים

- 2 ביצים
- 1 כוס קמח
- 1 כוס מים קרים
- 1 כף שמן

### מילוי

- 1 ביצה מופרדת
- 2 כפות סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- 250 ג' גבינת טוב-טעם

חמאה לטיגון

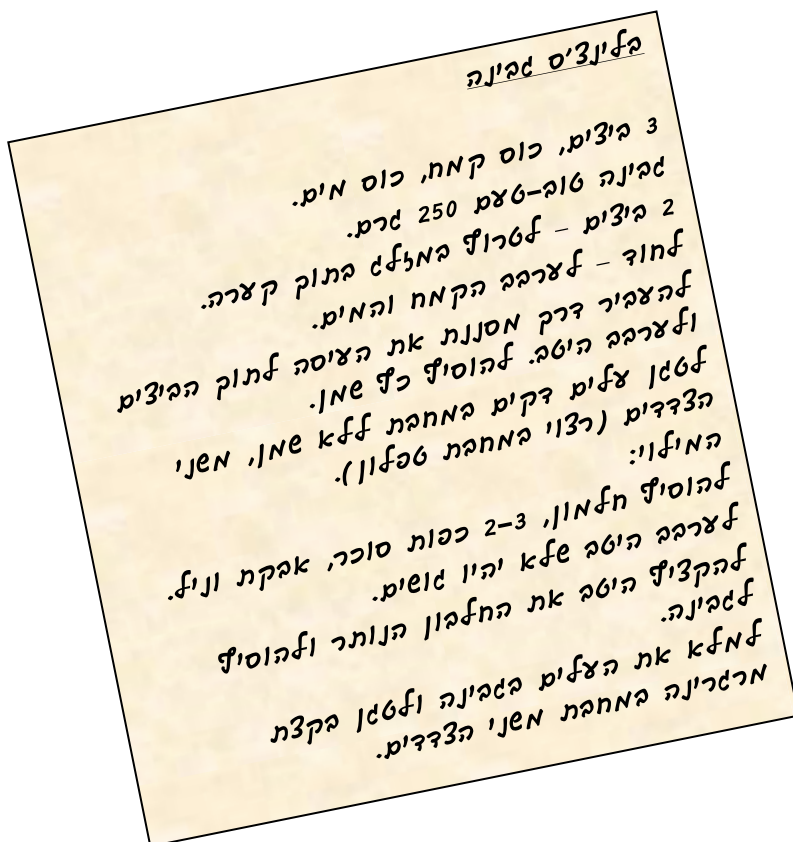
בקערה נפרדת מערבבים את הקמח והמים. מעבירים את העיסה דרך מסננת לתוך הביצים, מוסיפים את השמן ומערבבים היטב.

מחממים מחבת שטוחה ללא שמן (עדיף non-stick). מוזגים בכל פעם כמות קטנה מהבלילה ומטגנים כדקה משני הצדדים.

מקציפים את חלבון הביצה. מערבבים היטב בקערה את חלבון הביצה, הסוכר והוניל. מוסיפים את הגבינה והחלבון המוקצף ומקפלים.

לוקחים עלה אחד, שמים כף מהמילוי בשליש התחתון שלו. מקפלים מלמטה עד לכיסוי המילוי, מקפלים מימין ומשמאל וממשיכים לקפל מעלה עד לקבלת צורת הבלינצ'ס.

מחממים מחבת עם חמאה ומטגנים את הבלינצ'ס משני הצדדים עד להשחמה קלה.



## כדורי שוקולד עם ביסקוויטים

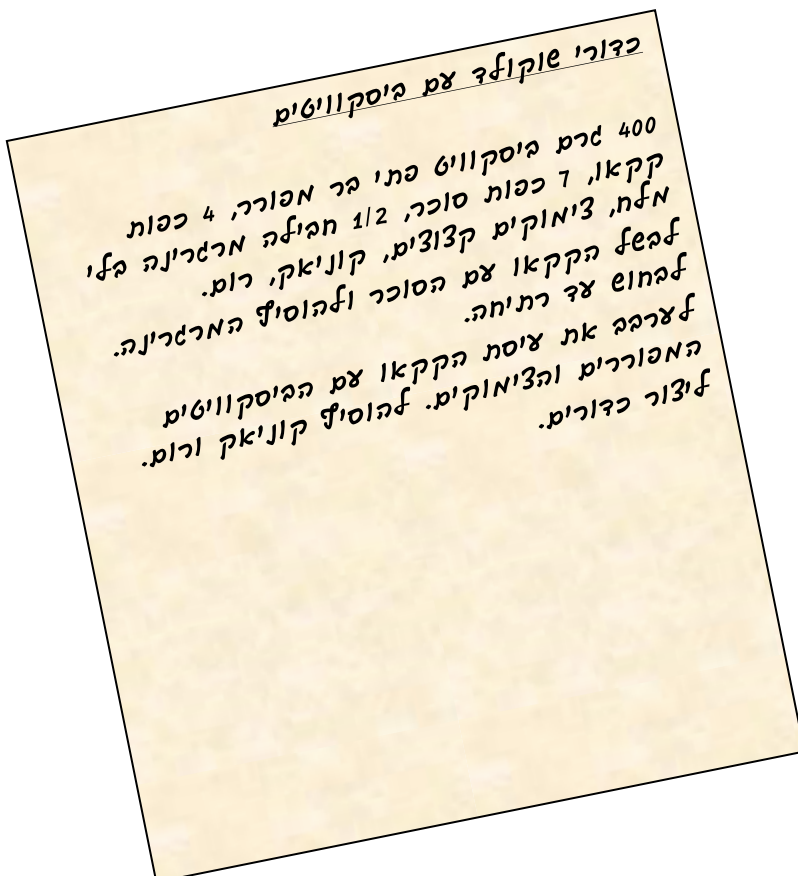
½ כוס צימוקים קצוצים  
4 כפות קוניאק  
2 כפות רום  
4 כפות אבקת קקאו  
7 כפות סוכר  
100 ג' חמאה ללא מלח  
400 ג' פתי בר מפורר

מערבבים בקערה את הצימוקים, הקוניאק והרום. משרים כחצי שעה.

בסיר קטן מבשלים את הקקאו, הסוכר והחמאה תוך בחישה. ברגע שרותח להסיר מהאש.

מערבבים בקערה את עיסת הקקאו, הפתי בר, והצימוקים. אם העיסה יבשה מדי, אפשר להוסיף את נזולי השריה של הצימוקים.

מגלגלים לכדורים.



15 סופגניות 10-כ. משהים עם הסוכר וחצי כוס חלב. משהים כ-10 דקות עד שמתחילות להיווצר בועות.

20 ג' שמרים טריים  
1 כוס חלב  
2 כפות סוכר  
300 ג' קמח תופח  
40 ג' חמאה מומסת  
½ כפית מלח  
2 חלמונים

ריבה למילוי  
שמן לטיגון עמוק  
אבקת סוכר

מערבבים את השמרים עם הסוכר וחצי כוס חלב. משהים כ-10 דקות עד שמתחילות להיווצר בועות.

שופכים את הקמח לקערה, יוצרים גומה קטנה ושופכים לתוכה את תערובת השמרים. מתחילים לערבב ומוסיפים את החמאה, המלח והחלמונים. ממשיכים ללוש עד שהבצק רך וגמיש.

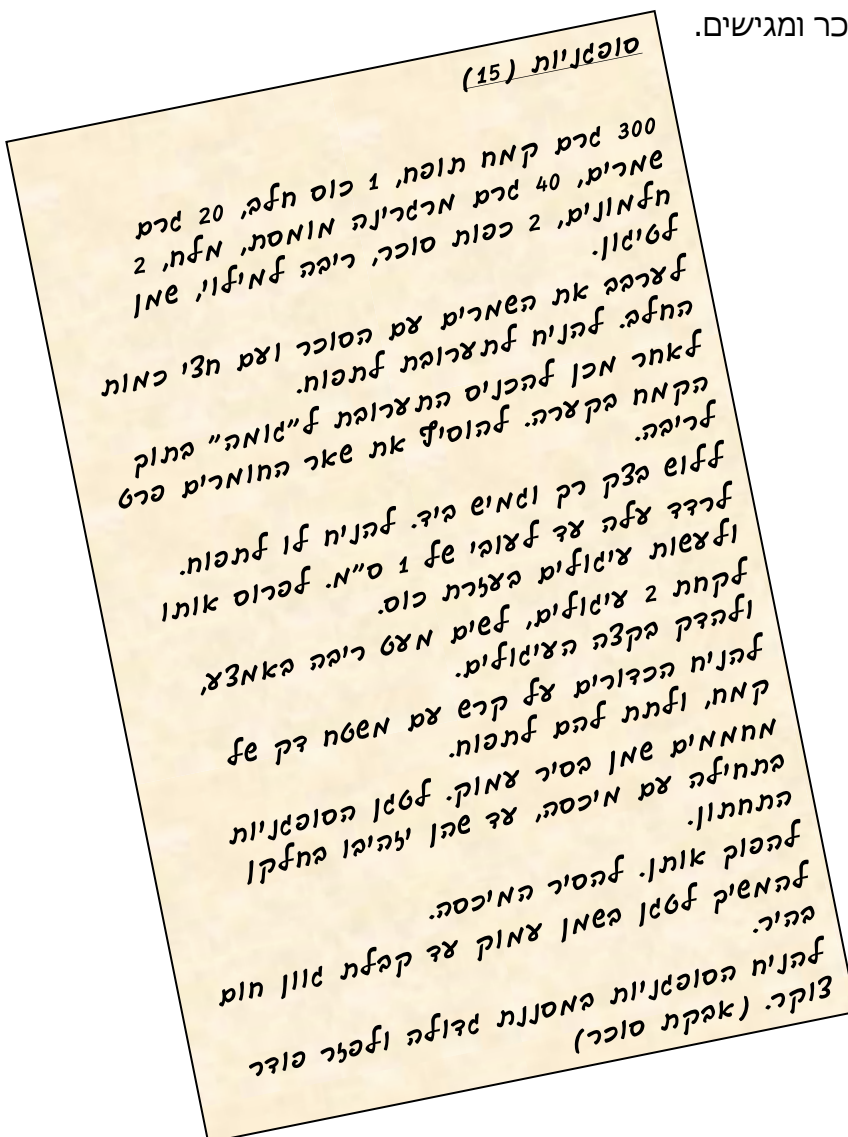
מכסים את הקערה במגבת ומתפיחים את הבצק כשעה.

