

בתיאבון



תוכן העניינים

<u>עמוד</u>	
3 - 12	פשטידות
13 - 14	מאכלי פסטה
15 - 17	מאכלי גבינה
18 - 22	לביבות , קציצות וכופתאות
23	בצק עלים – מילויים
24 - 29	מאכלי עמים
30	פיצה
31 - 37	חביתיות וחביתות
38 - 62	סלטים
63 - 65	מאכלי דגים
66 - 73	עוגות
74	משקאות
75	מחמצים וכבושים
76	לפתנים וקינוחים

בתיאבון



פשטידות

פשטידת כרובית

מבשלים את הכרובית כמעט מים וקורט מלח. כאשר התרככה, מסננים את המים ומועכים את הכרובית. מערבבים עם רביכה שהוכנה משתי כפות קמח, שתי כפות מרגרינה וכוס חלב. מתבלים במלח ובפלפל ומוסיפים חצי כוס גבינה צהובה מגוררת, אופים בתבנית משומנת עד שהפשטידה משחימה ומתרככת.

פשטידת חצילים

מבשלים חציל מקולף בתוך מים, מסננים ומועכים, מוסיפים שתי ביצים, בצל מגורר דק, תבלינים וכף שטוחה קמח. מרפדים תבנית משומנת בעלה של בצק צרפתי, על העלה מניחים את תערובת החצילים ומכסים בעלה בצק נוסף. מהדקים את קצוות שני העלים, ובעלה העליון מנקבים חורים (בעזרת מזלג חד). אפשר למרוח את העלה העליון בחלמון ביצה ולבזק מעל זה קורט מלח. אופים עד שהבצק משחים.

פשטידת חצילים בבשר

משמנים תבנית אפיה ומניחים עליה פרוסות חציל. על שכבה זו מניחים בשר טחון שהוכן כמו בשר לקציצות (בתוספת כל המרכיבים) שוב שכבת חציל וחוזר חלילה. השכבה העליונה חייבת להיות משל פרוסות חציל. מעליה יוצקים מעט רסק עגבניות שתובל במלח, פלפל סוכר ופפריקה. אופים בתנור בינוני עד שמשחים.

פשטידת קישואים בשקדים

החומרים : 1 ק"ג קישואים, 1 בצל גדול, 2 כפות שמן, 3 כפות קמח, 6 כפות שקדים טחונים, 2 כפות פטרוזיליון קצוץ, 2 כפות שמיר קצוץ, מלח ופלפל שחור לפי הטעם, 1 כוס סוכר, 5 ביצים גדולות, 2 כפות פירורי לחם, מרגרינה לשימון התבנית.

אופן ההכנה : גרדי את קליפת הקישואים, גרדי אותם במגררת גסה או פרסי דק מאוד, הניחי על מסננת והשחי דקות אחדות. סחטי את הקישואים בידיים, מעל המסננת ותני בקערה. קלפי את הבצל, קצצי אותו וטגני בשמן עד שיזהיב. הוסיפי לקישואים שבקערה. הוסיפי את הקמח, השקדים הטחונים, הפטרוזיליון והשמיר, תבלי במלח פלפל וסוכר. הפרידי את החלמונים מן החלבונים, הוסיפי את החלמונים לקישואים וערבבי. הקציפי את החלבונים לקציפה מוצקה, הוסיפי לעיסת הקישואים וערבבי בעדינות. אפי בחום בינוני כ-60 דקות או עד שהמאפה ייקרש ויזהיב.

בתיאבון



פשטידות

פשטידת קישואים

רוחצים היטב את הקישואים, כך שיוסרו כל שאריות החול הנדבק לקליפת הקישוא המחוספסת. מרסקים על פומפיה גסה ומערבבים בביצה, מעט קמח, גבינה לבנה או גבינה צהובה מגוררת, מלח, פלפל ומעט אגוז מוסקט מרוסק. אופים בתבנית משומנת.

פשטידת קישואים

קילו קישואים מגורדים, גזר, ראש סלרי, קוביות גמבה, פטרוזיליה ושמיר. גבינות : גביע קוטג', 2 כפות גבינה לבנה, גבינה צהובה מגוררת. 2 כפות קמח תופח, 2 כפות פירורי לחם, 2 ביצים טרופות, גביע שמנת שלם, אורגנו, פלפל לבן, מלח, אבקת מרק, לערבב הכל יחד. להעביר לתבנית מרובעת של תנור משומנת במרגרינה ופירורי לחם ולאפות כ-40 דקות.

פשטידת גבינת עמק

החומרים : 100 גרם בצק עלים, 150 גרם גבינה צהובה, 40 גרם גבינה מלוחה, 1 בקבוק שמנת קפה, 5 ביצים, 100 גרם פטריות מבושלות, 1 ראש בצל קורט מלח, פלפל לבן, ואגוז מוסקט מגורר. **אופן ההכנה :** לושי הבצק, שימי העלה לתבנית בינונית בתנור חם ל-5 דקות, טגני הבצל ושימי אותו זהוב על העלה לאחר הוצאתו מהתנור. חתכי הגבינה הצהובה לקוביות, רסקי הגבינה המלוחה בפומפיה גסה ועליה הפטריות. טרפי הביצים, תבלי בכל התבלינים ושמנת הקפה.

פשטידת קישואים בארבע גבינות

החומרים : 1 ק"ג קישואים, 1 כוס חלב, 100 גרם גבינה לבנה רכה שמנה או כחושה, 100 גרם גבינה בולגרית מלוחה או צפתית, 100 גרם גבינה צהובה מגוררת לא חריפה, 50 גרם גבינה מגוררת מסוג פרמזן או קצ'קוואל, 4 ביצים, 3 כפות חמאה או מרגרינה, מלח ופלפל לפי הטעם, אגוז מוסקט מגורר לפי הטעם, קורט סוכר.

אופן ההכנה : גרדי את קליפת הקישואים, חתכי את הקישואים לקוביות תני בסיר. צקי על הקישואים את החלב ותבלי במלח (לא הרבה) בשלי על להבה בינונית עד לרתיחה, הקטיני את הלהבה, ובשלי עוד 5 דקות על סף הרתיחה, סנני. ערבבי בקערה את הגבינה הלבנה, הגבינה המלוחה ומחצית מכל גבינה צהובה.

טרפי קלות את הביצים והוסיפי לקערה, הוסיפי את הקישואים ותבלי במלח פלפל שחור מוסקט וסוכר, ערבבי היטב.

שמני תבנית אפיה במעט חמאה או מרגרינה וצקי לתוכה את תערובת הקישואים, את החמאה הנותרת

בתיאבון



חתכי לקוביות קטנות ופזרי למעלה בצורה אחידה. אפי בחום בינוני, בתנור שחומם מראש 30 דקות. ערבבי את שתי הגבינות הצהובות שנותרו, הוציאי את התבנית מהתנור וזרי את הגבינות על המאפה, החזירי לתנור והמשיכי לאפות עוד כ-20 דקות, או עד שהפשטידה תיקרש והגבינה תזהיב.

פשטידות

פשטידת תפוחי אדמה

מבשלים תפוחי אדמה בקליפתם, מקלפים ומועכים כל עוד הם חמים. מוסיפים ביצה אחת על כל שני תפוחי אדמה בגודל בינוני. מתבלים במעט מלח, מוסיפים מעט שומן וטורפים הכל יחד. אופים בתבנית משומנת עד שהפשטידה מזהיבה.

פשטידת תפוחי אדמה

החומרים : 5 תפ"א בגודל בינוני, 5 ביצים, כף קמח מצה, מעט שמן, מלח ופלפל.
אופן ההכנה : מבשלים את תפ"א בקליפתם, מקלפים ומועכים. מערבבים עם החלמונים והתבלינים, מקציפים את החלבונים ומוסיפים אותם. יוצקים לתבנית פיירקס משומנת ואופים בתנור בחום בינוני, גם פשטידה זו ניתן לגוון:
אפשר לסדר רק מחצית הכמות בתבנית, לסדר עליה שכבת בשר מבושל וחתוך או שיכבה של בשר קצוץ שטוגן קודם במעט שמן ובצל קצוץ. לכסות במחצית השניה של תערובת תפוחי האדמה.

פשטידת פצפוצי אורז וקוטג'

החומרים : חב' מרגרינה, 2 כפות מרק בצל, 3 ביצים, 2 גביעי גבינת קוטג'.
אופן ההכנה : לערבב היטב את כל החומרים, להוסיף 2 כוסות פצפוצי אורז, לערבב הכל יחד. לאפות 15 דקות בחום בינוני, בינתיים לטגן טבעות בצל, להניחם על הפשטידה, ולהמשיך לאפות עוד 20 דקות.

פשטידת קמח תירס ובצל ירוק

חצי ק"ג גבינה שמנה, 2 אשל, 4 ביצים, 1 מרגרינה, 8 כפיות קמח תירס, 3 כפיות קמח אוסם, 1 כפית אבקת אפיה.
למילוי : 8 בצלים ירוקים קצוצים, 100 גר' גבינה צהובה מגוררת.

פשטידת גבינה באגוזים

בתיאבון



מערבבים שלושת רבעי ספל גבינה מגוררת, בספל אגוזים קצוצים. מוסיפים כוס וחצי של לחם לבן מפורר (רק את הפנים ללא הקשה) כוס חלב וביצה מוקצפת, מערבבים. מאדים שתי כפות בצל קצוץ בכף אחד חמאה עד שהבצל ישחים, מוסיפים לתערובת הגבינה, מתבלים בכף מיץ לימון, מלח, פלפל ופפריקה, אופים בתנור בינוני ובתבנית מוארכת ומשומנת במשך שלושת רבעי שעה.

פשטידות

סופלה גבינה

טורפים שלושה חלמונים עד שצבעם יהיה כעין הלימון. מוסיפים כוס של רוטב לבן סמיך (ממרגרינה או חמאה, קמח וחלב). מתבלים היטב במלח ופלפל, בכף פטרוזיליה קצוצה דק, רבע כפית של אבקת חרדל, וכוס גבינה צהובה מגוררת גס. מקציפים את שלושת החלבונים ומוסיפים לאט לאט לתערובת. משמנים תבנית אפיה ואופים בתנור בינוני עד שהסופלה ישחים. מגישים מיד.

פשטידת מצה וירקות

טבלי 2 - 3 מצות בחלב או במים. הכיני רסק דק (רצוי בבלנדר) של ירקות למיניהם: בצל, גזר, דלעת, קישוא, חציל, שורש סלרי, פטרוזיליון - ומה שיש. ערבבי כל זה בחצי כוס מים או חלב וביצה מוקצפת. שימי את המילוי בין המצות, אפי בתנור כחצי שעה והגישי כל מנה עם כף שמנת, או עם סלט ירקות חי או עם סלט חסה.

פשטידת קמח מצה

החומרים : כוס קמח מצה, כוס נזלים, 3 ביצים, תבלינים, מעט שומן, בצל מגורר. **אופן ההכנה :** מכינים את התערובת כמו "קניידלך" משמנים תבנית ואופים. גם לפשטידה זו פנים רבות, אם היא למנה אחרונה טוב להוסיף קוביות תפוחי עץ, קליפת לימון מגוררת, צימוקים, שקדים קצוצים או אגוזים, סוכר וקינמון.

פשטידת מצות ואגוזים - מתוקה

שרי בחלב 5 מצות, סחטי וטחני, הוסיפי 3 חלמונים מוקצפים, 50 גרם חמאה או מרגרינה מומסת, חצי כוס סוכר, קליפת לימון מגוררת, חצי כוס אגוזי פקאן טחונים, 50 גרם צימוקים, תמצית וניל, כף רום. ערבבי הכל יחד, והוסיפי קצף של 3 חלבונים. שימי בתבנית מרוחה בשמן ואפי בתנור, בחום בינוני כחצי שעה, הוציאי מרחי בריבה, קשטי בקצף של חלבון וסוכר והחזירי לתנור, הוציאי כאשר הקצף נעשה חום.

בתיאבון



פשטידות

פשטידת תרד

החומרים : 250 גרם גבינת כנען, 2 ק"ג תרד (או 2 חב' תרד קפוא), 3 ביצים 25 גרם מרגרינה (1/8 חבילה), מעט פירורי לחם או קמח מצה.

אופן ההכנה : לשטוף ולאדות את התרד עד לאידוי כל הנוזלים, להוסיף את הגבינה והביצים ולבחוש. לשמן תבנית אפיה במעט מרגרינה, לפזר מעט פירורי לחם או קמח מצה, לצקת את עיסת התרד, לפזר מעל פתיית מרגרינה קשה, ולאפות בתנור בחום בינוני כשעה.

פשטידת תרד

החומרים : ק"ג תרד טרי או חבילת תרד קפוא, (אם משתמשים בתרד טרי רוחצים ומרסקים, אם בתרד קפוא - מפשירים בעוד מועד). 1 בצל גדול קצוץ דק, 1 כוס חלב, 3 ביצים, 2 כפות קמח, כפית מלח, מעט פלפל שחור טחון, קורט אגוז מוסקט, 1 כוס גבינה צהובה מגוררת, 1 כף מרגרינה.

אופן ההכנה : מטגנים את הבצל במרגרינה עד שהוא מזהיב. בסיר קטן ממיסים 1 כף מרגרינה מערבבים את הקמח עם החלב. מוסיפים למרגרינה ומבשלים לבלילה מערבבים את כל המצרכים, משמנים תבנית מרובעת או כלי חסין אש. מפזרים בתוכו מעט פירורי לחם, ממלאים בתערובת ואופים בתנור עד שהפשטידה זהובה למעלה (כחצי שעה) הפשטידה טעימה גם כשהיא קרה.