בוצעים חלק מהבצק ומרדדים לעלה בעובי 1 ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר של כ-8 ס"מ. לכל סופגנייה שני עיגולים. לוקחים עיגול בצק אחד, שמים מעט ריבה באמצע, מניחים מעל עיגול בצק שני ומהדקים. חוזרים על הפעולה עם שאר הבצק.

מניחים את העיגולים על קרש מקומח ומתפיחים שוב כחצי שעה.

מחממים שמן בסיר עמוק. כשהשמן חם, מכניסים את הסופגניות ומכסים. כאשר צד אחד מזהיב, הופכים ומסירים את המכסה עד סוף הטיגון.

מפזרים על הסופגניות אבקת סוכר ומגישים.



## עוגיות מטוגנות – פריטלאך

כ-60 עוגיות

2 כוסות קמח לבן  
1 ביצה ועוד חלמון  
1 כף חומץ  
מעט מלח

שמן לטיגון עמוק

קינמון טחון  
אבקת סוכר  
סוכר וניל

בקערה בינונית טורפים את הביצים, מוסיפים את הקמח, החומץ והמלח. לשים עד לקבלת בצק.

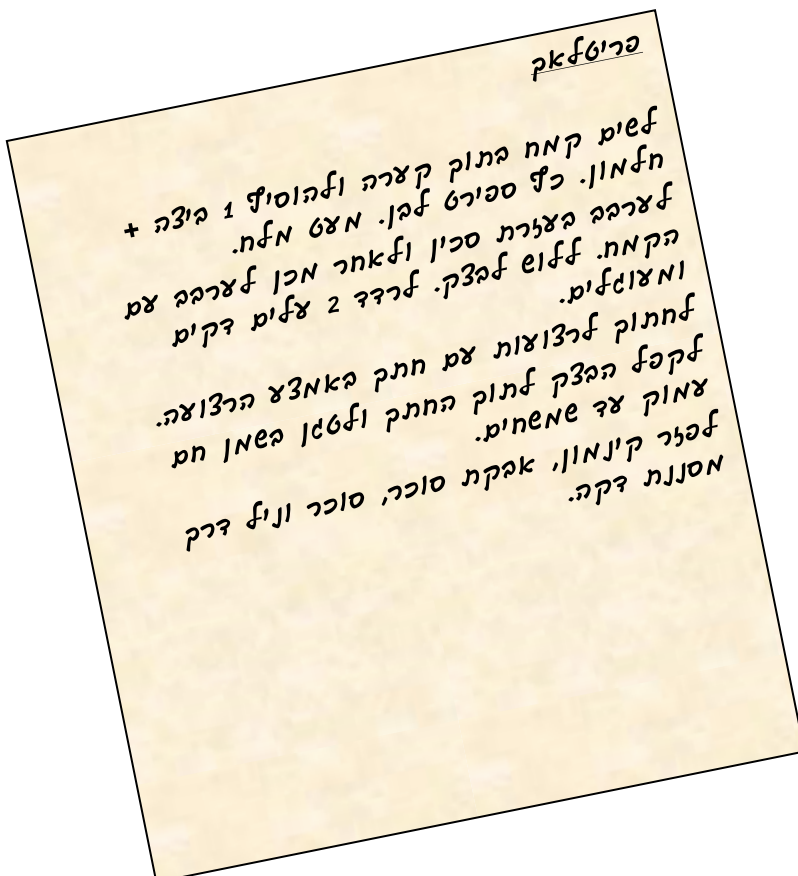
מחלקים את הבצק לשניים. על משטח מקומח מרדדים כל חלק לעלה דק ועגול.

בסיר גדול מחממים את השמן.

חותכים את הבצק לרצועות של כ-3 ס"מ ואז חותכים למעוינים. באמצע כל מעוין יוצרים חתך, מקפלים את קצה המעוין לתוך החתך כדי ליצור לולאה.

מטגנים בשמן החם עד שמשחים. מוציאים לנייר סופג.

מפזרים מעל קינמון, אבקת סוכר וסוכר וניל.



## עוגיות עם שקדים

כ-50 עוגיות

מערבבים בקערה גדולה את כל רכיבי הבצק ולשים.

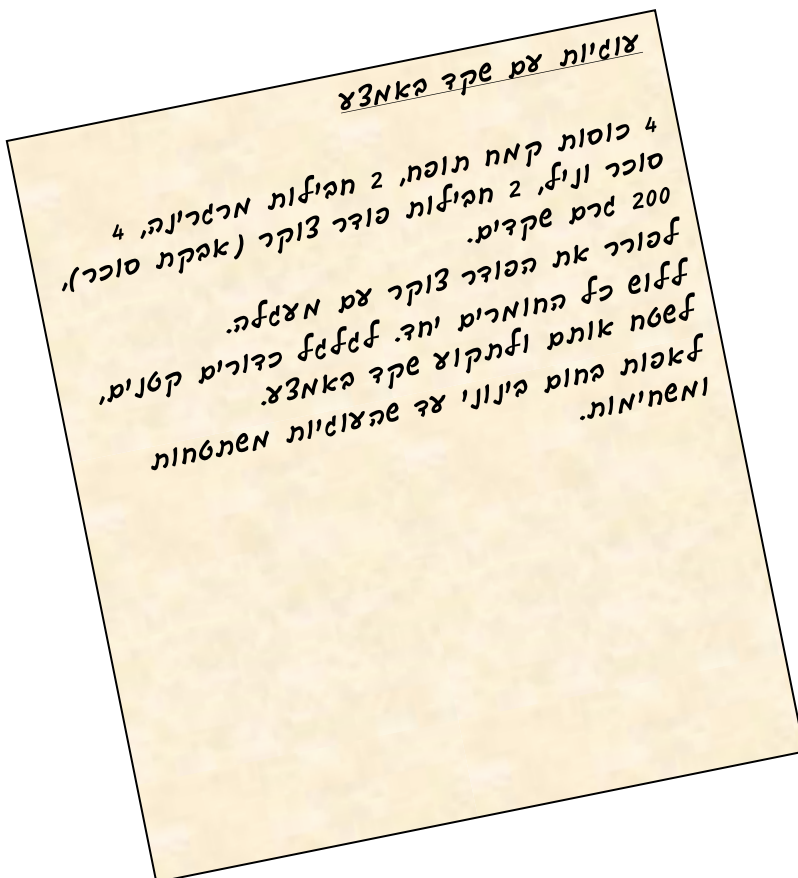
לבצק  
4 כוסות קמח תופח  
400 ג' חמאה  
2 כפיות תמצית וניל  
200 ג' אבקת סוכר

מגלגלים כדורים של כ-2 ס"מ, משטחים אותם ו"לוחצים" לתוכם שקד.

מחממים את התנור ל-180° מעלות.

200 ג' שקדים שלמים

מסדרים את העוגיות בתבנית עם נייר אפיה ומשאירים רווחים ביניהן. אופים כ-30 דקות, עד שהעוגיות משתטחות ומשחימות.





## עוגיות צרפתיות

200 ג' חמאה רכה  
200 ג' גבינת טוב-טעם  
200 ג' קמח לבן

1 ביצה טרופה  
10 ג' (שקית) סוכר וניל

מערבבים בקערה את החמאה, הגבינה והקמח ולשים לבצק.