פשטידת תרד (לפסח)

החומרים : 1 ק"ג תרד טחון, 1 בצל בינוני קצוץ, 4 כפות שמן זית, 6 כפות שטוחות קמח מצה מנופה, 6 ביצים, קורט מלח ו-שיני שום כתוש.

אופן ההכנה : קוצצים את הבצל ומזהיבים בשמן, מוסיפים כף קמח מצה, ומערבבים. מורידים מהאש, מאדים את התרד הקצוץ ללא תוספת נוזלים בסיר מכוסה על גבי להבה נמוכה, מוסיפים את התרד לבצל, וכן את קמח המצה ומערבבים היטב, מתבלים ומוסיפים שום כתוש ואת חלמוני הביצה אחד אחד תוך ערבוב. מקציפים לקצף יציב את החלבונים ומוסיפים תוך קיפול לתערובת התרד. משמנים תבנית אפיה, מפזרים עליה מעט קמח מצה ויוצקים לתוכה את התערובת. מפזרים למעלה כוס גבינה צהובה מגוררת ואופים עד שמשחים מעט (אפשר בלי גבינה).

פשטידת תרד ותפ"א

בתיאבון



החומרים: 3/4 ק"ג תרד, 3/4 תפ"א, בצל גדול, 2 כפות שמן, 3 ביצים, פטרוזיליה מעט פירורי לחם ותבלינים.

אופן ההכנה: לבשל את תפ"א, לאייד את התרד, להשחים את הבצל ולטחון הכל יחד, לערבב אם הביצים והתבלינים, להכניס לפיירקס אם פירורי לחם ולאפות אפזר למעלה גבינה צהובה מגוררת.

פשטידות

פשטידת אורז

החומרים: 1 כוס אורז, ליטר חלב, קליפת לימון שלמה, קורט מלח, חבילה מרגרינה, 4 ביצים, כוס סוכר (או לפי הטעם).

אופן ההכנה: מבשלים את האורז במים במשך דקות אחדות ושופכים את המים. מוסיפים את החלב, ואת קליפת הלימון והמלח ומבשלים באש קטנה מאוד עד שהאורז סופג את כל הנוזלים, מקררים. מערבבים היטב את המרגרינה, החלמונים, הסוכר, מוסיפים את האורז המקורר ומערבבים. מקציפים את החלבונים ומערבבים בקלות באורז. אופים בתבנית משומנת (רצוי פירקס) אוכלים קר או חם.

פשטידת אטריות ותפוחים (קוגל)

החומרים: 250 גר' אטריות רחבות מבושלות וסחוטות מהמים, 3 כפות חמאה או מרגרינה מומסת, 2 ביצים, 4 כפות סוכר, רבע כפית מלח, רבע כפית קינמון 1 כוס תפוחים מגורדים, רבע כוס צמוקים. **אופן ההכנה:** הקציפי יחד את הביצים, הסוכר, המלח והקינמון. בחשי לתוך התערובת את התפוחים, הצימוקים האטריות והשומן. שימי בכלי אפיה ואפי במשך 40 דקות בתנור בחום בינוני עד גבוה.

פשטידת אטריות וגבינה

החומרים: 300 גרם אטריות רחבות, מלח ופלפל לפי הטעם, 3 כפות חמאה, 3 ביצים, 300 גרם גבינה לבנה רכה (שמנה למחצה) 3 כפות גבינה צהובה מגוררת, 1 גביע שמנת חמוצה.

אופן ההכנה: בשלי את האטריות במי מלח רותחים עד שיתרככו, אך לא לגמרי, הוציאי ושטפי על גבי מסננת. אחרי שכל המים נטפו מן המסננת, העבירי את האטריות לקערה, טרפי ביצה אחת והוסיפי, עם שתי כפות חמאה, ערבבלי. טרפי ביצה שניה וערבבלי עם הגבינה, תבלי במלח ופלפל. שמני בחמאה הנותרת תבנית אפיה, וערכי בה שכבות של אטריות וגבינה לסירוגין. סיימי בשכבה של אטריות. טרפי את הביצה השלישית וצקי מלמעלה, בזקי מעליה את הגבינה הצהובה. אפי בחום בינוני כ-40 דקות, הגישי את הפשטידה כשהיא חמה וצקי עליה את השמנת.

פשטידת אטריות ותירס

בתיאבון



החומרים : 200 גרם גרעיני תירס מתוק (מקופסה או קפוא), 100 גרם אטריות ביצים, 1 גביע שמנת חמוצה, 100 גרם גבינה צהובה מגוררת, 2 בצלים ירוקים קצוצים, 1 כפות חרדל, 2 כפות קמח רגיל, מלח, פלפל, 1 כוס חלב, 3 ביצים טרופות.
אופן ההכנה : לערבב את כל המצרכים יחד ולאפות בחום בינוני כ-50 דקות עד שמשחים.

פשטידות

פשטידת אטריות (מתוק)

החומרים : 2 חבילות אטריות ברוחב 3 מ"מ (מס' 14), מי מלח, 5 ביצים, 8 כפות סוכר, כפית תמצית וניל, מיץ מחצי לימון, קליפה מלימון שלם, 4 כפות ריבת תות, 6 כפות צימוקים, 6 תפוחי עץ "גרנד אלכסנדר", 100 גרם אגוזים טחונים, 2 כפות שמן, מרגרינה למריחה.
אופן ההכנה : בשלי את האטריות במי מלח, שטפי, סנני הפרידי החלמונים מהחלבונים. הקציפי החלבונים, הוסיפי הסוכר עד שתקבלי קצף לבן וקשה. בחשי החלמונים עם מיץ לימון, קליפת לימון, שמן, וניל, תמצית שקדים.
הוסיפי את הקצף, ערבבי האטריות והצימוקים עם הקציפה. שמני שני כלים מלבניים חסיני אש במרגרינה, הכניסי בכל אחד כרבע מהתערובת, פזרי מחצית הריבה ומחצית האגוזים ותפוחי עץ קלופים וחתוכים לפרוסות דקות, כסי בשאר האטריות. אפי בתנור מחומם מראש, בחום בינוני כשעה, כדאי להגיש חם, אך אפשר גם קר.

פשטידת מקרוני וגבינה

החומרים : חבילת מקרוני, בין 50-100 גרם חמאה, עשר כפות קמח, שלושה וחצי ספלי חלב, ספל וחצי גבינה צהובה מגוררת, רצוי תערובת של שני סוגים, האחד מתון בטעמו, השני חריף יותר, מלח, פלפל לבן.
אופן ההכנה : מבשלים את המקרוני לפי ההוראות שעל אריזתו, מסננים, מחזירים לסיר, מוסיפים מחצית מכמות החמאה ומערבבים. בסיר קטן נפרד מחממים את שארית החמאה, מנמיכים את האש נגד חריכה, וכשהחמאה התלהטה מוסיפים אליה את הקמח ובוחשים בבחישה מזורזת כמה שניות אד לאיחודם המלא של שני המרכיבים. מוסיפים את החלב וממשיכים לבחוש במרץ עד שמתקבלת בלילה חלקה לגמרי, ממליחים מפלפלים וממשיכים לבשל ולערבב עוד כחמש דקות.
בתוך כלי פיירקס משומן מניחים שכבת מקרוני שעליה מפזרים מחצית מכמות הגבינה המגוררת, מניחים שכבת מקרוני ועליה מעליה מפזרים מחצית מכמות הגבינה המגוררת, מניחים עוד שכבת מקרוני ועליה את הרוטב הלבן ומפזרים למעלה את שארית הגבינה, מוסיפים בעדינות עוד מעט מלח ופלפל ואופים בתנור חם כחצי שעה.

בתיאבון



פשטידת כרישה וגבינות

החומרים: 250 גרם בצק עלים או בצק פריך, 100 גרם חמאה, 1 כוס קמח, 1 ביצה קטנה אופים בחום גבוה כ-10 דקות.

למילוי: 2 בצלים גדולים, 2-3 גבעולי כרישה, 250 גרם גבינה צפתית, 150 גרם גבינה צהובה מגוררת, 1 שקית שמנת מתוקה, 6 ביצים מלח ופלפל.

אופן ההכנה: חותכים את הבצל לקוביות גדולות, מטגנים בשמן, מרגרינה או חמאה עד הזהבה. מבשלים את הכרישה במי מלח עד לריכוך. מסירים חלקים קשים וחותכים לטבעות ברוחב 2 ס"מ, טורפים יחד במיקסר - ביצים עם שמנת מתוקה, מקפלים פנימה את יתר מרכיבי המלית. בעת התיבול יש לזכור שהגבינה הצפתית מלוחה. שופכים את המלית לבצק האפוי למחצה מחזירים לתנור ואופים בחום בינוני נמוך בתבנית פאי בגודל 28.

פשטידות

פשטידת חביתיות

חומרים לחביתיות: כוס קמח, כוס ורבע מים, 2 ביצים, קורט מלח, 3 כפות שמן.
לציפוי: ביצה אחת, 2 כפות קמח, 2 כפות מים.

למלית מתוקה: 350 גרם גבינה לבנה, רבע כוס שמנת או אשל, 2 ביצים, חצי כוס סוכר, 2 כפות סולת, קליפת לימון, וניל, 50 גרם צימוקים - אם רוצים. בוחשים את הגבינה עם הסוכר והביצים, מוסיפים מעט אשל או שמנת ותבלינים ובסוף נותנים את הסולת ואם רוצים גם צימוקים.

למלית חריפה: 200 גרם גבינה לבנה, 50 גרם גבינה מלוחה, 50 גרם גבינה צהובה, 2 ביצים, רבע כוס שמנת או אשל, 2 כפות קמח. מרסקים בפומפיה דקה את הגבינה המלוחה והצהובה, מערבבים עם הגבינה הלבנה מוסיפים ביצים, אשל או שמנת וקמח ואם נחוץ גם מעט מלח.

אופן ההכנה: טורפים את הביצים עם שלושת רבעי כוס מים ומעט מלח, מוסיפים את הקמח ובוחשים עד שמתקבלת תערובת חלקה, מדללים ביתר המים ומשהים את הבלילה לזמן קצר. לפני שניגשים לטיגון החביתיות מחממים במחבת המתאימה בגדלה לגודל התבנית המיועדת להכנת הפשטידה, 3 כפות שמן. יוצקים את השמן לבלילה, בוחשים ומטגנים על אש בינונית חביתיות דקות בלי לשמן את המחבת בשעת הטיגון.

משמנים את התבנית מסדרים בה את החביתיות בחילופין עם שכבות מלית גבינה מתוקה או חריפה (למטה ולמעלה צריכות להיות חביתיות) מהדקים קצת, יוצקים למעלה ביצה בלולה עם מים וקמח ונותנים לבלילה לנזול למטה על יד הדפנות בכדי שתדביק את כל החביתיות.

פשטידת ברוקולי בנוסח האיכרים

החומרים: 1 ק"ג ברוקולי, 1 בצל בינוני, 2 כפות חמאה או מרגרינה, 3/4 כוס חלב, 6 ביצים, 10 פטריות שמפניון טריות, 350 גר' גבינה צהובה מגוררת, 100 גר' גבינת צאן מלוחה, פירורי לחם, מלח, פלפל לבן, אגוז מוסקט.

אופן ההכנה: לשטוף היטב את הברוקולי, להרתיח בסיר עם מעט מלח. לבשל את הברוקולי במים הרותחים כ-8 דקות, להכין סיר נוסף עם כ-3 ליטר מים קרים, ולהוציא את הברוקולי בכף מחוררת

בתיאבון



למים הקרים. כאשר הברוקולי התקרר להעביר למסננת ולתת להתייבש. לחמם בסיר שטוח את החמאה או המרגרינה, לטגן את הבצל כשהוא קצוץ דק לצבע זהוב ולתבל עם אגוז מוסקט מגורד. לקצץ גס את הברוקולי, להוסיף לסיר ולאדות קלות, להוסיף את הפטריות כשהן חתוכות לפרוסות דקות, להוריד מהאש. לשמן תבנית פיירקס או תבנית אפיה קטנה, לדפן בפירורי לחם. לטרוף בכלי נפרד, את החלב, הגבינה הצהובה המגורדת והביצים ולתבל. לשים את תערובת הברוקולי בתבנית, לפזר את הגבינה המלוחה בקוביות קטנות על הברוקולי ולצקת מעל הכל את תערובת החלב. לאפות בתנור בחום בינוני במשך כ-45 דקות עד שהתערובת התקרשה, לתת מעט להתקרר.

פשטידות

פשטידת לחם חריפה

החומרים : שליש לחם אחד, 100-150 גרם עור שמן של עוף, בצל גדול קצוץ דק, 1-2 ביצים, מלח, פלפל, חצי כוס מים, כפית אבקת מרק, תפוח אדמה קטן מרוסק בפומפיה דקה.
אופן ההכנה : חותכים את עור העוף לחתיכות קטנות, שמיר בסיר ומחממים על אש קטנה עד שהשומן נמס. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שמשחים. בינתיים חותכים את הלחם לקוביות קטנות ומשחים את הבצל, מוסיפים את הלחם, בוחשים ומורידים מהאש. בוללים את אבקת המרק במים, מוסיפים ביצים, תפוח אדמה מרוסק, מעט מלח ופלפל וטורפים היטב. יוצקים על הלחם, בוחשים ומשהים לזמן קצר, שמים את התערובת לתבנית משומנת או לסיר פלא ואופים בתנור בחום בינוני, או על הגז על להבה בינונית.
הערה: מי שאינו רוצה להשתמש בשומן עוף יכול לקחת במקום זה 100 גרם מרגרינה.

פשטידת לחם בתפוחי עץ

החומרים : 8 פרוסות לחם מכל סוג שהוא, כוס חלב או מיץ מהול במים, 2 כפות מרגרינה, 3 כפות סוכר, ביצה, חצי כפית קנמון, 2 תפוחי עץ מרוסקים בפומפיה גסה.
אופן ההכנה : חותכים את הלחם לחתיכות קטנות, יוצקים עליהן חצי כוס נוזלים ומשהים עד שיספגו. מערבבים את תפוחי העץ עם כף סוכר ומעט קינמון.
שמים בתבנית או בסיר פלא משומן את מחצית הלחם. מניחים עליו בשכבה אחידה את תפוחי העץ ומכסים בלחם שנותר, טורפים את הביצה עם הנוזלים שנותרו ויוצקים את הבלילה על השכבה העליונה של הלחם, זורים את הסוכר שנותר, מפזרים פתיית מרגרינה ואופים בחום בינוני.

פשטידת לחם במיץ תפוזים

החומרים : 8-9 פרוסות לחם אחיד, 50 גרם מרגרינה, 3 כפות סוכר, 1-3 ביצים, קליפה צהובה מגוררת מתפוז אחד, כוס מיץ תפוזים.
אופן ההכנה : אם הלחם שרוף מורידים ממנו את הקרומים, חותכים אותו לחתיכות קטנות, שורים

בתיאבון



במים קרים, סוחטים ומפוררים, בוחשים את המרגרינה אם הסוכר, וקליפת התפוז, מוסיפים את הביצה ואת המיץ, ולאחר מכן את הלחם. בוחשים היטב ושמים בתבנית משומנת, אופים בחום בינוני.

פשטידות

פאי ברוקולי

בצק: חב' (300 גרם) קמח תופח, חב' (200 ג') מרגרינה, כפית מלח, 2-3 כפות גדושות אשל לבן או שמנת.
מלית: 200 גרם ברוקולי, מבושל ומפורק, 150 גרם גבינה מלוחה, ביצה כף שמנת מתוקה או חמוצה (לא הכרחי) כף שמיר קצוץ, כף חמציצים קצוצים (לא הכרחי). להכנת הבצק לשים את כל החומרים עד שהם מתאחדים לבצק, לישה קצרה ככל האפשר, משהים במקרר למשך שעה. כמות הבצק מספיקה לשני פאים.

מחלקים חלק אחד של הבצק (מחצית הכמות) לשני חלקים לא שווים, מרדדים את החלק הגדול לעלה (מרפדים בו את קרקעיתה ושוליה של תבנית פאי בקוטר 25 ס"מ, מערבבים את כל חומרי המלית, ומניחים על פני הבצק.

מרדדים את החלק הקטן של הבצק לעלה וקורצים עיגול במרכזו. מכסים את הפאי בטבעת הבצק שנותרה. אופים בחום בינוני כ-30 דקות או עד שמשחים.

פשטידת גבינה ודלעת

החומרים: ק"ג דלעת (נקיה), 2 כפות חמאה או מרגרינה, 1 כוס מים, כוס סולת, 2 ביצים טרופות, 3 כפות סוכר, 1/4 ק"ג גבינה לבנה רכה (שמנה למחצה), כפית מוסקט טחון, מלח לפי הטעם, 1 גביע שמנת חמוצה.

אופן ההכנה: תחכי את הדלעת לקוביות קטנות ובשלי בסיר מכוסה, עם כף חמאה, עד שהדלעת תתרכך, הסירי מעל האש. הביאי את המים לידי רתיחה, הוסיפי את הסולת תוך בחישה, הקטיני את האש ובשלי על סך הרתיחה 5 דקות.

הקציפי ביצה אחת עם הסוכר והוסיפי את הדלעת (מעוכה), הסולת, המוסקט והמלח. שמני תבנית אפיה בכף החמאה הנותרת, העבירי לתוכה את התערובת ושטחי אותה, טרפי את הביצה הנותרת ומשחי על פני התערובת. אפי בחום בינוני (בתנור שחומם מראש) 30 דקות, הגישי חם מעוטר בשמנת חמוצה.

בתיאבון



בתיאבון



מאכלי פסטה (אטריות)

אטריות ברוטב עגבניות וגבינה

חומרים: 1 שקית אטריות במשקל 250 גרם.
רוטב: 25 גרם מרגרינה + 1 כפית שמן, 2-3 שיני שום כתוש, 2 כפות רסק עגבניות, קורט אורגנו, קורט סוכר, קורט פלפל, 1/4 כפית מלח, 3/4 כוס מים.
אופן ההכנה: מבשלים את האטריות במים, שוטפים ומסננים. מחממים בסיר גדול את המרגרינה והשמן, מטגנים את השום הכתוש עד להזהבה קלה תוך כדי בחישה, מוסיפים רסק עגבניות ותבלינים ומטגנים עוד כדקה, יוצקים את המים, מערבבים יחד, מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש ללהבה קטנה עוד כ-5 דקות. מוסיפים את האטריות לסיר ומערבבים ברוטב עוד כדקה, מורידים מהאש בזקקים את הגבינה המגורדת ומגישים חם.

פסטה בגבינות, אפונה ואגוזים

החומרים: 500 גרם פסטה מבושלת, 100 גרם גבינה צהובה מגוררת, 250 גרם גבינת קוטג', 50 גרם חמאה רכה, 2 שיני שום כתוש, 3 כפות גבינת פרמזן מגוררת, קופסה אפונה ירוקה, 50 גרם אגוזי מלך או פקאן קלויים, מלח ופלפל.
אופן ההכנה: לערבב יחד את כל מרכיבי הרוטב ולקפל בעדינות לפסטה, לחמם כמה דקות במיקרוגל או בתנור, מכוסה בנייר אלומיניום.

מנת מקרוני מוקרם

החומרים: 25 גרם חמאה או מרגרינה, 2 כפות קמח, כפית אבקת חרדל, 1/4 כפית מלח קורט פלפל שחור, 2 כוסות חלב, 150 גרם גבינה צהובה מגוררת, 400 גרם מקרוני מבושלים, כף גבינת פרמזן מגוררת. מתיכים את החמאה או המרגרינה בסיר רחב, מוסיפים את הקמח, אבקת חרדל, מלח ופלפל.
אופן ההכנה: מבשלים תוך כדי בחישה כדקה, מוסיפים את החלב תוך כדי בחישה למניעת היווצרות גושים וממשיכים לבשל תוך בחישה עד שהרוטב מתחיל לרתוח. מסירים מהאש ומוסיפים 3/4 מהגבינה הצהובה, בוחשים עד שהגבינה נמסה, מוסיפים את המקרוני המבושלים ואופים בכלי חסין אש מפזרים למעלה את הגבינה המגוררת ומניחים לעוד כ-5 דקות עד שמזהיב.

מקרוני בגבינה

החומרים: 250 גרם מקרוני בצורת חצי טבעת, 2 כפות חמאה או מרגרינה, 2 כפות קמח ופלפל לפי הטעם, רבע ק"ג גבינה צהובה מגוררת, 2 כוסות חלב, כוס פירורי לחם משומנים.
אופן ההכנה: בשלי את המקרוני עד שיתרככו וטפטפי מהם את כל המים, הוסיפי חמאה או מרגרינה קמח, מלח, פלפל וגבינה וערבבי קלות. שימי את כל התערובת בתוך כלי אפיה משומן בעל תכולה של 2 ליטר או בסיר פיירקס. שפכי חלב על פני התערובת, כסי אפי בתנור בינוני במשך 30-40 דקות. פזרי

בתיאבון



למעלה פירווי לחם שערבבת תחילה במעט מרגרינה מומסת, השחימי את החלק העליון.

מאכלי פסטה (אטריות)

גולש מקרוני מהיר

החומרים : קופסה מקרוני (350 גרם), או ספגטי, 2 כפות שמן, ק"ג בשר טחון, 2 פלפלים ירוקים קצוצים, 1 בצל קצוץ, 2 קופסאות רסק עגבניות, 1 שקית רוטב ספגטי איטלקי, 2 כפות סוכר, 1 כפית פפריקה מתוקה, 1 כפית מלח, 3 כוסות מים.

אופן הכנה: לחמם את השמן בסיר גדול ולהשחים בו את הבשר, בעת ההשחמה לפורר את הבשר ולבחוש אותו בשמן, להוסיף את הפלפלים והבצל, לטגן כ-5 דקות עד שהירקות יתרככו. להוסיף את רסק העגבניות, רוטב הספגטי, הסוכר, התבלינים והמים ולהביא לרתיחה. לשבור את המקרוני לשלושה ולהוסיף לסיר, לבחוש ולבשל כ-12-15 דקות על להבה בינונית עד שהמקרוני יתרככו, לערבב כעת הבישול ולהוסיף מים, אם יש צורך בכך, להגיש חם.

ספגטי ברוטב פטריות

החומרים : 500 גרם ספגטי, 4 כפות שמן זית, 5 כפות חמאה, 2 בצלים בינוניים קצוצים גס, 500 גרם פטריות פרוסות דק, 2 גלדי שום כתושים, מלח ופלפל לפי הטעם. 750 גרם עגבניות קלופות וקצוצות, כפית אורגנו או מיורן, גבינת פרמזן מגורדת.

אופן ההכנה: חממי בסיר שטוח את השמן ו-4 כפות חמאה. טגני את הבצלים עד שיזהיבו. הוסיפי את הפטריות והשום ותבלי במלח ופלפל, טגני 10 דקות על אש קטנה ובחשי לעיתים תכופות. הוסיפי את העגבניות והאורגנו ואדי על אש קטנה 30 דקות. בינתיים בשלי את הספגטי במי מלח רותחים עד שיתרככו, סנני והעבירי לצלחת הגשה מחוממת, צקי את הרוטב על הספגטי, תני עליו את החמאה הנותרת וזרי גבינה מגוררת, הגישי מיד.

בתיאבון



מאכלי גבינה

נטיפי גבינה מטוגנים

החומרים: 250 גרם גבינה לבנה רכה (שמנה למחצה), 2 כפות קמח, 1 ביצה טרופה, מלח ופלפל לפי הטעם, 3 כפות פירורי לחם, 2 כפות חמאה (או מרגרינה).
אופן ההכנה: ערבבי היטב את הגבינה, הקמח והביצה, עם מלח ופלפל לפי הטעם, עד שתתקבל עיסה אחידה. הרתיחי מים עם מלח בסיר גדול, מלאי כפית בעיסה והחליקי למים הרותחים. המשיכי כך, כפית אחר כפית, בשלי 5 דקות, הוציאי והניחי על מסננת. הניחי למים לנטוף. חממי חמאה במחבת, גלגלי את הנטיפים בפירורי לחם וטגני בחמאה החמה עד שיזהיבו. הגישי מיד, כתוספת למנה עיקרית בארוחה חלבית.

בורקס מבצק גבינה

החומרים לבצק: 200 גרם גבינה רזה, 200 גרם מרגרינה, 200 גרם קמח, מעט מלח.
המליח: 150 גרם גבינה מלוחה, 100 גרם גבינה צהובה, ביצה, פלפל שחור.
למריחה: 1 ביצה, לעיטור: שומשום.
אופן הכנה: לשים בצק מכל החומרים המיועדים לשם כך ושמים אותו במקרר למשך חצי שעה לפחות (אפשר לשמור במקרר במשך ימים אחדים) מרדדים את הבצק לעלה, מורחים אותו במים, מוציאים עיגולים או ריבועים, שמים על כל חתיכה מילוי, סוגרים מורחים בביצה, טובלים בשומשום ואופים בתנור חם עד שמשחים.

קישואים בגבינה

החומרים: 250 גרם גבינה כחושה "נעמן", 3 קישואים, ביצה, 2 כפות קמח, 2 כפות שמנת, 5 צנוניות, בצל ירוק, מלפפון.
אופן הכנה: חתכי 3 קישואים קלופים לפרוסות ארוכות, הוסיפי עליהם מעט מלח, טבלי בתערובת של 2 כפות קמח, ביצה, 1/4 כוס מים, טגני בשמן חם. אח"כ מעכי 250 גרם גבינה לבנה כחושה עם 2 כפות שמנת מלח ופלפל הוסיפי לגבינה בצל ירוק קצוץ דק, צנוניות קצוצות, מלפפון טרי או כבוש קצוץ לקביות. את המילוי הזה הכניסי בין 2 פרוסות קישואים, שפכי מיונית למעלה.

מאפה בצק, בצל וגבינה צהובה

החומרים: 250 גרם קמח, 100 גרם מרגרינה, ביצה, בצל קצוץ, מלח, פלפל, אגוז מוסקט.
אופן ההכנה: שמים קמח בקערה, מוסיפים מרגרינה ומלח, מערבבים אם הקמח מוסיפים ביצה. לשים לבצק אחיד ומניחים במקרר שעה. לאחר מכן מוציאים מהמקרר, מחלקים ל-2 חלקים האחד יותר

בתיאבון



גדול, עושים עיגול במערוך, שמים בתבנית עגולה שמים על זה בצל מאודה, גבינה מרוסקת מלח, פלפל, מוסקט על זה שמים את עלה הבצק השני. משמנים בשמן את הקצוות, יוצרים חורים, מורחים בחלמון ואופים 35 דקות.

מאכלי גבינה

לביבת קמח תירס וגבינה צהובה

החומרים: 2 כוסות חלב, קורט מלח, 2 כוסות קמח תירס דק, 75 גרם חמאה או מרגרינה, 1 ביצה, 100 גרם גבינה צהובה מגורדת.

אופן ההכנה: הכניסי את כל החומרים למיקסר וערבבי היטב. שמני תבנית אפיה ושפכי לתוך התבנית מרבית הבצק, פזרי את הבצל והגבינה באופן שונה על פני כל הבצק, שפכי את כמות הבצק הנותרת מעל לפירורי הבצל והגבינה, אפי בתנור בחום בינוני כ-40 דקות, הגישי חם או קר.