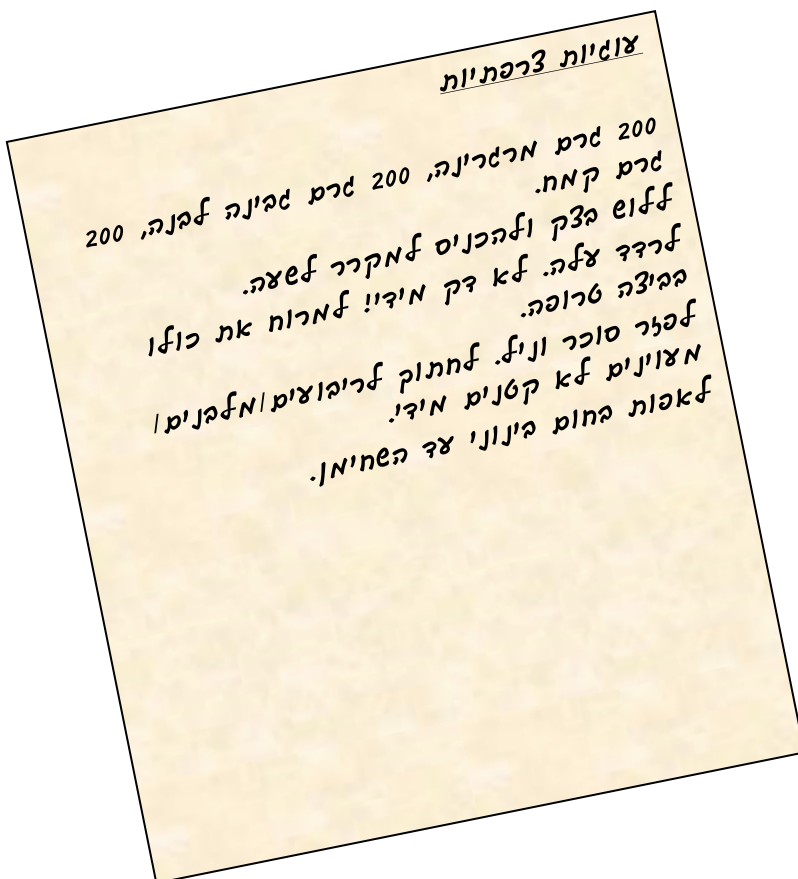
מכסים את הקערה ומכניסים למקרר לשעה.

מרדדים את הבצק לעלה בעובי של כ-3 מ"מ, מורחים את העלה בביצה טרופה, מפזרים מעל סוכר וניל.

חותכים לריבועים, מלבנים או מעוינים לא קטנים מדי.

מחממים תנור ל-180° מעלות.

מעבירים את העוגיות לתבנית עם נייר אפיה ואופים כ-30 דקות עד שהן משחימות.



## עוגיות שושנים

כ-50 עוגיות

לבצק  
40 ג' שמרים טריים  
2 כפות סוכר  
מעט מים פושרים  
2 כוסות קמח תופח  
2 חלמונים  
200 ג' חמאה רכה

למילוי  
2 חלבונים  
1/2 כוס סוכר  
1 1/2 כפיות תמצית וניל

מערבבים בקערה גדולה את השמרים עם הסוכר וממיסים במעט מים פושרים. משאירים לעמוד כ-10 דקות עד שרואים בועות.

מוסיפים לקערה את הקמח, החמאה והחלמונים ולשים לבצק. מכסים במגבת ומקררים מספר שעות.

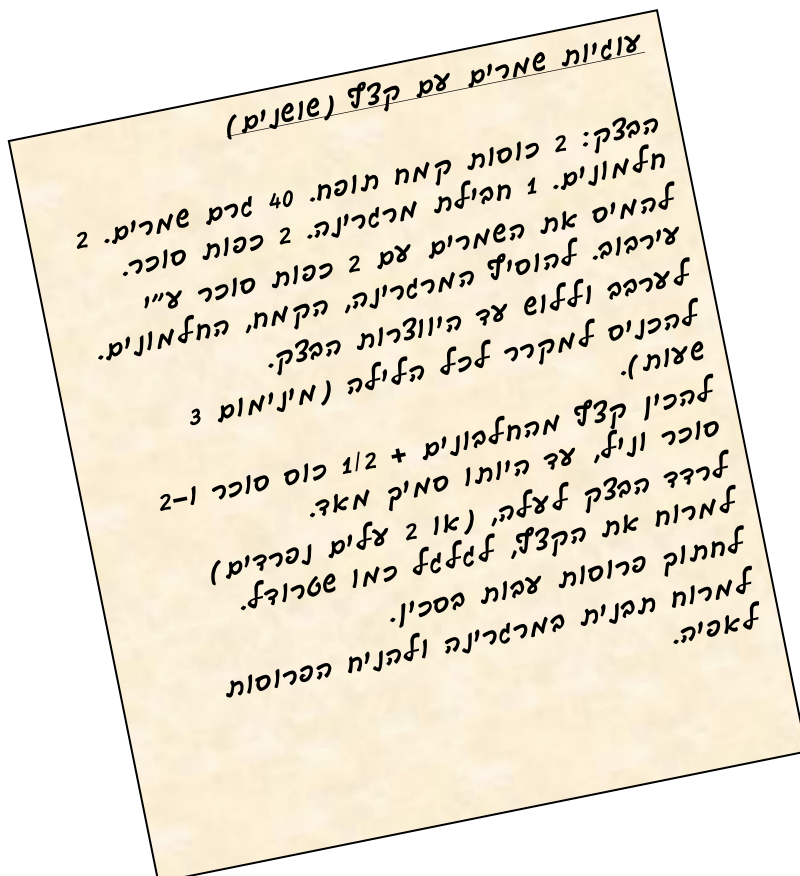
מקציפים את החלבונים עד שהקצף מתחיל להתקשות. מוסיפים את הסוכר והוניל ומקציפים עד שהקצף קשה.

מחממים את התנור ל-165° מעלות.

מרדדים את הבצק לעלה או שניים. מורחים את העלה בקצף ומגלגלים כמו שטרודל.

חותכים את השטרודל לפרוסות של כ-3 ס"מ. משכיבים את הפרוסות בתבנית על דף אפיה.

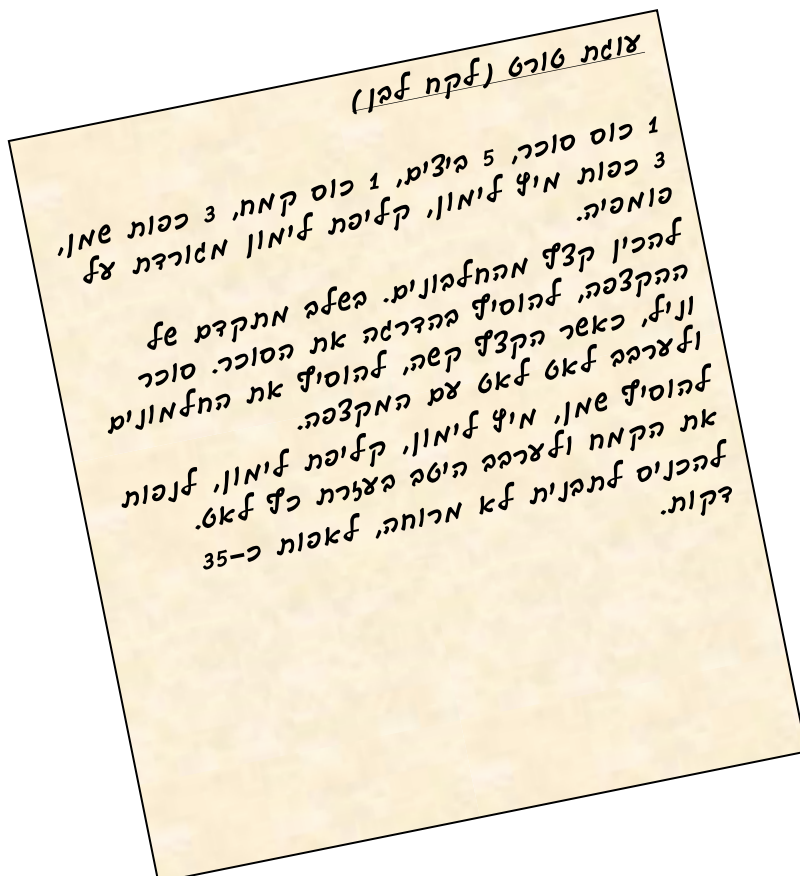
אופים 15-20 דקות עד שהבצק והקצף מזהיבים.



## עוגת טורט

- 12 מנות
- 1 כוס סוכר
  - 5 ביצים מופרדות
  - 3 כפות שמן
  - 3 כפות מיץ לימון
  - גרידה מלימון אחד
  - 1 כוס קמח לבן מנופה
- מקציפים את החלבונים עד שהקצף מתחיל להתקשות. מוסיפים את הסוכר (אפשר להחליף חלק בסוכר וניל). כאשר הקצף קשה, מוסיפים את החלמונים ומערבלים עוד כדקה במהירות נמוכה. מערבבים בקערה את השמן, מיץ הלימון, גרידת הלימון והקמח. מוסיפים את הקצף ומקפלים בזהירות.
- מחממים את התנור ל-180° מעלות.

שופכים את העיסה לתבנית לא משומנת ומכניסים לתנור לכ-35 דקות. העוגה מוכנה כשתוקעים בה קיסם והוא יוצא נקי.



## עוגת קוקוס עם ריבה

12 מנות

- 3 כפות סוכר
- 3 ביצים מופרדות
- 200 ג' חמאה רכה
- 1 כפית תמצית וניל
- ½ כוס חלב
- גרידה מלימון אחד
- 2 כוסות קמח לבן מנופה
- 1 כוס פתייתי קוקוס

ריבה מכל סוג

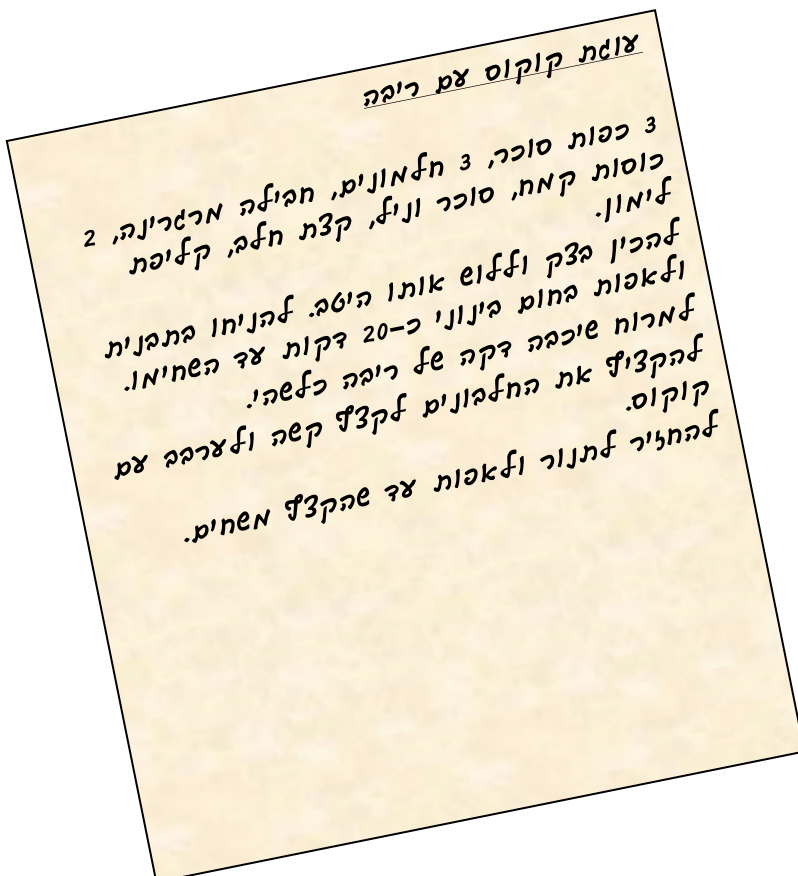
מערבבים בקערה את הסוכר, החלמונים, החמאה, הוניל, החלב וגרידת הלימון. מוסיפים בהדרגה את הקמח ולשים עד ליצירת בצק.

מחממים את התנור ל-180° מעלות.

מרדדים את הבצק ומשטחים בתבנית מלבנית. אופים את הבצק 20 דקות.

מקציפים את החלבונים לקצף קשה ומקפלים פנימה את הקוקוס.

מורחים על העוגה שכבת ריבה ומעל את קצף הקוקוס. מחזירים לתנור, למדף התחתון לעוד כ-10 דקות, עד שהקצף משחים.



## עוגת שוקולד בחושה

200 ג' חמאה  
1 כוס סוכר  
100 ג' שוקולד מריר  
4 ביצים מופרדות  
2 כוסות קמח תופח  
½ כוס יין אדום או חלב

ממיסים בסיר על אש קטנה את החמאה, הסוכר והשוקולד. בוחשים כל הזמן.

מוסיפים את החלמונים, אחד אחד, ומערבבים היטב. מוסיפים מעט קמח ומעט מן הנוזלים וממשיכים לערבב. חוזרים על הפעולה עד שנגמרים הקמח והנוזלים.

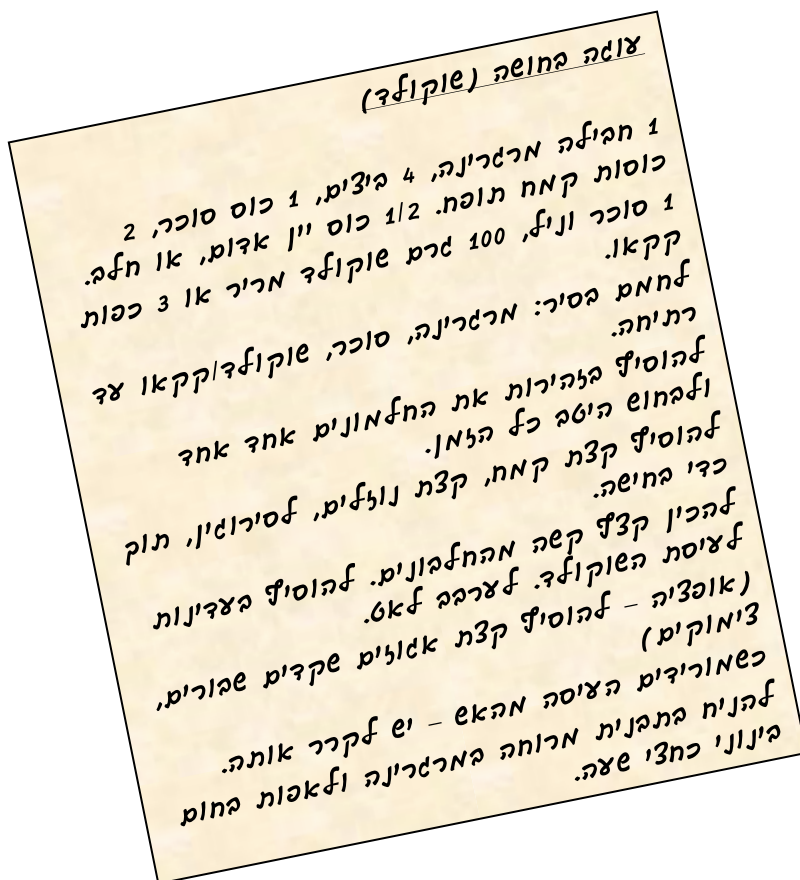
מקציפים 4 חלבונים לקצף קשה. מקפלים בעדינות את הקצף לתוך עיסת השוקולד.

מסירים את הקערה מהסיר ומצננים אותה.

מחממים תנור ל-170° מעלות.

מורחים תבנית בחמאה, שופכים לתוכה את עיסת השוקולד ואופים כחצי שעה.

גיוון: אפשר להוסיף קצת אגוזים שבורים וצימוקים.



- 4 ביצים מופרדות
  - 1¼ כוסות סוכר
  - 200 ג' חמאה רכה
  - 1 כפית תמצית וניל
  - 1 לבן
  - 350 ג' קמח תופח
  - 2 כפות אבקת קקאו
- אבקת סוכר לקישוט

מקציפים את החלבונים עם חצי מכמות הסוכר.

מערבבים בקערה את החמאה, שארית הסוכר, החלמונים והוניל. מוסיפים את הלבן, הקמח והקצף ומקפלים בעדינות.

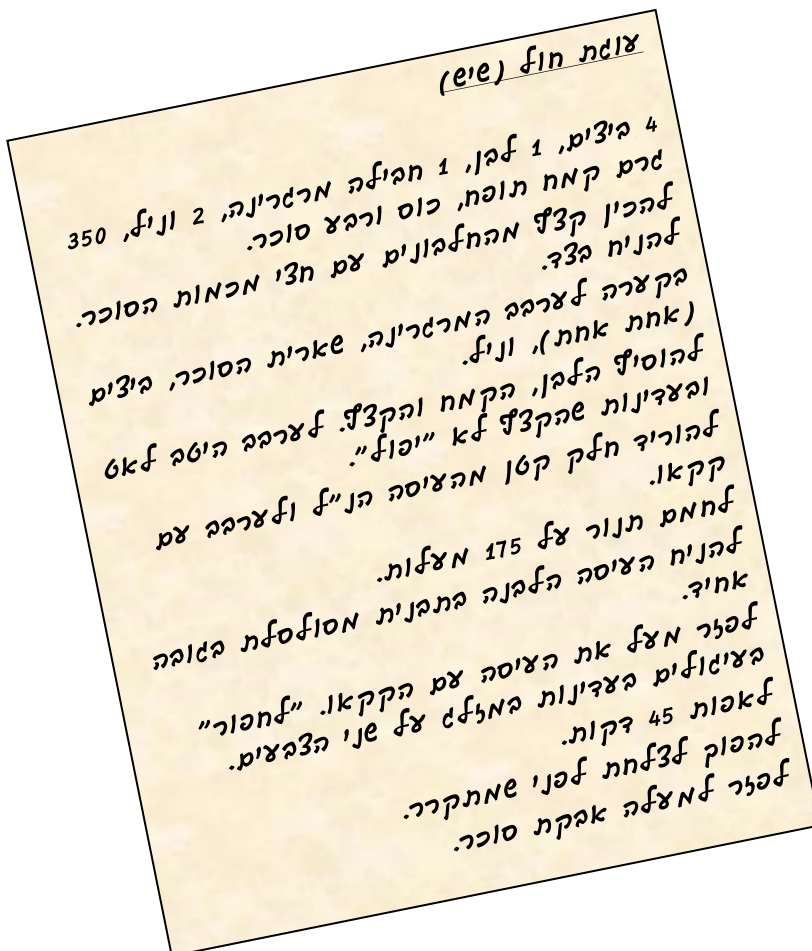
מעבירים כשליש מהעיסה לקערה נפרדת ומערבבים עם הקקאו.