כדורי גבינה לבנה (לפסח)

שופכים כוס מים רותחים על כוס קמח מצה. מערבבים בכוס גבינה לבנה ושני חלמונים. מתבלים בקמצוץ מלח וארבע כפות סוכר, כפית קינמון וכפית אבקת אפיה. מקציפים את שני החלבונים לקצף קשה. מערבבים עם העיסה. צרים כדורים ומבשלים במים רותחים. מוציאים ונותנים למעלה אגוזים טחונים מעורבים בסוכר.

אומצות גבינה

החומרים: פרוסות גבינת קצקבל (גלעד), 1 ביצה, פירורי לחם, שמן.
אופן ההכנה: טובלים את פרוסות הגבינה בביצה הבחושה, טובלים בפירורי לחם, מטגנים במחבת בשמן חם עד שיזהיב, מגישים מיד.

כריכי גבינה מטוגנים

החומרים: 8 פרוסות לחם לבן, חלב לפי הצורך (2-1 כוסות) 4 פרוסות גבינה צהובה בגודל מתאים לפרוסות הלחם, 4 כפות קמח, 2 ביצים טרופות 4/1 כוס גבינה צהובה מגוררת (יבשה) מלח ופלפל לפי הטעם, 4 כפות מרגרינה או שמן לטיגון.
אופן ההכנה: צקי חלב את פרוסות הלחם, בכמות שתספיק להרטיב אותן אך לא לרכך אותן יותר מדי. הניחי פרוסת גבינה בין כל שתי פרוסות לחם. גלגלי את הכריכים בקמח, בביצים הטרופות, (מתובלות במלח ופלפל) ובסוף גבינה מגוררת. טגני במחבת, במרגרינה חמה, עד שהכריכים ישחימו יפה משני הצדדים, הגישי מיד.

בתיאבון



חטיפי זיתים

100 גרם מרגרינה, 200 גרם גבינה צהובה מגוררת או קופסת גבינת קוטג' 1 כוס קמח רגיל, מלח, אבקת שום, 1 קופסת זיתים מגורענים. להכין בצק, ליצור עיגולים ולהכניס בכל עיגול זית ולאפות עד שמשחים.

מאכלי גבינה

עיגולי גבינה

2 ספלים גבינה צהובה מגוררת, 1 ספל קמח תופח, רבע חבילה (25 גרם) מרגרינה או חמאה, מעט מים. לערבב את הגבינה, הקמח, והחמאה. אם הבצק קשה להוסיף מעט מים, ליצור כדורים קטנים ולאפות בתנור חם כ-15 דקות או עד שמזהיב.

כרובית ברוטב גבינה

החומרים: 1 כרובית, 50 גרם חמאה, 3 כפות קמח, $\frac{1}{4}$ כוסות חלב, כוס גבינה צהובה מגוררת, מלח פלפל לפי הטעם.

אופן ההכנה: בשלי את הכרובית במלח רותחים עד שתתרכך, סנני, הפרידי את הכרובית לפרחים וערכי בתבנית אפיה.

המסי את החמאה במחבת, הוסיפי את הקמח תוך בחישה ובשלי על אש קטנה כשתי דקות, הסירי מעל האש והוסיפי את החלב תוך בחישה מתמדת, החזירי את המחבת לאש ובשלי תוך בחישה עד שהרוטב מסמיך. הסירי מעל האש והוסיפי לרוטב שני שלישים מכמות הגבינה, תבלי במלח ופלפל, בחשי היטב, צקי את הרוטב על הכרובית שבתבנית.

זרי מלמעלה את יתרת הגבינה, הכניסי את הכרובית לתנור חם למשך 10 דקות. הגישי מיד.

לביבות, קציצות, וכופתאות

כופתאות שזיפים

בתיאבון



החומרים : 7 תפוחי אדמה מבושלים, 2 כוסות קמח מנופה, 1 ביצה, 300 גרם שזיפים שחורים מגולענים, 3/4 כוס סוכר, 2 כפיות קינמון טחון, 5 כפות שמן, 100 גרם פירורי לחם, 100 גרם אבקת סוכר, שמן לטיגון, כפית מלח, 100 גר' סוכר או אבקת סוכר להגשה.

אופן ההכנה : מועכים את תפוחי האדמה המבושלים למחית, מוסיפים את הקמח והביצה ומערבבים לבצק, מקמחים משטח עבודה ומרדדים לעלה בעובי ס"מ, חותכים מרובעים בגודל 6x5 ס"מ. מניחים חצי שזיף במרכז כל מרובע בצק, וזורים כפית סוכר ומעט קינמון. סוגרים ומעצבים ככופתאות. ממלאים סיר רחב במים עד כ-4/3 מגובהו, מוסיפים את המלח ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הכופתאות הממולאות ומבשלים כ-10 דקות, מוציאים למסננת. מניחים את פירורי הלחם בקעריה. מגלגלים את הכופתאות המבושלות בפירורי הלחם ומטגנים בשמן חם. מפזרים את אבקת הסוכר עם ההגשה. אפשר להעשיר את המתכון ע"י הוספת אגוזים קצוצים לפירורי הלחם.

כופתאות לחם חריפות

החומרים : 5 - 6 פרוסות לחם ישן מכל סוג שהוא, כף פירורי לחם, ביצה, חתיכת שומן עוף, כף שמן, בצל קטן קצוץ, מלח, פלפל.

אופן ההכנה : מורידים מהלחם את הקרומים הכהים, שורים לזמן קצר במים, סוחטים ומפוררים, חותכים את שומן העוף לחתיכות קטנות ומטגנים עם השמן והבצל עד שהבצל מתחיל להשחים. מורידים מהאש ומקררים קצת, מוסיפים את הלחם הביצה ומעט פירורי לחם, מתבלים במלח ופלפל ובוחשים היטב. צרים כופתאות קטנות ומבשלים אותן במי מלח או ברוטב עגבניות דליל. מגישים את הכופתאות כמנת לוואי למנות מבשר או מירקות.

הערה: יש לבשל בתחילה כופתה לניסיון, אם היא מתפוררת בבישול, יש להוסיף לתערובת כף קמח.

קציצת ירק

2 קישואים בינוניים רחוצים מגורדים על פומפיה בינוניות לשבבים. 1 בצל קצוץ גדול, 10 גבעולי פטרוזיליה קצוצים דק, 2 כפות קמח גדושות, 2 ביצים. לערבב, לחמם שמן במחבת לשים כף מהתערובת ולטגן משני הצדדים.

לביבות תירס וגבינה צהובה

חומרים : 2 כוסות חלב, קורט מלח, 2 כוסות קמח תירס דק, 75 גרם חמאה או מרגרינה, 1 ביצה, 100 גרם גבינה צהובה מגורדת.

אופן ההכנה : הכניסי את כל החומרים למיקסר וערבבי היטב. שמני תבנית אפיה ושפכי לתוך התבנית מרבית הבצק, פזרי את הבצל והגבינה באופן שונה על פני כל הבצק, שפרי את כמות הבצק הנוותרת מעל לפירורי הבצל והגבינה, אפי בתנור בחום בינוני כ-40 דקות, הגישי חם או קר.

לביבות, קציצות, וכופתאות

בתיאבון



כיסונים ממולאים (קרעפלאך)

החומרים לבצק: 3 ביצים, 2 כוסות קמח, כפית מלח 3 כפות מים קרים.

מלית מתוקה: חצי ק"ג גבינה לבנה מסוננת או גבינה כחושה, 3 כפות אבקת סוכר, כפית תמצית רום, כף פודינג וניל, 2 חלמונים, 2 כפות צימוקים, 3 כפות שקדים קצוצים (קלופים וקלויים).

מלית מלוחה: 300 גרם גבינה לבנה כחושה, 200 גרם גבינה צהובה מגוררת, 2 חלמונים, פלפל לבן, אגוז מוסקט, 50 גרם אנושבי מעוך, כף צלפים.

מלית עם כבד: בצל גדול, 2 כפות שומן, קורט מלח וקמצוץ פלפל, 300 גרם כבד עוף. מקצצים את הבצל דק מאוד, מטגנים יחד עם הכבד עוף, טוחנים יחד עם השומן.

אופן הגשה: 6 כפות פירורי לחם, 4 כפות מרגרינה, 2 כפות סוכר (למלית המתוקה) טגני את פירורי הלחם במרגרינה (עם הסוכר) וכאשר משחים פזרי אותם בכלי חסין-אש הניחי את הכיסונים זה ליד זה בשכבה אחת. פזרי שוב פירורי לחם מטוגנים ושוב כיסונים. כסי בנייר כסף ושמרי בתנור מחומם, (למלית המתוקה - הגישי עם רוטב עשוי מכוס מים, כוס דבש, 3 כפות מיץ לימון, אותם יש לבשל עד שמתקבל סירוף. למלית המלוחה - את פירורי הלחם יש להכין ללא הסוכר לפני ההגשה יש לצקת על הכיסונים שמנת חמוצה, לפזר גבינה צהובה מגוררת ולאפות עד שהגבינה ניתכת.

אופן ההכנה: מרדדים את הבצק לעלה דק מאוד וחותכים ממנו ריבועים בגודל של כ-5 ס"מ על כל ריבוע מניחים מעט מהמלית וסוגרים את הריבועים בצורת משולש, מהדקים היטב את השוליים. מרתיחים סיר רחב ושטוח שיותר ממחציתו מלאה מים. כאשר המים רותחים מכניסים את הכיסונים, אחד אחד ומבשלים כרבע שעה. מסננים את המים ומגישים בתוך המרק.

לביבת תפוחי אדמה וביצה

החומרים: 2 ק"ג תפוחי אדמה, 1 בצל בינוני, 1 כף קמח, מלח ופלפל 4 כפות שמן, 1 כף מרגרינה, 4 פרוסות נקניק גדולות ועבות (או 8 פרוסות קטנות יותר), 4 ביצים.

אופן ההכנה: קלפי את תפוחי האדמה וגרדי במגרדת גסה, קלפי את הבצל וקצצי דק. ערבבי תפוחי אדמה עם בצל, קמח, מלח ופלפל. צקי את הבלילה במחבת משומנת בשמן (2 כפות) וטגני על אש נמוכה עד שיהיב השטח התחתון של הלביבה. החליקי את הלביבה מן המחבת אל תוך צלחת גדולה והפכי אותה חזרה, המשיכי לטגן על צדה השני.

לכשהזהיבה הלביבה משני הצדדים, הוציאי על צלחת הגשה גדולה ופרסי ל-4 חלקים (יתקבלו מעין ארבעה משולשים) הניחי על כל חלק פרוסת נקניק ושמרי במקום חם. טגני בינתיים את 4 הביציות במחבת (ב-2 כפות השמן הנוספות) הניחי כל ביצה על פרוסת נקניק והגישי מיד.

לביבות, קציצות, וכופתאות

בתיאבון



לביבות תפוחים

החומרים: 3 כפות מיץ לימון, 3 תפוחי עץ, 1 כוס קמח מנופה, כפית מלח, 1 כף סוכר, 4 ביצים, $1 \frac{1}{4}$ כוסות חלב, 4 כפות חמאה, סוכר וקינמון.
אופן ההכנה: קלפי את התפוחים ופרסי לפרוסות דקות. צקי עליהן את מיץ הלימון. נפי יחד את הקמח, המלח והסוכר, לתוך קערה. טרפי את הביצים והוסיפי להן את החלב. בחשי היטב, והוסיפי את תערובת הביצים לקמח בהדרגה תוך בחישה מתמדת עד שתתקבל בלילה אחידה, ללא גושים. הכניסי לבלילה את פרוסות התפוחים וערבבי קלות.
המסי 1 כף חמאה במחבת צקי לתוכה בחצי כוס מן הבלילה טגני עד שהלביבה תזהיב משני הצדדים, המשיכי לטגן עד תוך הבלילה ואם יש צורך הוסיפי חמאה למחבת. אפשר לטגן לביבות גדולות יותר, זרי עליהן תערובת של סוכר וקינמון והגישי חם.

לביבות קוצים (תפ"א)

החומרים: 2 תפ"א מבושלים, 1 ביצה, מלח, פלפל לבן, כף קמח, כ-100 גרם אטריות דקות מאוד בלתי מבושלות.
אופן ההכנה: מועכים היטב את תפ"א, מודדים כוס אחת ושמים בקערה, מערבבים אם ביצה, תבלינים וקמח, במחבת מחממים שמן, צרים לביבות קטנות מן התערובת טובלים כל לביבה באטריות הלא מבושלות ומטגנים בשמן חם משני הצדדים לקבלת גוון זהוב.

לביבות קישואים ותפ"א

החומרים: 500 גרם קישואים, 500 גרם תפוחי אדמה, 2 ביצים, 2 כפות קמח מלח פלפל לבן.
אופן ההכנה: רוחצים היטב את הקישואים, מסירים את קצותיהם אך אין קולפים. קולפים את תפ"א ומרסקים יחד עם הקישואים במגרדת גסה. מוסיפים ביצים, קמח ותבלינים. מחממים היטב שמן במחבת, מלבבים לביבות ובעזרת כף מניחים בשמן החם. מטגנים היטב משני הצדדים.
הערה: ניתן להכין מתערובת זו פשטידה אפויה ואם רוצים אפשר להוסיף בצל מגורר או שום כתוש או את שניהם.

לביבות גזר

החומרים: 250 גרם גזר, 2 ביצים, 2 כפות פירורי לחם, 2 שיני שום כתושות, מלח, פלפל לבן.
אופן הכנה: קולפים את הגזר ומרסקים במגרדת דקה, מוסיפים ביצים, קמח, פירורי לחם שום ותבלינים. משהים כעשר דקות כדי שהתערובת תתקשה מעט. מחממים שמן במחבת מכינים לביבות.
הערה: אם רוצים אפשר לחממן ברוטב עגבניות.

בתיאבון



לביבות, קציצות, וכופתאות

לביבות תרד

החומרים: 500 גרם תרד (או 400 גרם קפוא ומופשר) 2 ביצים, 2 פרוסות לחם, 2 שיני שום כתושות, מלח ופלפל.
אופן ההכנה: שורים את הלחם במים וסוחטים היטב. חולטים את התרד הטרי במי מלח רותחים, מסננים וקוצצים את העלים. (אם משתמשים בתרד קפוא יש להשתמש בעלי תרד ולא בתרד טחון) מערבבים תרד יחד עם ביצים, לחם מפורר שום ותבלינים. צרים לביבות ומטגנים בשמן חם עד לקבלת צבע חום.

לביבות תפוחי אדמה

החומרים: 1 ק"ג תפוחי אדמה, 1 בצל, 2 ביצים, חצי כוס קמח, 20 גרם שמרים או כפית אבקת אפיה, מלח פלפל.
אופן ההכנה: בקערה בינונית מערבבים ביצים יחד עם קמח, אבקת אפיה ותבלינים. קולפים את תפוחי האדמה והבצל ומרסקים ישר אל תוך הקערה (כדי למנוע השחרת התפודים) מערבבים היטב, מחממים היטב שמן בגובה 2 ס"מ, מניחים בכף כמויות קטנות מן התערובות אל השמן החם, מטגנים משני הצדדים עד לקבלת גוון זהוב.

לביבות תירס

החומרים: 1 כוס גרגרי תירס (משומרים או קפואים) 1 ביצה, שליש כוס חלב חצי כוס קמח, חצי כפית אבקת אפיה, חצי כפית מלח פלפל לבן.
אופן ההכנה: בקערה מקציפים ביצה יחד עם חלב, מוסיפים בזירות את הקמח, אבקת האפיה והתבלינים. מערבבים יחד עם גרגרי התירס, מחממים שמן חצי עמוק ובעזרת כף יוצרים לביבות ומטגנים עד לקבלת צבע זהוב. אפשר להגיש עם אשל או שמנת.

לביבות סלק

החומרים: 2 סלקים מבושלים, 2-3 ביצים, חצי כוס שיבולת שוער, חצי כפית מלח.
אופן ההכנה: קולפים את הסלק, מרסקים במגררת דקה ומוודים כוס אחת. מפרידים ביצים, מקציפים חלבונים עם מלח עד לקבלת קצף. מוסיפים חלמונים, סלק מגורר ושיבולת שועל, משהים עשר דקות עד ששיבולת השועל תתרכך מעט. מלבבים לביבות לא גדולות מדי ומטגנים בשמן חם עד לקבלת צבע שחום.

לביבות כרובית

בתיאבון



החומרים: כוס פרחי וגבעולי כרובית מבושלת, 2 ביצים, 2 כפות פירורי לחם מלח אגוז מוסקט.
אופן ההכנה: חותכים את גבעולי הכרובית לחתיכות קטנות, מפרקים את הכרובית לפרחים קטנים, מוסיפים ביצים פירורי לחם ותבלינים מערבבים היטב מחממים שמן במחבת ובעזרת כף יוצקים לביבות ומטגנים משני הצדדים עד לקבלת גוון זהוב.

גלגלי חנוכה

החומרים: 4 כוסות קמח, כפית מלח, כוס סוכר, כפית קינמון, קליפה מגוררת של תפוז, 4 כפות שמן, 3 כפיות אבקת אפיה, 2 ביצים.
לציפוי: קורט ציפורן טחונה, קורט אגוז מוסקט טחון, שתי כפיות קינמון שתי כפות אבקת סוכר.
אופן ההכנה: נפי את הקמח, אבקת האפיה והמלח לתוך קערה. עשי גומה הכניסי את כל יתר החומרים מלבד חומרי הציפוי. לושי בצק חלק אחיד ולא קשה מדי. כסי והניחי במקום חם לשעה. רדדי את הבצק על שולחן בעובי של 1 ס"מ בערך, חתכי גלגלים בעזרת שתי כוסות גדולה וקטנה. תני לגלגלים לתפוח. טגני בשמן עמוק וחם עד שיקבל גוון זהבהב. הוציאי בעזרת כף והניחי על נייר סופג. ערבבי את כל חומרי הציפוי זרי על הגלגלים לפני ההגשה.

בצק עלים מילויים

מילוי פטריות לבורקס

בתיאבון



2 בצלים בינוניים, 1 שקיק מרק פטריות ויטה, 2 ביצים טרופות, 2 כוסות מים, שמן לטיגון (בצק עלים).

שבולתי פטריות בבצק עלים

החומרים: חבילת בצק עלים, חבילת מרק פטריות, גביע גבינה לבנה כחושה או שמנה (250 גרם).
אופן ההכנה: הוציאי הגבינה לכלי וערבבי המזלג אם אבקת המרק. השהי לשעה במקרר. רדדי עלה בעובי חצי סנטימטר לערך מבצק העלים, חלקי את העלה לשני מלבנים, מרחי באופן שווה בממרח הגבינה והפטריות, גלגלי ל"נקניקים" עטפי בניילון או בפרגמנט או בנייר כסף, הקפיאי, עד שתזדקקי לכיבוד זה. כ-20 דקות לפני ההגשה חממי את התנור לחום בינוני גבוה, עד שהתנור מתחמם (כ-10 דקות) השאירי את ה"נקניק" בטמפרטורת החדר, מרחי תבנית שטוחה במעט שומן, פרסי פרוסות מן ה"נקניק" בעובי של כמעט סנטימטר ערכי את הפרוסות על התבנית, ברווחים, אפי כעשר דקות והגשי מיד.

פרוסות הבצק עם הפטריות יראו כשבוללים בשני צבעים, כי הגבינה מקבלת גוון חום יותר מהבצק.

מקלות מבוצלים

החומרים: ק"ג בצק עלים, 1 שקית מרק בצל, 1 ביצה.
אופן ההכנה: מרדדים את הבצק לעובי ס"מ, חותכים לפסים ברוחב 1 ס"מ ובאורך 4 ס"מ, מורחים בביצה ומפזרים את אבקת מרק הבצל, אופים במשך 25 דקות.

מאכלי עמים

לצ'ו הונגרי

החומרים: 1 ביצה, 1 עגבניה, 1 כף בצל קצוץ, 1 פלפל ירוק, 1 כפות שמן, פפריקה חריפה, מלח פלפל שחור.
אופן ההכנה: קלפי את העגבניה (במים רותחים) חתכי אותה לקוביות. חתכי את הפלפל לקוביות קטנות

בתיאבון



מאוד, טגני את הבצל בשמן עד שיזהיב, הוסיפי את הפלפל והמשיכי לטגן, תוך בחישה עד שיתרכך. הוסיפי את העגבניה בשלי כמה דקות, תבלי במלח, פלפל ופפריקה. טרפי את הביצה וצקי אותה לסיר. בחשי ובשלי עד שהביצה תיקרש, הגישי מיד.

פולנטה אפויה

החומרים : 8 כפות קמח תירס טחון דק, 1-3 כוסות מים, 2 כפיות מלח. **הרוטב:** 1 כף גדושה קמח, 2 כפות חמאה או מרגרינה, 1 כוס חלב, 1 כוס שמנת מתוקה או שמנת פרווה, 3 כפות גבינה מגוררת (צהובה או פרמזן), 1/4 ק"ג פטריות שמפיניון, 1 כפית שטוחה מלח, קורט מלח, קורט אגוז מוסקט.

אופן הכנה: בררי ורחצי היטב את פטריות השמפיניון, חתכי אותם לפלחים דקים וסנני. הרתיחי את המים + המלח, שפכי לתוכם בבת אחת את קמח התירס. בחשי היטב שלא יוצרו גושים. בשלי על אש קטנה כ-20 דקות עד שהכף ניצבת בתוך העיסה. שמני היטב בחמאה או במרגרינה תבנית אפיה אשר גודלה 40x20 ס"מ שפכי לתוכה את עיסת הפולנטה והחליקי מלמעלה, צנני ושמרי בתוך המקרר כ-2 שעות.

המיסי את החמאה או המרגרינה בסיר קטן הוסיפי את הקמח, ערבבי היטב והוסיפי לאט את החלב. בחשי היטב, הרתיחי על אש קטנה 2 - 3 דקות.

הורידי מהאש, הכניסי לתוך הסיר את השמנת, 2 כפות מהגבינה הצהובה, מלח פלפל ואגוז המוסקט. השחימי את פלחי השמפיניון בכף חמאה או מרגרינה כ-2-3 דקות, הוסיפי לרוטב. הוציאי את התבנית עם הפולנטה מהמקרר, חלקי את הפולנטה ל-2 חלקים מרובעים, קחי כלי חסין אש שאפשר גם להגיש בו לשולחן בגודל 30x30 ס"מ, מרחי אותו במרגרינה, הניחי בתוכו חצי מהפולנטה (מרובע אחד) שפכי מהרוטב, כסי במרובע השני, שפכי את החצי השני, פזרי את הגבינה המגוררת הנותרת, אפי בתנור בחום בינוני כ שעה או עד שהרוטב מעלה בועות והגבינה ניתכת, הגישי וחתכי בזהירות לקוביות.

מאכלי עמים

קנלוני

אופן הכנה: 2 כוסות קמח מנופה רגיל, 2 ביצים, 1 כפית מלח, 2 כף שמן זית, 1 כף מים. הכיני מהבצק הנ"ל בצק אטריות, חתכי כ-32 מלבנים 6-30 ס"מ בערך כל אחד. הרתיחי מי מלח, בסיר רחב ושטוח וכשהמים

בתיאבון



רותחים הכניסי לתוכם זה ליד זה מלבנים מבצק (כ-1/3 מהכמות בכל פעם) בשלי כ-5 דקות, הוציאי בעזרת כף מנוקבת ושטחי על מגש. המגש חייב להיות מרופד בנייר סופג, אחרי שתבשלי ותייבשי את כל מרובעי הבצק מלאי אותם במילוי הבא:

המילוי: 2 כפות שמן, 1 בצל גדול קצוץ דק, 4 שיני שום קצוצים דק, 1 ק"ג תרד מבושל במי מלח מסונן וקצוץ היטב, 1 חציל גדול קלוי היטב על אש, קלוף ומעוך היטב, 2 פלפלים ירוקים קצוצים, 2 ביצים, כוס שמנת מתוקה, 2 כפות גבינת פרמזן מגוררת, כפית אורגנו, מלח ופלפל לפי הטעם, 2 כפות רסק עגבניות מקופסה, וכף סוכר.

השחימי את הבצל, פלפל הירוק קצוץ בשמן, הוסיפי את מחית החצילים, התרד הקצוץ, רסק עגבניות, שמנת, מלח, פלפל, אורגנו וסוכר בחשי על אש קטנה עד כמעט יובש. הורידי מהאש הוסיפי את הביצים, הגבינה הצהובה, מלאי את ריבועי הבצק, גלגלי והניחי בתוך כלי חסין אש מרוח במרגרינה.

הרוטב לקנלוני:

1 כף גדושה קמח, 2 כפות חמאה או מרגרינה, 1 כוס חלב, כוס שמנת מתוקה 1 כפית שטוחה מלח, קורט פלפל לבן. המיסי בסיר קטן את החמאה או המרגרינה, הוסיפי את הקמח והחלב, הרתיחי על אש קטנה 2-3 דקות, הורידי מהאש הוסיפי את השמנת, מלח, ופלפל וצקי על הקנלוני.

ציפוי:

ערבבי 3 כפות רסק עגבניות עם כף בצל מטוגן, כפית סוכר, כף שמן קורט מלח, 2 כפות גבינה צהובה מגוררת, וכסי בזה את הקנלוני. הכניסי לתנור חם ואפי כ-30 דקות עד שהצפוי ישחים.

קנלוני גבינה בנוסח דרום איטליה

חומרים: 1 כוס קמח לבן, 50 גרם מרגרינה או חמאה, כוס חלב.

אופן ההכנה: מכינים את הבצק, מעבדים היטב כמה פעמים ומרדדים לעלה דק, חותכים לריבועים בגודל של מצה. על כל ריבוע מניחים פרוסה של 50 גרם גבינת פרמזן (חתיכה אחת) עוטפים את נתח הגבינה בעלה הבצק (כמו שמקפלים בלינצ'ס) וטובלים כל עלה מקופל בנפרד, בתוך שמנת מתוקה (לא לקמץ בשמנת, היא צריכה לכסות את הבצק).

מסדרים את הקנלוני בתוך תבנית חסינת אש ומכניסים לתנור מחומם בחום בינוני ואופים כ-10 דקות, עד שהגבינה בפנים רכה והשמנת שמכסה את הקנלוני רותחת ונוצרות בועות. מוציאים מהתנור ומפזרים למעלה גבינת פרמזן מגוררת, מחזירים שוב לתנור עד שהגבינה למעלה השחימה מגישים מיד.

מאכלי עמים

סרטים פלורנטיניים

החומרים: 2 כוסות קמח, 6 חלמונים, 2 כפות אבקת סוכר ואבקת סוכר בנוסף, כפית מלח, 2 כפות

בתיאבון



קוניאק או רום, שמן לטיגון.

אופן ההכנה : ערבבי את כל החומרים ולושי מזה בצק, כאשר הבצק אחיד הכניסי למקרר וקררי לשעה. על שולחן שעליו מפוזר קמח גלגלי את כדור הבצק לעלה מרודד, שטוח ודק ככל האפשר, חתכי סרטים בעובי של 2 ס"מ בערך, חתכי אותם לאורך של 8 ס"מ בערך, גלגלי אותם, קשרי אותם וצרי כל מיני צורות.

טגני בשמן חם ועמוק עד שיזהיבו, הניחי על נייר סופג בעזרת כף מנוקבת ופזרי עליהם אבקת סוכר דרך מסננת רשת.