מחממים תנור ל-175° מעלות.

שופכים את העיסה הלבנה לתבנית עגולה עם חור (בבקה או קוגלהוף). שופכים מעל את העיסה עם הקקאו. דוקרים בעדינות עם מזלג כדי לערבב מעט את העיסות.

אופים כ-45 דקות. מוציאים מהתנור, מצננים מעט והופכים לצלחת לפני שיתקרר.

מומלץ לפזר מעל אבקת סוכר.



## עוגת שמרים קרה

מערבבים את השמרים עם המים והסוכר. משהים כ-10 דקות עד שמתחילות להיווצר בועות.

שופכים את הקמח לקערה, יוצרים גומה קטנה ושופכים לתוכה את תערובת השמרים. מתחילים לערבב ומוסיפים את החמאה והחלבונים. לשים לבצק, מוסיפים את החלב תוך כדי הלישה. מקררים כחצי שעה.

מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף קשה. מוסיפים את הקפה והוניל ומקציפים עוד כדקה.

מחממים את התנור ל-165° מעלות.

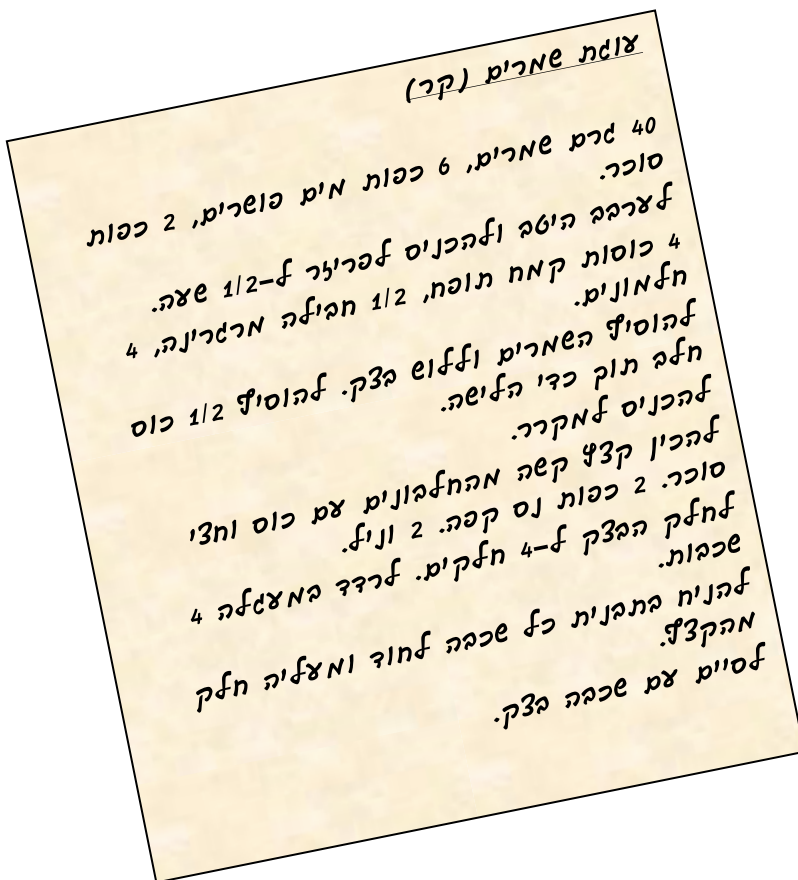
מחלקים את הבצק ל-4 חלקים. מרדדים כל חלק לעלה בגודל זהה.

מניחים בתבנית עלה בצק ומורחים עליו שליש מכמות הקצף. חוזרים על הפעולה עוד פעמיים ובסוף מכסים בעלה הבצק הרביעי.

אופים כ-20-30 דקות עד שהבצק והקצף מזהיבים. מוציאים מהתנור ומצננים. מקררים את העוגה מספר שעות ומגישים אותה קרה.

לבצק  
40 ג' שמרים טריים  
6 כפות מים פושרים  
2 כפות סוכר  
4 כוסות קמח תופח  
100 ג' חמאה רכה  
4 חלבונים  
½ כוס חלב

לקצף  
4 חלבונים  
1½ כוסות סוכר  
2 כפות קפה נמס מומסות  
במים פושרים או שוט  
(¼ כוס) אספרסו מצונן  
1 כפית תמצית וניל



## עוגת תפוחי עץ

מחממים תנור ל-180° מעלות.

מערבבים בקערה את רכיבי הבצק ולשים. מרדדים ומניחים בתבנית. אופים כרבע שעה עד שמתחיל להשחים.

מחממים את החמאה במחבת גדולה, מוסיפים את תפוחי העץ, הסוכר והוניל. מבשלים על אש קטנה עד שמתרכך. מסירים מהאש ומקררים.

מקציפים את החלבונים והסוכר עד שמתקבל קצף קשה.

מפזרים על הבצק את פירורי הלחם. מסדרים מעל את תפוחי העץ. משטחים את הקצף על התפוחים כך שיכסה את התפוחים.

אופים עוד כ-20 דקות עד שהקצף מזהיב.

גיוון: במקום הקצף אפשר לפזר על העוגה בריזל (היום קוראים לזה שטרוויזל) במקום קצף. מכינים בצק מ-30 ג' חמאה, 3 כפות סוכר וחצי כוס קמח. לשים היטב, מוסיפים קמח אם צריך. מפוררים בין כפות הידיים מעל העוגה, מפזרים סוכר וניל ואופים עד שמשחים.

לבצק  
100 ג' חמאה  
2 חלמונים  
2 כפות קמח תופח  
¼ כוס סוכר  
גרידה מלימון אחד

למילוי  
25 ג' חמאה  
2 ק"ג תפוחי עץ ירוקים  
חמוצים, קלופים  
וחתוכים לרבעים  
½ כוס סוכר  
1 כפית תמצית וניל

לקצף  
2 חלבונים  
½ כוס סוכר  
½ כוס פירורי לחם

### עוגת תפוחי עץ

בצק פריך: 1/2 חביטה מרצרנה או חמאה, 2 ביצים (חלבונות), 2 כפות קמח תופח. 1/4 כוס סוכר, קליפת לימון.  
לאפות את הבצק לחוד צל מס' 4 כרבע שעה, המילוי:

2 ק"ג תפוחי עץ טרנד אלכסנדר או טרני סמיט, 1/2 כוס סוכר, וניל, כף מרצרנה.  
לקלף ולחתוך את תפוחי העץ לרבעים. להכניס בסיר צט 1/2 כוס סוכר. הלי מיט. מרצרנה, להשאיר על אש קטנה. עד שמתרכך. לקרר.  
לפזר על הבצק פירורי לחם. להניח את תפוחי העץ. קינמון.  
להקציף החלבונים צט 1/2 כוס סוכר עד היותו קשה.

לשטח הקצף על התפוחים כק שיכסה הכל.  
לאפות בתנור בחום בינוני עד שהקצף מזהיב.  
מקום קצף אפשר לפזר מאל התפוחים "בריוזל" (פירורי בצק):

1/3 חביטה חמאה, 3 כפות סוכר, קמח כמה שמקבל. לפזר סוכר וניל למעלה.  
לאפות בחד צט שהבריוזל משחים.



## פודינג תפוזים

- 4 כוסות מיץ תפוזים טרי
- 4 כפות אבקת פודינג וניל
- 2 חלבונים
- 3 כפות סוכר
- מיץ מלימון אחד

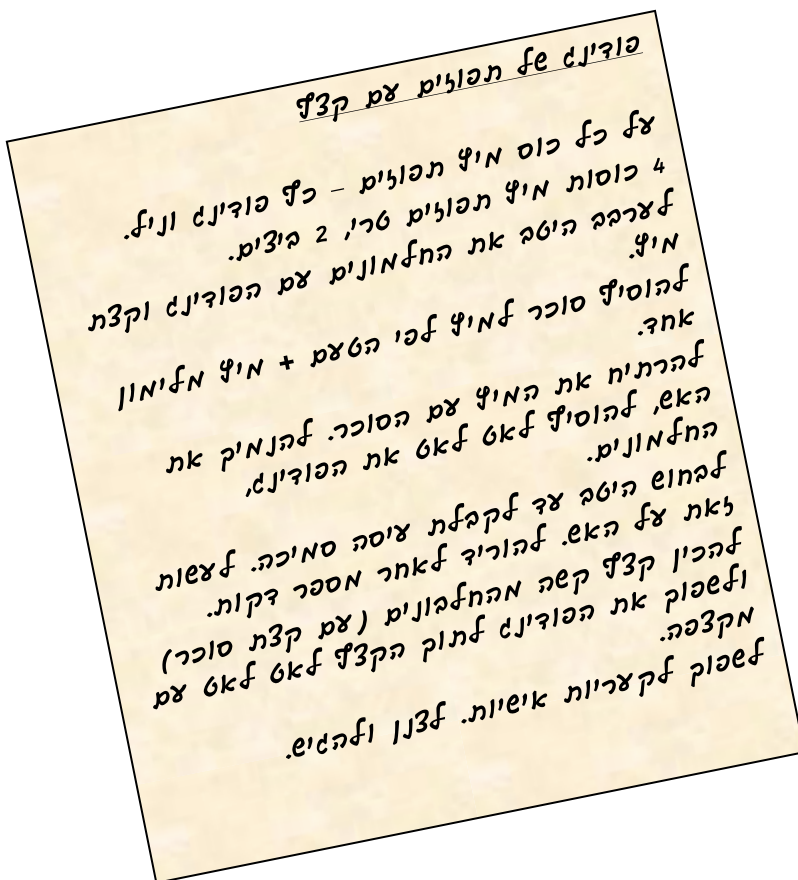
- לקצף
- 2 חלבונים
- 1 כף סוכר

מערבבים היטב בקערה את החלבונים עם אבקת הפודינג ורבע כוס של מיץ תפוזים.