ביצי פלאמנקו (ספרד)

החומרים: בצל בינוני קצוץ, 4 כפות שמן זית, פלפלת אדומה, חתוכה לרצועות, 2 נקניקיות קבאנוס או נקניק חתוך לקוביות, 2 עגבניות גדולות קלופות, מלח ופלפל שחור, כוס אפונה קפואה, כוס שעועית קפואה, 6 ראשי אספרגוס מבושלים, 3 כפות יין שרי, 6 ביצים.

אופן ההכנה: מטגנים את הבצל בשמן, בסיר רחב או במחבת גדולה עם מכסה, עד שהוא מתרכך. מוסיפים את הפלפלת וממשיכים לטגן עוד 2 דקות. מוסיפים את הנקניקיות ובוחשים. מועכים את העגבניות ומוסיפים לתבשיל, מבשלים, על אש קטנה כ-5 דקות. מתבלים ומוסיפים את האפונה והשעועית.

מכסים את הסיר ומבשלים עד שהירקות רכים. מסדרים את גבעולי האספרגוס על פני התבשיל, יוצקים את היין ושוברים בזהירות את הביצים. מכסים וממשיכים לבשל עוד 5 דקות או עד שהביצים נקרשות. אפשר לזרות פטרוזיליה לקישוט. מגישים מיד.

להכנה במיקרוגל: מניחים את הבצל בקערה רחבה המתאימה למיקרוגל, יוצקים את השמן ומפעילים בעוצמה מירבית ל-4 דקות, בוחשים פעם אחת בזמן הבישול, מוסיפים את הפלפלת והנקניקיות, מכסים את הכלי ומפעילים לדקה. מועכים את העגבניות ומוסיפים גם אותן ביחד עם האפונה והשעועית מכסים ומפעילים ל-10 דקות. מתבלים מוסיפים את האספרגוס, היין והביצים כשהן סדורות במעגל ליד דפנות הכלי. מכסים ומבשלים עוד 4 דקות או עד שהביצים נקרשות.

מאכלי עמים

גלילות ביצים (סין)

החומרים: כף שמן שומשום או רגיל, 3 ביצים, 2 כפות מים, קורט מלח. **למליה:** 50 גרם עלי תרד אפשר גם קפוא, 100 גרם חזה עוף, כפית מלח, כפית רוטב סויה, שן שום כתוש, קורט סוכר, כף יין שרי. **אופן ההכנה:** מחממים 1/3 מהשמן במחבת בינונית בקוטר של כ-20 ס"מ, טורפים את הביצים, המים

בתיאבון



והמלח בקערה קטנה ומטגנים 3 חביתות דקות, משני הצדדים, מוסיפים בכל פעם עוד 1/3 מהשמן לטיגון חביתה חדשה. שוטפים את עלי התרד ומייבשים היטב, אם התרד קפוא מפשרים וסוחטים. קוצצים את עלי התרד דק. קוצצים או טוחנים את חזה העוף, מוסיפים את התרד וכל התבלינים ומערבבים היטב. מורחים 1/3 מהתערובת על פני כל חביתה. כורכים לגלילה מהודקת היטב ומניחים על נייר פרגמנט בסיר אידי. מאדים כ-20 דקות. אם אין סיר אידי אפשר להשתמש בכלי אידי אחר. להכנת כלי אידי מאולתר: מניחים צלחת עגולה מפירקס על צלוחית פיירקס הפוכה, המונחת בתוך סיר רחב. יוצקים מים לתחתית הסיר ומרתיחים. מניחים את הגלילות על הצלחת ומכסים את הסיר. ממשיכים כנ"ל. מוציאים את הגלילות המאודות מהסיר ומניחים על לוח חיתוך. חותכים כל גלילה באלכסון לפרוסות בעובי של כ-1 ס"מ. מגישים קר או חם.

ביצי קארם (צרפת)

החומרים: 6: ארטישוקים, מיץ מלימון, מי מלח, 5 כפות חומץ בן יין (רצוי לבן), 6 ביצים, 2/3 כוס מיונית (רצוי תוצרת בית), כף רסק עגבניות או קטשופ, כף ברנדי, מלח, פלפל, 6 פרוסות דקיקות של אילתית מעושנת.

אופן ההכנה: מנקים את הארטישוקים עד לגילוי הלבבות, מרתיחים במי מלח עם 3 כפות חומץ עד שסכין חדה ננעצת בהם בקלות, או לחילופין קונים קופסת שימורים עם תחתיות ארטישוק מוכנות. מכינים קערה רחבה מלאה במים קרים או פושרים וממלאים מחבת במים בגובה של כ-4 ס"מ. מציבים את המחבת על להבה בינונית ומרתיחים. מוסיפים את 2 כפות החומץ הנוותרות, שוברים את הביצים בזהירות לתוך כוס ומחליקים אותן לתוך המים הרותחים, אחת אחרי השניה. יש להמתין מעט בין הוספת ביצה אחת לשניה כדי לא להוריד בבת אחת את טמפרטורת המים. מבשלים כל ביצה במים כ-4 דקות. מרימים בעזרת כף מחוררת ובודקים אם הביצה מוכנה, החלבון צריך לכסות את החלמון ולהיות קרוש לגמרי ואילו החלמון צריך להיות רך למחצה.

כשהביצים מוכנות מעבירים אותן לקערת המים הקרים. מוציאים מיד בעזרת הכף המחוררת ומניחים את הביצים על מגבת נייר. מסירים את הקצוות הגסים של החלבונים הקרושים ומשתדלים להשאיר את החלמונים העטופים בחלבון, עגולים ככל האפשר. מכינים את המיונית או משתמשים במיונית מוכנה ומוסיפים לה את רסק העגבניות או הקטשופ ואת הברנדי. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. מניחים כל תחתית על צלחת הגשה קרה. מחלקים ביניהן את הרוטב ומניחים על פני כל אחת ביצה עלומה. מכסים בפרוסה דקיקה של אילתית מעושנת. אפשר לקשט בשמיר.

מאכלי עמים

עדשים באורז (מג'דרה)

החומרים: ק"ג עדשים חומים גדולים, 1 בצל קצוץ דק, 2 בצלים פרוסים, שמן, מלח ופלפל, 1/4 ק"ג אורז (גרגרים מאורכים).

אופן ההכנה: תני את העדשים בסיר, כסי במים ובשלי עד שיתרככו (אפשר להשרותם קודם לכן כדי

בתיאבון



לקצר את זמן הבישול).
טגני את הבצל הקצוץ ב-1-2 כפות שמן עד שיתרכך ויזהיב, הוסיפי אותו לעדשים ותבלי במלח ופלפל.
ערבבי היטב והוסיפי את האורז, הוסיפי מים כדי כיסוי האורז, בשלי בסיר מכוסה, על אש קטנה כ-20 דקות, או עד שהאורז יתרכך היטב, אם יש צורך הוסיפי קצת מים תוך כדי בישול. טגני את הבצלים הפרוסים ב-2 כפות שמן חם מאוד עד שישחימו מאוד. הגישי את המג'דרה על צלחת הגשה שטוחה וקשטי בפרוסות הבצל המטוגן. מנה זו טעימה כשהיא חמה או קרה מלווה ביוגורט.

ממליגה

החומרים: ליטר מים, 200 גרם קמח תירס, מלח, קצת שמן או חמאה.
אופן ההכנה: להרתיח מים, חמאה ומלח, תוך כדי בחישה להוסיף קמח תירס, להשאיר על אש מאוד קטנה כ-10 דקות לערבב עד שאין גושים, ולהגיש חם.
אפשר לאכול עם שמנת, גבינת קוטג', חמאה, או כתוספת לבשר. אם נשאר אפשר לפרוס לפרוסות, לשים בתבנית, לגרד על הממליגה גבינה צהובה ולהכניס לתנור לדקות מספר.

פחזניות

חומרים: 1 ורבע כוסות מים, 180 גרם מרגרינה, 2 ביצים, מעט מלח.
אופן ההכנה: מרתחים את המים והמרגרינה בסיר, כשהמים רותחים והמרגרינה נמסה מוסיפים את הקמח בבת אחת, מערבבים תוך הרתחה עד שנוצר גוש בצק הנפרד בשלמותו מדפנות הסיר. מסירים מן האש ומוסיפים ביצה אחת, מערבבים היטב עד שהיא נבלעת לגמרי בבצק, ומוסיפים את הביצה השנייה, מערבבים שוב היטב.
משמנים תבנית שימון קל ומקמחים, זולפים עיגולים בגודל הרצוי על התבנית ואופים בתנור חם עד שהפחזניות תפוחות וזהובות. בתחילת האפיה אסור בהחלט לפתוח את דלת התנור כיוון שהאוויר הקר שיחדור פנימה יקטין את נפח האדים וימנע את תפיחת הפחזניות.
מצננים את הפחזניות, עושים חתך לרוחבן, ממלאים במילוי מתוק - בקצפת ומנפים מלמעלה אבקת סוכר או שוקולד, או ממלאים במילוי מלוח - כבד קצוץ, או פטריות למשל. למילוי כבד קצוץ אופים פחזניות קטנות יותר ולמילוי פטריות פחזניות גדולות יותר.

מאכלי עמים

טבעות מטוגנות

מכינים את הבצק כמו למעלה - בצק פחזניות, משמנים נייר פרגמנט וזולפים עליו טבעות בקוטר כ-5 ס"מ. מחממים שמן בסיר רחב ומכניסים את הטבעות עם הנייר כשהנייר כלפי מעלה, הטבעות

בתיאבון



נפרדות מן הנייר ויש להוציא את הנייר מיד מן השמן. מטלטלים את הטבעות בזמן הטיגון והופכים אותן לאחר שהזהיבו מצד אחד. הטבעות צריכות "להתפוצץ" בזמן הטיגון. יש להקפיד שהשמן לא יהיה חם מדי, כי אז הטבעות לא יתפוצצו והפחזניות יהיו כבדות. מוציאים מן השמן, מייבשים על מגבות נייר ומנפים אבקת סוכר מלמעלה, אפשר למלא גם את הפחזניות האלה ולהגיש עם רוטב מתוק כמנה אחרונה. רוטב אפשר להכין מריבת תות מדוללת במים.

לחמניות תירס חמות ומתוקות

חומרים: 1 ביצה, 1 כוס חלב, 200 גרם קמח תירס, 5 כפות קמח רגיל, כפית מלח, 2 כפיות אבקת אפיה, 2 כפות סוכר, 2 כפות צימוקים, 3 כפות חמאה מומסת.
אופן ההכנה: הכניסי את כל החומרים לקערת המיקסר וערבבי היטב כחצי דקה, שמני את השקעים בתבנית, וצקי לכל שקע כמות תערובת מתאימה. אפי במשך 25 דקות בחום בינוני, הגישי חם בלווי חמאה.

קניידלעך (בצקניות)

חומרים: כוס קמח מצה, כוס מים רותחים, 3 ביצים, 3 כפות שמן, מלח ופלפל.
לבחירה: מעט שקדים מרוסקים ושומן עוף עם גלידים במקום השמן.
אופן ההכנה: שמים את קמח המצה בקערה ויוצקים עליו את המים הרותחים. מערבבים ומשהים לכמה דקות, מוסיפים את חלמוני הביצה ואת השומן והתבלינים. מקציפים את החלבונים ומערבבים יחד. צרים כדורים ומבשלים במים רותחים.

פיצה

פיצה

חבילת קמח אוסם תופח, 3 כפות שמן, 2-3 עגבניות, גבינה צהובה, אנשובי, אורגנו, מלח ופלפל. לערבב את הקמח עם מים פושרים, 3 כפות שמן וקורטוב מלח עד שיהפוך לבצק צמיג, לגלגל במערוך עד לגובה 3-5 ס"מ לתבל מלמעלה בפרוסות עגבניות אחרי שהוצא מהן המיץ, להוסיף פתיתי גבינה צהובה, אנשובי, אורגנו, מלח ופלפל, לאפות בתנור חם עד לפני שמשחים.

חטיפי פיצה

בתיאבון



החומרים : 8 פרוסות לחם לבן, 4 כפות קטשופ, 1 כף מרגרינה, 4/1 כפית אורגנו 4/1 כפית אבקת שום, ממרח אנשובי, 100 גרם גבינה צהובה מגוררת, 8 זיתים שחורים.
אופן ההכנה : למרוח את הפרוסות במרגרינה ועליה מעט ממרח אנשובי, לערבב את הקטשופ והתבלינים ולמרוח על הפרוסות. לפזר את הגבינה הצהובה, לשים זית על כל פרוסה, לאפות בתנור חם עד שהגבינה נמסה כ-10-8 דקות, להגיש חם.

פיצה מתפוחי אדמה

בסיס: מחית מ-3 תפוחי אדמה בינוניים, 1 כוסות קמח, 1 כפות מרגרינה.
למלית: 100 גרם גבינה קשה (צהובה או חצי מלוחה), 8 זיתים שחורים.
לרוטב: ק"ג עגבניות, קופסה קטנה רסק עגבניות, בצל קטן, גלד שום, מלח ופלפל, כפית סוכר, מעט אורגנו, שמן לטיגון.
אופן ההכנה : הכיני תחילה את רוטב העגבניות, טגני את הבצל הקצוץ והשום, הוסיפי לו את העגבניות חתוכות (קלופות) ורסק העגבניות, תבלי במלח, בפלפל ובסוכר ובשלי על אש נמוכה כשהסיר מכוסה במשך כ-15 דקות, לקראת הסוף הוסיפי אורגנו. ערבבי את מחית תפוחי אדמה עם הקמח ומרגרינה ותבלי במלח ופלפל.
שמני מחבת גדולה ותני בה את תערובת המחית. החליקי על פניה כדי שהמחית תכסה את כל המחבת, טגני על אש נמוכה במשך כ-5 דקות החליקי את הלביבה אל תוך צלחת גדולה הפכי אותה והחזירי למחבת טגני את הלביבה על צדה השני במשך 5 דקות או יותר אד אשר תזהיב כולה. צקי את רוטב העגבניות על פני הלביבה, וערכי על הרוטב את הגבינה כשהיא מרוסקת. כסי את המחבת והשי על האש עד אשר תימס הגבינה. אפשר גם להכניס מתחת לגריל, כדי להמיס את הגבינה. הורדי מן האש ערכי את הזיתים מסביב והגישי חם. אפשר להוסיף על המלית פטריות או כל מזון אחר, גם שאריות.