מרתיחים בסיר את שארית מיץ התפוזים, הסוכר ומיץ הלימון. כשרותח, מנמיכים את האש ומוסיפים לאט, תוך כדי בחישה, את תערובת החלבונים. ממשיכים לבחוש עד שמתקבלת עיסה סמיכה.

מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף קשה. מקפלים את הקצף לתוך הפודינג.

שופכים את התערובת לקערות אישיות ומקררים.



בסיר בינוני מרתיחים את המים עם הסוכר, גרידת הלימון והקינמון. כשהמים רותחים, מקטינים את האש ומבשלים עד שהסוכר נמס.

מוסיפים את מיץ התפוזים, היין והוורמוט. מגדילים את האש, מביאים לרתיחה, מקטינים את האש ומבשלים עוד 20 דקות.

כ-10 מנות

6 כוסות מיץ תפוזים מסונן

1 כוס מים

1/2 בקבוק יין אדום יבש

1/2 כוס סוכר

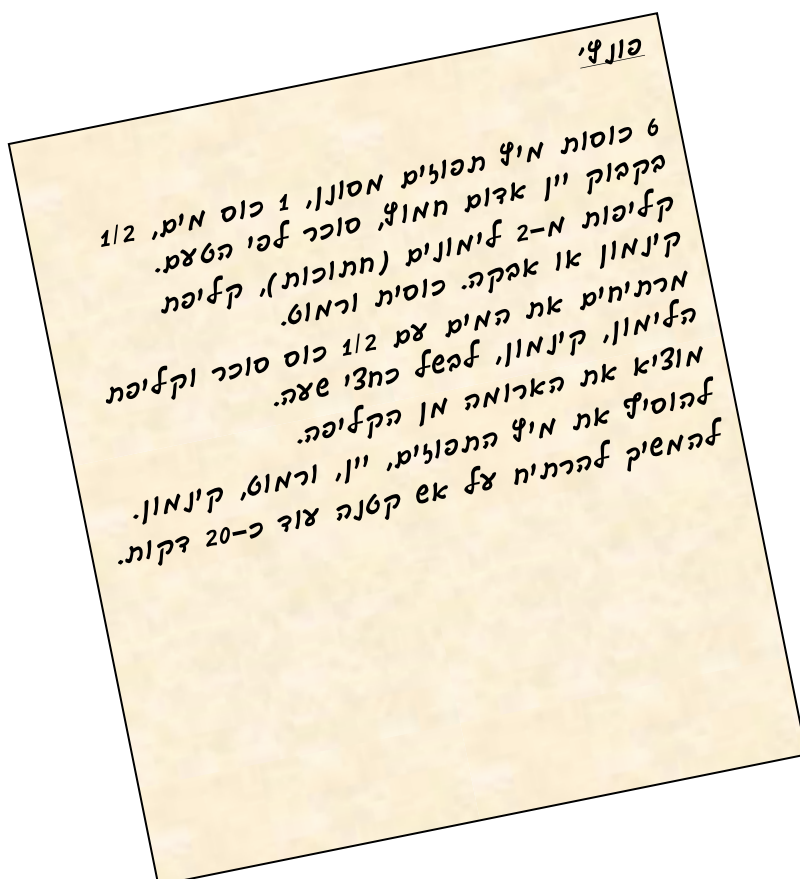
גרידה קצוצה משני

לימונים

1 מקל קינמון

1 כוסית מרטיני

יבש/וורמוט



## פנקייק

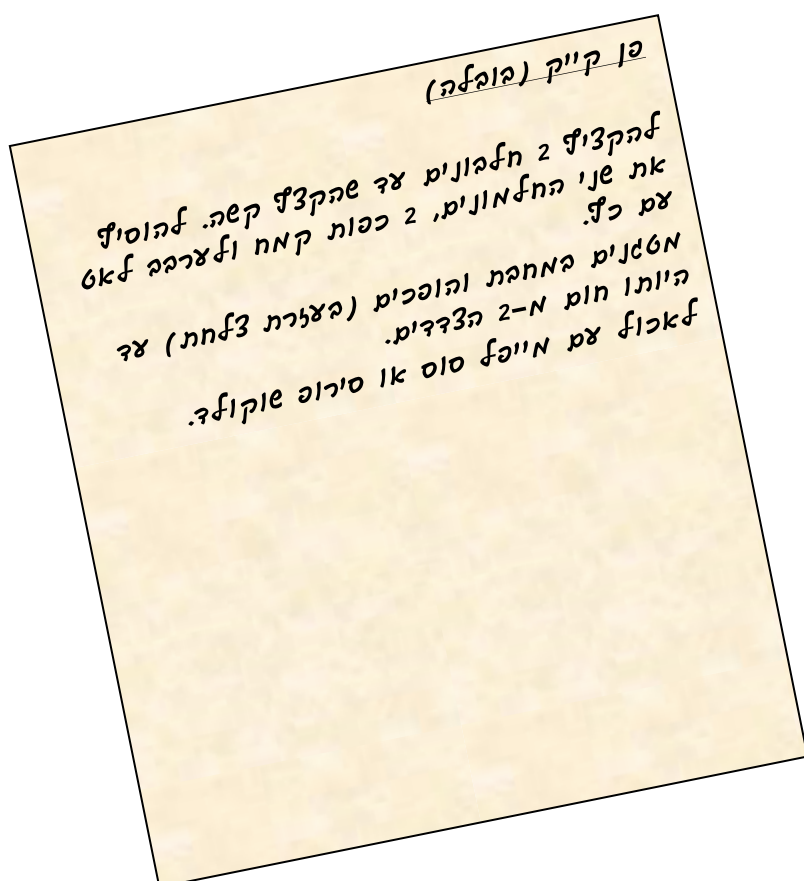
2 ביצים מופרדות  
2 כפות קמח לבן

חמאה לטיגון  
רוטב מייפל או שוקולד

מקציפים את החלבונים עד שהקצף קשה. מקפלים פנימה את החלמונים והקמח.

מחממים את החמאה במחבת. שופכים את הבלילה למחבת ומטגנים עד שמשחים. הופכים בזהירות ומשחים את הצד השני.

מזליפים את הרוטב מלמעלה ומגישים.



## פשטידת חלה במיץ תפוזים

מורחים את כל פרוסות החלה בחמאה.

מניחים 6 פרוסות בתבנית. מעליהן מניחים את פרוסות תפוחי העץ, מפזרים צימוקים, קינמון וריבה. מכסים ב-6 הפרוסות הנותרות.

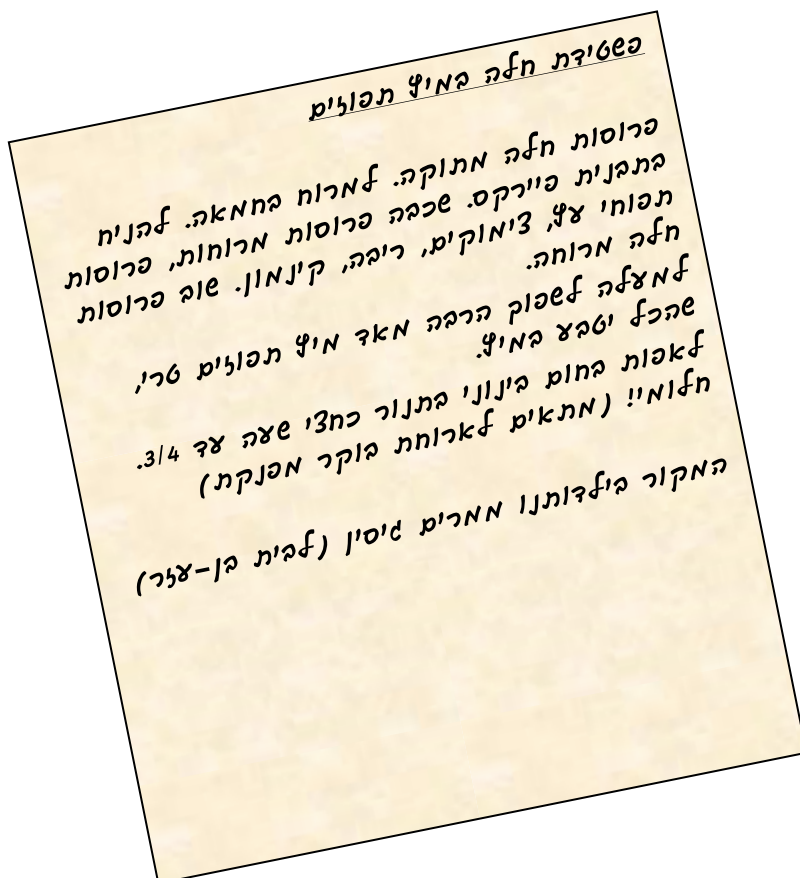
מחממים תנור ל-180° מעלות.

שופכים מעל מיץ תפוזים שיכסה את הכל.

אופים כ-30-45 דקות ומגישים.

12 פרוסות חלה מתוקה  
או בריש  
50 ג' חמאה  
2 תפוחי עץ ירוקים  
חמוצים, קלופים  
וחתוכים לפרוסות  
½ כוס צימוקים  
½ כוס ריבה (מכל סוג)  
1 כפית קינמון

2-3 כוסות מיץ תפוזים טרי



## ציפוי שוקולד לעוגה

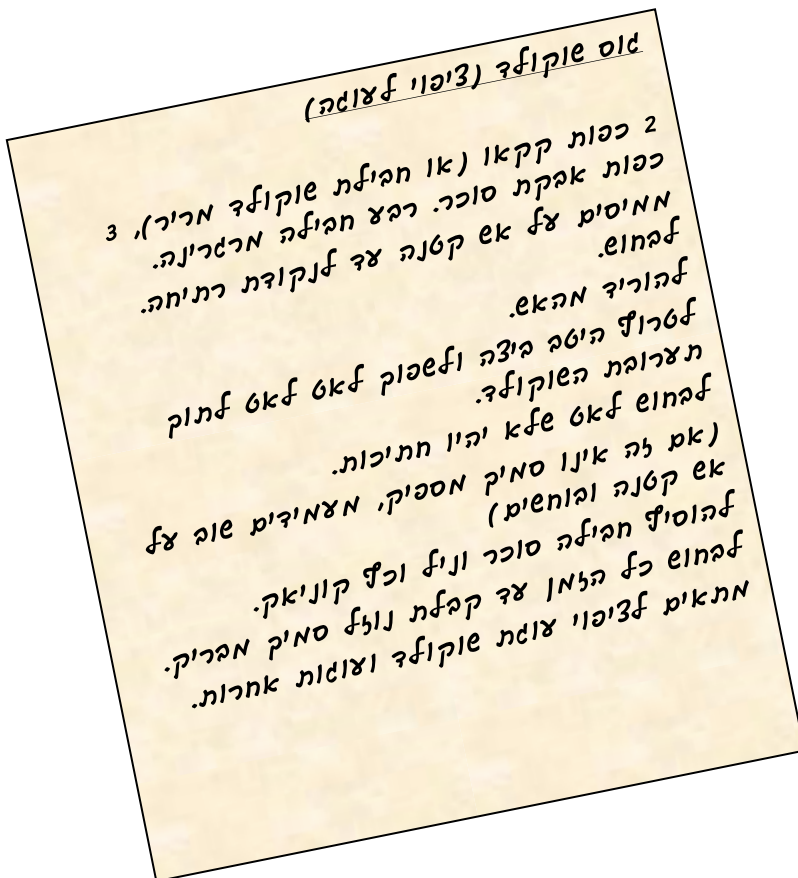
100 ג' שוקולד מריר  
3 כפות אבקת סוכר  
50 ג' חמאה  
1 ביצה  
1 כפית תמצית וניל  
1 כף קוניאק

ממיסים בסיר על אש קטנה את השוקולד, אבקת הסוכר והחמאה. בוחשים, מביאים לרתיחה ומסירים מיד מהאש. מצננים תוך כדי בחישה.

טורפים את הביצה בקערה ומוסיפים לתערובת השוקולד תוך כדי בחישה.

מוסיפים את הוניל והקוניאק וממשיכים לבחוש עד שמתקבל נוזל סמיך ומבריק.

מתאים לציפוי עוגת שוקולד ועוגות אחרות.



## קוגל אטריות עם צימוקים

כ-8 מנות

200 ג' אטריות ביצים (חצי  
חבילה)  
מים רותחים  
מעט מלח  
2 כפות צימוקים  
1 כפית קינמון טחון  
1 כפית תמצית וניל  
1 תפוח עץ ירוק גרנד  
סמית מקולף וחתוך  
לקוביות.  
1 ביצה טרופה

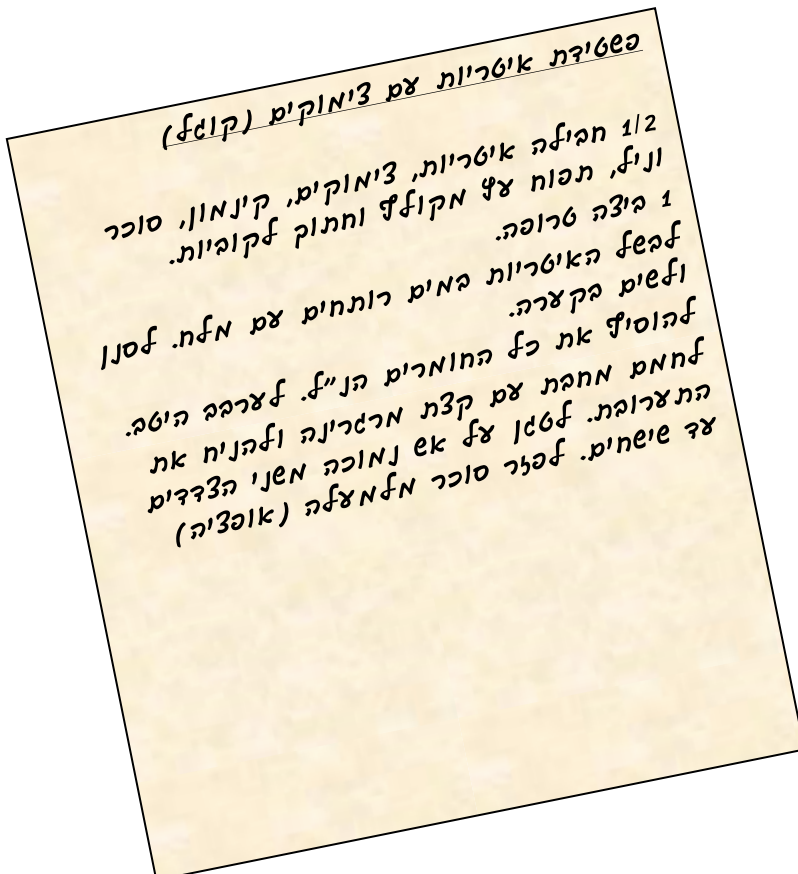
25 ג' חמאה

מבשלים את האטריות במים עם מלח לפי ההוראות על השקית.  
מסננים ומעבירים לקערה.

מוסיפים לקערה את הצימוקים, הקינמון, הוניל, תפוח עץ והביצה.  
מערבבים היטב.

מחממים מחבת בינונית וממיסים את החמאה. שופכים את התערבת  
למחבת ומטגנים על אש נמוכה משני הצדדים עד להשחמה.

אפשר לפזר סוכר מלמעלה.



## קומיס ברד (מנדלברויט)

350 ג' קמח תופח  
200 ג' חמאה רכה  
1¼ כוסות סוכר  
1 כפית תמצית וניל  
2 ביצים ועוד חלמון אחד  
100 ג' שקדים שבורים

כ-200 ג' קמח תופח  
ללישה

מערבבים בקערה את החמאה עם הקמח עד שהופך לפירורים.  
מוסיפים את הסוכר והוניל ולשים. מוסיפים את הביצים וממשיכים  
ללוש.

תוך כדי הלישה מוסיפים קמח עד שהבצק לא נדבק לידיים.  
מוסיפים את השקדים ולשים עוד כדקה.