חביתיות וחביתות

בלינצ'ס (חביתיות)

החומרים : כוס קמח, 1/4 כוס מים, ביצה, 2 כפות שמן.
למלית: 1/4 ק"ג גבינה לבנה, ביצה, 4 כפות סוכר, קליפת לימון מגוררת קינמון, מלח.
אופן ההכנה : טורפים את הביצה, מוסיפים את המים, טורפים במטרפת עם הקמח שלא יוצרו גושים. מחממים את השמן במחבת, מוסיפים לבצק תוך בחישה. מטגנים חביתיות דקות במחבת משני הצדדים (אין צורך לשמן את המחבת). מכינים את המלית ע"י ערבוב כל החומרים ותיבול לפי הטעם, ממלאים את החביתיות, מגלגלים וסוגרים מהצד.
מסדרים בתבנית משומנת ואופים בתנור עד שישחימו או מטגנים את החביתיות במחבת עם מרגרינה.

בתיאבון



מילוי תרד לחביתיה

החומרים: 50 גרם חמאה, כוס קמח, 2 כוסות שמנת קפה, 900 גרם תרד קפוא או 1 ק"ג תרד טרי, מלח ופלפל שחור, קורט אגוז מוסקט, 100 גרם גבינה צהובה מגוררת.
אופן ההכנה: ממיסים חמאה בסיר על אש נמוכה, מוסיפים קמח ובוחדים בכף עץ עד קבלת רביכה סמיכה, שנפרד מדפנות הסיר. מוסיפים שמנת קפה ומערבבים, עדיין מעל האש, עד קבלת רביכה חלקה. מוסיפים תרד קפוא שהופשר וסונן או תרד טרי מאודה ומסונן. מבשלים כ-10 דקות נוספות באש נמוכה, עד קבלת הסמיכות הרצויה. מתבלים.
אפשר להוסיף בשלב זה גבינה צהובה מגוררת. כדי לקבל טעם מיוחד אפשר להוסיף גבינה צהובה מעושנת או משולשי גבינה חצי קשה. אפשר להכין את המילוי מראש, להוסיף לו מעט חלב ולחמם לפני ההגשה.
מכינים חביתה מביצים טרופות עם מעט מלח וכף חלב לכל ביצה. מטגנים את החביתה מצד אחד, ממלאים בתרד בכמות הרצויה, מקפלים לשניים ומגישים מיד.

בצק לבלניצ'ס (חביתיות) נוסח הפירושקי

החומרים: קילו קמח, ליטר חלב, 12 ביצים, כף סוכר, כפית מלח, שלושת רבעי ליטר מים.
אופן ההכנה: מערבבים את כל החומרים, התערובת לא צריכה להיות דלילה מדי, ולכן את המים יש להוסיף לאט ולאט ולראות מה הכמות הדרושה. יוצקים למחבת משומן היטב כף מהתערובת מטגנים במהירות משני הצדדים.

חביתיות וחביתות

מילוי תרד ופטריות לחביתיות

החומרים: 4 קילו תרד טרי, ליטר שמנת מתוקה, כוס וחצי חלב, אחד וחצי בצלים, חצי ראש שום, חצי כפית אגוז מוסקט, חצי כפית מלח, חצי כפית פלפל שחור, 100 גרם חמאה, 2 כפות קמח.
אופן ההכנה: מרתיחים סיר עם מים, מכניסים את התרד הנקי עד שנתרכך. סוחטים היטב במסננת וקוצצים. מטגנים בצל ושום קצוצים, יחד עם החמאה, מוסיפים שמנת מתוקה וחלב, מתבלים ומסמיכים עם 2 כפות קמח, מוסיפים את התרד. ממלאים את החביתיות, מסדרים בכלי חסין אש ושמים מעל גבינה צהובה מגוררת. אופים בתנור כ-7-8 דקות או עד שהגבינה גלשה.

חביתיות גבינה

מקציפים ביצה במזלג. מוסיפים מחצית הכפית מלח וכוס חלב או בירה לבנה. מערבבים ואט אט מוסיפים לתערובת כוס קמח עד שתתקבל בלילה אחידה. מחממים מחבת ומשמנים אותו מעט. את יתרת השומן מוציאים לצלחת. בשמן זה נמשיך לשמן את המחבת לאורך כל הדרך. נותנים למחבת

בתיאבון



כשתיים שלוש כפות מהתערובת, מעבירים את הבליחה כך שכל המחבת מתכסה. מחזירים לאש ומטגנים עד שהקצוות מתרחקים מדפנות המחבת. מורידים והופכים על קרש נקי. כך ממשיכים להכין את החביתיות עד שנגמרת העיסה.

המילוי: מערבבים רבע קילו גבינה לבנה בביצה, כף חמאה מומסת, קמצוץ מלח, כף גדושה סוכר, רבע כפית קינמון, רבע כוס צימוקים, וכפית קליפת לימון מגוררת דק. נותנים כף מלאה מהתערובת של החביתיה, מקפלים לצורת מעטפה, מחממים במחבת מעט חמאה מסננים את החביתיות הממולאות משני הצדדים. מגישים חם, מצוין בתוספת מעט שמנת חמוצה.

מילויים אחרים: תרד: מבשלים את התרד במים ומלח. מסננים, קוצצים, מערבבים עם ביצה, מלח, פלפל ומעט שום מעוך.

תפוחי עץ: מרסקים שני תפוחי עץ מקולפים, מערבבים עם שקדים קצוצים, כף פירורי לחם, סוכר וקינמון.

חביתיות ממולאות בקינוו

החומרים: 1 כוס קמח, 1 כוס חלב, 1 ביצה, קורט מלח, 1 כפית סוכר, 1 כפית שמן, מרגרינה לטיגון. **למלית:** 4 קיוי בשלים, 4 כפות סוכר, 1 כוסית ליקר "סברה", 1 כף קליפת תפוז מגוררת, 4/1 כוס מים. **אופן ההכנה:** קלפו את הקיוי ופרסו לפרוסות. חממו את הסוכר במחבת עד שיזהיב, על להבה נמוכה, צקו למחבת את המים והביאו לידי רתיחה תוך בחישה, הוסיפו את קליפת התפוז ואת הליקר, בחשו כמה שניות והסירו מעל האש, הוסיפו את פרוסות הקיוי, מלאו את החביתיות במלית והגישו.

חביתיות וחביתות

חביתיות פנקייק

החומרים: כוס קמח תופח, קורט מלח, שלושת רבעי כוס חלב, ביצה אחת, 2 כפות שמן. **אופן הכנה:** טורפים את הביצה עם השמן, חצי כוס חלב וקורט מלח. מוסיפים את הקמח, בוחשים עד שמתקבל בצק חלק, מדללים ביתר הנוזלים עד שמקבלים בליחה הדומה בסמיכותה לשמנת. מטגנים מהבליחה במחבת טפלון 6-7 חביתיות משני צידיהן, מגישים עם רוטב מתוק.

רוטב סוכר קלוי

החומרים: חצי כוס סוכר, חצי כוס מים, וניל, רום. משחימים בסיר את הסוכר, מורידים מהאש, יוצקים את המים, מחזירים לאש ומבשלים עד שהתמיסה נעשית דבקית, מתבלים בתמצית וניל ורום.

ביצה אפויה בקו

בתיאבון



החומרים : 1 ביצה, מלח פפריקה.

אופן ההכנה: הפרידי את החלמון מן החלבון. הקפידי שהחלמון לא יתבקע (כדאי לשמור אותו בתוך הקליפה), הקציפי היטב את החלבון, שטפי כלי חסין אש (פירקס או חרס) במעט מים רק כדי להרטיבו. תני לתוכו את קצף הביצה, עשי גומה באמצע והחליקי לתוכה בזהירות את החלמון. בזקי מעט מלח ופפריקה למעלה, הכניסי את הכלי לתוך תבנית עם מים רותחים (הקפידי שהמים לא יגלשו לתוך הביצה). הכניסי את התבנית לתנור ואפי עד שהקצף יזהיב, הגישי מיד.

חביתה בחושה מקנטאקי

החומרים: 1 כוס גרגרי תירס מבושלים (או מפחית שימורים), 3 כפות חמאה או שומן עוף, 1 פלפל ירוק קצוץ, 1 פלפל אדום או גמבה קצוץ, כמה גבעולי פטרוזילינן קצוצים, 6 ביצים, 1 כפית מלח, 1/4 כפית פלפל.

אופן ההכנה: סנני את התירס, חממי את החמאה במחבת וטגני בה את התירס דקות אחדות. הוסיפי את הפלפל הירוק והאדום ואת הפטרוזילינן, ערבבי וטגני עוד 5 דקות. טרפי את הביצים עם המלח והפלפל וצקי למחבת, בחשי עד שהביצים ייקרשו אך ישארו לחות.

אומלט צרפתי

החומרים: 3 ביצים, 1 חבילה גבינה שמנה או רזה, בצל ירוק קצוץ, גבינה צהובה מגוררת, מלח, פלפל לפי הטעם. ערבבי את כל החומרים היטב תוך הוספת תבלינים לפי הטעם וטגני.

חביתיות וחביתות

חביתיות מזרחיות (מתוק - מתכון ל-50 מנות)

החומרים : 1 ק"ג קמח, ק"ג סולת, 2 כפות סוכר, 2 ליטר מים, 25 גר' סודה לשתייה 1 כף), 20 גר' שמרים - לדלל במים חמים (ראש עיסה) 250 גר' אגוזים + מעט סוכר + כף קינמון.

אופן ההכנה:

1. לערבב היטב בקערה קמח + סוכר ומים.
2. לסנן תוך בחישה ביד.
3. לעבד בעזרת כלי מספר דקות עד שהמסה חלקה.
4. להוסיף את שמרים ולערבב.
5. לערבב את הסודה עם מעט מים קרים ולהוסיף למסה.
6. לחמם היטב מחבת עבה בלי לשמן.
7. לצקת עיגולים בגודל הרצוי בלי להפוך.
8. ממלאים עם אגוזים, סוכר וקינמון ומקפלים לחצי ירח תוך הדוק ביד בקצוות על מנת לסגור את כל הפתחים.
9. יוצקים עליהם סירופ ומגישים (פושר).

בתיאבון



סירופ: 2 ק"ג סוכר, 3/4 ליטר מים, הכל ביחד על האש, קליפת לימון.

מילוי בשרי לחביתיות

החומרים: 200 גרם בשר טחון או שאריות אחרות, 1 בצל, 1 ביצה, מעט שמן, תבלינים לפי הטעם. **אופן ההכנה:** איידי במחבת את כל החומרים פרט לביצה, קררי מעט הוסיפי את הביצה ומלאי את החביתיות. הכניסי לתנור ל-10 דקות והגישי חם.

מילוי פטריות לחביתיות

החומרים: 2 בצלים גדולים, 1 שקית אבקת מרק פטריות, 2 ביצים טרופות, 1 קופ' פטריות חתוכות, 2 כוסות מים, שמן לטיגון.
אופן ההכנה: לטגן בצל קצוץ דק בשמן עד שיזהיב, להוסיף מרק פטריות ולערבב 2-3 דקות תוך טיגון קל. להוסיף 2 כוסות מים קרים ולבשל 5 דקות תוך כדי ערבוב מתמיד. להוסיף לאט ביצים טרופות ולהמשיך לערבב כ-5 דקות עד שהביצים נקרשות. להוריד מהאש ולקרר מעט.

חביתיות וחביתות

מילוי טונה לחביתיות

1 קופסה טונה, 2 ביצים קשות קצוצות, 3 כפות גבינה צפתית מלוחה מפוררת, 1 כף צלפים, 1 כף פטרוזיליה קצוצה, 2 כפות בצל קצוץ דק, כפית כוסברה קצוצה, 6 כפות גבינה מגוררת.

חביתיות עם בננות

החומרים: 6 חביתיות, 6 בננות, 200 גרם חמאה, סוכר דק, רום.
אופן ההכנה: הכיני את החביתיות בדרך הרגילה, הזהיבי את הבננות במחבת בחמאה על אש קטנה, (אסור להניח לחמאה להשחים), כשהן מתחילות להתרכך, זרי עליהן סוכר ביד נדיבה. הכניסי את המחבת לתנור וצקי עליהן 3 כפות רום, כפעם בפעם צקי עליהן מן הנוזל שבמחבת, עד שיתכסו בשכבת קראמל. עטפי כל בננה בחביתית ערכי בתבנית, זרי מלמעלה פתיתי חמאה וסוכר, צקי כמה טיפות רום והכניסי לתנור חם ל-10 עד 12 דקות. בשעת ההגשה אפשר לצקת רום על החביתיות ולהדליק אותו על השולחן.