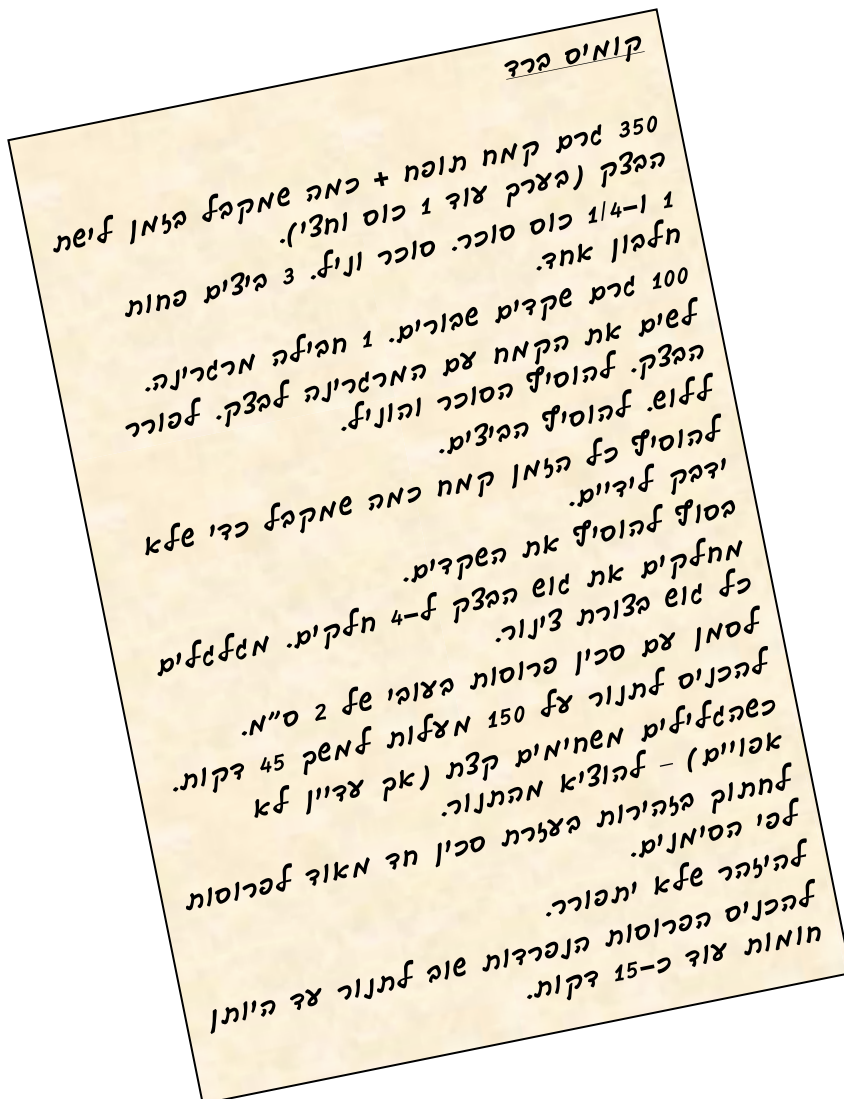
מחממים תנור ל-150° מעלות.

מחלקים את הבצק ל-4 חלקים. מגלגלים כל חלק לצינור. בעזרת  
סכין, מסמנים על כל צינור פרוסות בעובי של 2 ס"מ. מסדרים על  
תבנית עם נייר אפיה.

מכניסים לתנור ל-45 דקות. כשהגלילים משחימים מעט, אך עדיין  
לא אפויים, מוציאים מהתנור.

מקררים מעט. חותכים בעזרת סכין חד לפרוסות לפי הסימנים.  
נזהרים שלא יתפורר.

מסדרים את הפרוסות על דף האפיה וממשיכים לאפות עוד כ-15  
דקות עד שישחימו.



## רוגלך עם צימוקים

40 ג' שמרים טריים  
2 כפות סוכר  
½ כוס חלב  
3 כוסות קמח תופח  
200 ג' חמאה רכה  
2 חלבונים

1 כוס סוכר  
2 כפיות קינמון טחון  
½ כוס צימוקים  
1 כפית תמצית וניל

2 חלבונים  
10 ג' (שקית) סוכר וניל

מערבבים בקערה גדולה את השמרים עם הסוכר וממיסים בחלב. משאירים לעמוד כ-10 דקות עד שרואים בועות.

מוסיפים לקערה את הקמח, החמאה והחלבונים ולשים לבצק. מכסים במגבת ומקררים מספר שעות.

בקערה נפרדת מערבבים את הסוכר, הקינמון, הצימוקים והוניל.

מחלקים את הבצק לארבעה כדורים. מרדדים כל כדור לעלה בצק. מבצעים חתכים אלכסוניים בבצק כדי שיווצרו משולשים מאורכים.

מפזרים את המילוי על הבצק. מגלגלים כל משולש מחלקו הרחב לחלקו הצר.

מחממים את התנור ל-180° מעלות.

טורפים היטב את החלבונים עד שנוצר קצף עדין. טובלים כל רוגלה בקצף ואז בסוכר וניל. מניחים בתבנית עם דף אפיה. אופים כ-20 דקות עד שמזהיב מעט.

צוליות שמרים עם צימוקים (רואלף של פאט)  
3 כוסות קמח תופח, 40 גרם שמרים, חביבה  
מרגרינה, 2 חלבונים, 1/2 כוס חלב.  
להמיס את השמרים ב-2 כפות סוכר בלי מיט  
(לפורר אותם).  
לערבב הכל יחד. לאט לאט לשפוק חלב וללוש  
את הבצק.  
מיט במקרר ל-3-4 שעות או הפריזר לשעה.  
מרדדים צלה בצק. מפזרים עליו הרבה סוכר,  
אבקת קינמון, סוכר וניל, צימוקים.  
חותכים את הצלה לאורכו ולרוחבו. נוצרים  
משולשים מאורכים.  
מאלפים כל משולש מחלקו הרחב לכיוון  
השפיץ.  
טורפים מעט את החלבון וטובלים כל ראלף  
בקצף ובסוכר וניל.  
מכניסים ישר לתבנית משומנת, לתנור בתחילה  
בחום נמוך.  
לאחר מכן להאביר החום. להקפיד שלא יהיה  
חם מידי.  
ניתן להקפוא ולאכול מופשר בלי לחמם.



## תפוחי עץ אפויים על ביסקוויטים

5 תפוחי עץ ירוקים  
חמוצים, קלופים וללא  
הליבה  
250 ג' פתי בר מרוסק  
1½ כפות סוכר  
100 ג' חמאה רכה

למילוי  
1 כוס סוכר  
2 כפיות קינמון טחון  
1 כוס אגוזי מלך שבורים

לקצף  
3 חלבונים  
½ כוס סוכר

מערבבים בקערה את הפתי בר, הסוכר והחמאה עד שמתקבלת תערובת אחידה.

משמנים תבנית פיירקס בחמאה, מעבירים לתוכה את תערובת הפתי בר ומהדקים היטב.

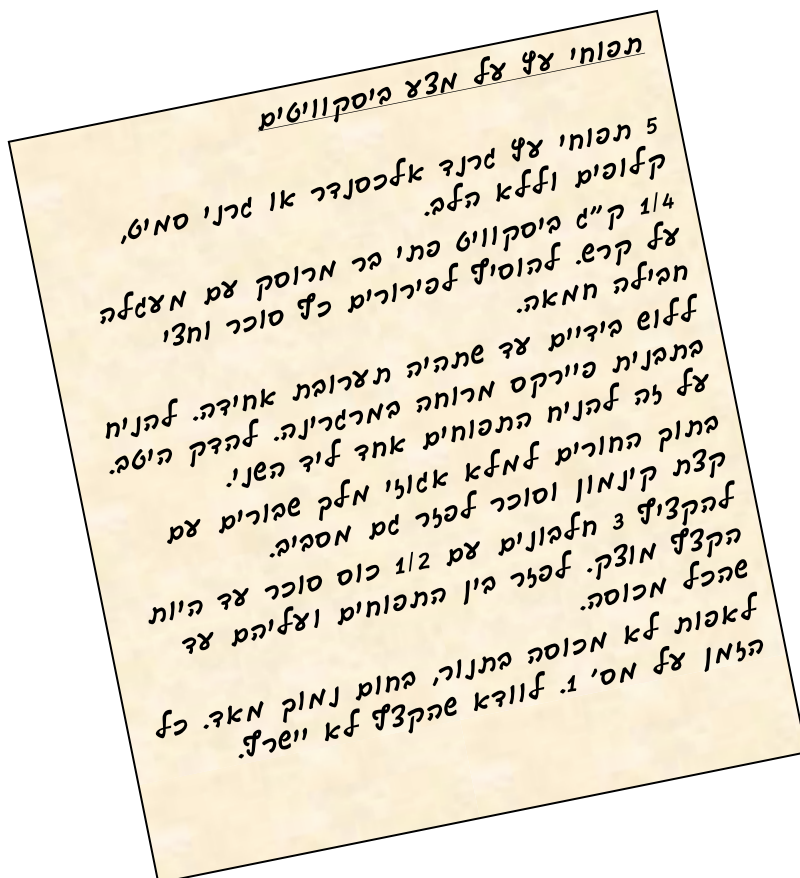
מניחים את התפוחים מעל, אחד ליד השני.

מערבבים בקערה את חומרי המילוי וממלאים כל תפוח. אם נשאר מילוי, מפזרים בין התפוחים.

מחממים תנור ל-140° מעלות.

מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף קשה. שופכים את הקצף לתבנית ומיישרים עד שכל התפוחים מכוסים.

אופים בתנור כ-30 דקות עד שהקצף משחים.



## תפוחי עץ מבושלים

5 תפוחי עץ ירוקים  
חמוצים  
1 כוס סוכר  
2 כפיות קינמון טחון  
½ כוס אגוזי מלך שבורים  
½ כוס מים

מערבבים בקערה את הסוכר, הקינמון ואגוזי המלך.

מוציאים את ליבות התפוחים ובעזרת סכין מרחיבים מעט את הפתח למעלה.

מניחים את התפוחים בסיר בינוני עם המים, ממלאים כל תפוח בתערובת הסוכר.

מבשלים על אש קטנה עד שהתפוחים מתרככים, בערך כ-40 דקות.