חביתיות שוקולד

בתיאבון



החומרים: 30 גרם שוקולד לבישול, 2 ביצים, 4/1 כוס סוכר, 1 כפית מלח, 4/1 כפית קינמון, 1 כוס מים, כוס שמנת מתוקה, 3/4 כוס קמח רגיל, ריבת משמש, אבקת סוכר, קצפת מוכנה, סירופ שוקולד מוכן.
אופן ההכנה: המסי את השוקולד (קצת פחות משליש חפיסה של 100 גרם). בכלי נפרד טרפי את הביצים עד שתתקבל בלילה בהירה. הוסיפי בהדרגה את הסוכר והמלח, תוך בחישה מתמדת, הוסיפי את השוקולד המומס והקינמון. בחשי היטב, ערבבי את המים והשמנת, הוסיפי לבלילה, בהדרגה ולסירוגין, מן הנוזל ומן הקמח, בחשי היטב עד שהבלילה תהיה אחידה ללא גושים. חממי היטב מחבת, משחי אותה בחמאה או מרגרינה, צקי לתוכה 2 כפות מן הבלילה בשכבה דקה ואחידה על פני כל התחתית. טגני והפכי, כדי שהחביתית תשחים משני הצדדים. תני כף ריבה מתוך כל חביתית וגלגלי זרי מלמעלה אבקת סוכר, תני כף קצפת וצקי מעט סירופ שוקולד.

חביתיות וחביתות

חביתית בנות

החומרים: 4 בנות, 50 גרם חמאה, 4 ביצים מופרדות, 3 כפות חלב, כוס סוכר, קורט מלח, אבקת סוכר.
אופן ההכנה: פורסים 3 מהבנות לפרוסות ומטגנים אותן במחצית מכמות החמאה עד שהן משחמות קלות.
בינתיים טורפים את החלמונים עם החלב, מחצית מכמות הסוכר והמלח עד שמתקבלת תערובת בהירה.
מקציפים את החלמונים אם יתר הסוכר לקצף מוצק ומקפלים לתוכו את תערובת החלמונים. מחממים את האסכלה (גריל) או את חלקו העליון של תנור חשמלי לחום מקסימלי.
מוציאים את הבנות המטוגנות מהמחבת וממיסים בה את יתר החמאה. יוצקים לתוך המחבת את תערובת הביצים ומטגנים עד שהתחתית משחימה ונקרשת.
מעבירים את החביתית אל מתחת לגריל למספר דקות עד שהיא תופחת ומזהיבה, מפזרים אבקת סוכר ומניחים על מחציתה את הבנות המטוגנות. מקפלים את חציה על המלית, זורים למעלה אבקת סוכר ומקשטים בפרוסות של הבננה הנותרת.

חביתה עם קוביות לחם

בתיאבון



החומרים: 4-5 ביצים, 50 גרם חמאה או מרגרינה, 3 פרוסות לחם (בלי קרום) חתוכות לקוביות, מלח ופלפל.

אופן ההכנה: טגני את קוביות הלחם בחמאה (השאירי כף אחת לחביתה) כדי שיזהיבו, שמרי אותן בחום.

טרפי את הביצים ותבלי במלח ופלפל, חממי את החמאה במחבת עד שתתחיל להזהיב, צקי את הביצים הטרופות למחבת בבת אחת, על אש גדולה. נערי את המחבת קדימה ואחורה והיעזרי במרית (כף שטוחה) כדי להפריד את שולי החביתה מהמחבת. כשפני החביתה יהיו רכים עדיין, אך לא נוזליים, פזרי עליהם את קוביות הלחם, קפלי שלישי מכל צד של החביתה כלפי האמצע והגלישי מהחבת לצלחת הגשה.

ביצים במילוי אנשובי

החומרים: 4 ביצים קשות, 1 כף זרעוני שומשום, 1 קופסה דגי אנשובי משומרים, 1/3 כפית אבקת חרדל, 2 כפות משמן האנשובי, 1 כפית פטרוסיליה קצוצה, 1 כפית פרג, עלי חסה.

אופן ההכנה: קלי את השומשום במחבת חמה עד שיזהיבו ושלא יחרכו.

קפלי את הביצים וחצי כל אחת לאורכה, הוציאי את החלמונים ומעכי אותם. קצצי דק את האנשובי וערבבי אם החלמונים המעוכים, עם השמן, אבקת החרדל וזרעוני השומשום. מלאי את חצאי החלבוניים בתערובת זו, קשטי שתי ביצים בפטרוזיליה, שתי ביצים בפפריקה ושתי ביצים בפרג הגישי על עלי חסה.

חביתות וחביתות

ביצים ספרדיות

תני בסיר רחב ושטוח שלוש כפות שמן או מרגרינה וטגני בהם בצל גדול חתוך דק. כאשר הבצל משחים הוסיפי עגבניות קצוצות, שן שום חתוכה, פלפל ירוק חתוך לרצועות דקות ועלה דפנה אחד. השחימי את הירקות והוסיפי ספל מים, כף רסק עגבניות, מחצית הכפית סוכר, מלח ופלפל לפי הטעם. ערבבי היטב והוסיפי חצי כפית פלפל אדום חריף. כאשר המים רותחים הכניסי אט אט ביצה שלמה לרוטב, ביצים כמספר הסועדים. כסי את הסיר ובשלי עד שהביצים תקבלנה קרום למעלה, הוציאי בזהירות כל ביצה ותני עליה מעט מהרוטב.

ביצה עלומה איטלקית

החומרים: 2 כפות בצל קצוץ, 3 כפות שמן, 500 גרם עגבניות טחונות או מרוסקות במגררת דקה, 1 כפית מחוקה מלח, 2 עלי דפנה, 3 גרגרי פלפל אנגלי, 2 גרגרי ציפורן, 4 ביצים, 25 גרם גבינה צהובה מגוררת. **אופן ההכנה:** מטגנים את הבצל הקצוץ לצבע חום בהיר, מוסיפים את העגבניות, מתבלים במלח ומבשלים כ-5 דקות. מוסיפים עלי דפנה, פלפל אנגלי, וציפורן. יוצקים את הרוטב לכלי משומן העומד באש ויוצקים למעלה 3 ביצים, זורים את הגבינה המגוררת ואופים כ-25 דקות בחום בינוני.

בתיאבון



ביצי הקיסרית

החומרים : 6 ביצים, בצל קטן, פלח שום, עלי נענע, שמן, חומץ, מיונז, צלפים, מלפפון חמוץ.
אופן ההכנה : מכינים שש ביצים קשות, וחותרים אותן לאורך. מוציאים את החלמונים ומערבבים אותם עם הבצל, השום והנענע הקצוצים דק. לבליל מוסיפים כמה טיפות שמן, חומץ, מלח ופלפל. ממלאים את חצאי הביצים עם הבליל, מכסים עם מיונז ומקשטים עם צלפים וחתיכות מלפפון חמוץ.

חביתה עם נקניק וקשואים

החומרים : 1 כף מרגרינה, 1 כף שמן, 1 בצל בינוני קצוץ דק, 2 קישואים בינוניים רחוצים ופרוסים, 2 עגבניות גדולות ללא קליפה וחתוכות לחתיכות קטנות, 150 גרם נקניק לפי הטעם חתוך לריבועים קטנים, 6 ביצים, מלח ופלפל, 4/1 כפית אורגנו, 2/1 כפית מיורן.
אופן ההכנה : טגני את הבצל בשמן ובמרגרינה בתוך המחבת, עד אשר יזהיב. הוסיפי את הקישואים וטגני במשך כ-5 דקות, כשאת הופכת בהם מפעם לפעם. הוסיפי את העגבניות והנקניק והמשיכי לטגן כ-5 דקות נוספות. טרפי את הביצים, הוסיפי מלח ופלפל והתבלינים האחרים. הגדילי את האש תחת למחבת ותני בתוכה את מטרפת הביצים. לכשיקרשו הביצים בתחתית המחבת, הקטיני את האש והמשיכי לבשל עד אשר יקרשו הביצים.
אפשר להגיש כשפני החביתה רכים או יבשים לפי הטעם. אפשר גם להפוך את החביתה על פניה ולבשל מצד שני.

בתיאבון



סלטים

סלט כרוב סיני

ראש כרוב סיני חתוך לרצועות, 100 גרם גבינה צהובה חתוכה לרצועות, 4 צנוניות מרוסקות על פומפיה עבה. מלפפון כבוש חתוך לרצועות דקות, שמיר קצוץ, מלח, פלפל, מעט סוכר, שמנת חמוצה, מיץ לימון, ושן שום כתוש.

סלט אביב

ראש כרוב סיני חתוך לרצועות, 1 אבוקדו חתוך לקוביות, 1 גמבה כבוש חתוך לקוביות, 2 מלפפונים כבושים, 2 תפוחים קלופים חתוכים לקוביות 5 זיתים שחורים, פטרוזיליה קצוצה, שמן, מלח, פלפל, חרדל, מיץ לימון או חומץ, אבקת שום.

סלט בננות

החומרים: 1 ק"ג בננות לא בשלות, ירוקות וקשות, 1/4 כוסות חלב, 1 ליטר מים, 1 כפית מלח, 1/3 כוס חומץ תפוחים, 2/3 כוס שמן זית, 2/3 כוס זיתים ירוקים, 4-5 גרגרי פלפל שחור שלמים, 2 עלי דפנה. **אופן ההכנה:** חוצים כל בננה לרוחבה, לא קולפים, מרתיחים בסיר את החלב והמים מוסיפים את הבננות והמלח ומבשלים על סף הרתיחה 20-25 דקות עד שהבננות רכות אך עדיין מוצקות, מסננים קולפים ופורסים את הבננות לפרוסות בעובי 1 ס"מ. מכינים תחמיץ מהחומץ והשמן. מוסיפים את הבננות הזיתים הפלפל ועלי הדפנה, משהים בכלי סגור במקרר שעה לפחות (רצוי במשך הלילה) לפני ההגשה ומגישים קר.

לגיוון: אפשר להוסיף גם בצל סגול כדי לגוון את צבע הסלט, אפשר להחליף את הזיתים הירוקים בשחורים.

סלט גבינות

החומרים: 200 גרם גבינה מלוחה "חמד", 200 גרם גבינת ברינזה, פלפל או מלפפון ירוק, גמבה טריה או כבושה, מלפפון חמוץ אחד, 50 גרם זיתים ירוקים, 50 גרם זיתים שחורים, פטרוזיליה קצוצה, גביע שמנת חמוצה.

אופן ההכנה: חותכים את הגבינות לקוביות קטנות, מוסיפים את הפלפל, הגמבה הזיתים והמלפפון החמוץ כשהם חתוכים לקוביות בגודל קוביות הגבינה, מוסיפים את הפטרוזיליה והשמנת, מערבבים הכל יחד משהים כשעה לפני ההגשה.

בתיאבון



סלטים

סלט פסטה וגבינול

החומרים: חב' פסטה מסולסלת צבעונית (שלושה צבעים), 4 נקניקיות טבעול, 200 גרם גבינול מגוררת, 4 גמבות כבושות קצוצות, כוס שמיר קצוץ, 4 כפות מיונית.

רוטב: 1 כפית מיונית, 1 כפית חרדל, 1 כפית קטשופ, 1 כף מיץ לימון, מלח פלפל לפי הטעם.
אופן ההכנה: מבשלים את הפסטה במי מלח רותחים 10-12 דקות. שוטפים תחת מי ברז קרים ומניחים במסננת עד שכל הנוזלים ינוקזו, מעבירים לקערה. מבשלים את הנקניקיות ומצננים, פורסים לפחים דקים ומוסיפים לקערה. מוסיפים את הגבינה המגוררת, את הגמבה והשמיר. מערבבים היטב. בקערת קטנה מערבבים מיונית יחד עם חרדל, קטשופ ומיץ לימון, יוצקים לקערה ומערבבים, אם יש צורך מתבלים במלח ופלפל. מעבירים לקערה שקופה, מכסים בריעת ניילון ומצננים במקרר עד להגשה.

סלט מלפפונים בבצל

החומרים: חצי ק"ג מלפפונים, ליטר מים רותחים, 2 בצלים גדולים, גביע שמנת חמוצה, שן שום, מלח, מיץ לימון לפי הטעם, פטרוזיליה קצוצה.

אופן ההכנה: מרתיחים את המים, מכניסים בצלים חתוכים לטבעות, מרתיחים שנית, מורידים מהאש, מסננים ומקררים. קולפים את המלפפונים, חותכים לעיגולים ומערבבים עם הבצל, מוסיפים שום מעוך עם מעט מלח, שמנת מיץ לימון ופטרוזיליה קצוצה.

סלט חצילים פיקנטי

החומרים: 2 חצילים בינוניים (בערך שלושת רבעי ק"ג), 3 בצלים בינוניים חצי כוס שמן, 3 עגבניות בשלות, 100 גרם (קופ' קטנה) רסק עגבניות, 2 פלפלים ירוקים, 2 פלפלים חריפים, כף פלפלת מתוקה, כף פטרוזיליה קצוצה, כפית כוסברה, מלח לפי הטעם, מעט מיץ לימון-אם רוצים.

אופן ההכנה: קולפים את החצילים, חותכים לקוביות קטנות, ממליחים קצת ומשהים לזמן מה. בינתיים קוצצים את הבצל ומאדים בתוך סיר בשמן עד שנעשה שקוף. מוסיפים את קוביות החצילים ופלפלים ירוקים וחריפים חתוכים לרבעים קטנטנים, מכסים את הסיר וצולים עד שהכל מתרכך.

מוסיפים עגבניות מרוסקות בפומפיה גסה ורסק עגבניות וממשיכים בצליה, עד שמסמך. סמוך לגמר הבישול מתבלים בפלפלת, כוסברה, פטרוזיליה ומלח אפשר להוסיף גם מעט מיץ לימון, מקררים את הסלט, שמים בצנצנת ושומרים במקרר.

בתיאבון



סלטים

סלט אבוקדו באגוזים

החומרים: 1 אבוקדו מוכן לאכילה, 1-2 כפיות מיץ לימון, 2 מלפפונים ירוקים קטנים או אחד גדול שהושרו במעט חומר לאחר שקולפו, 1 כף אגוזים קצוצים, 1-2 כפיות שמן זית, מלח ופלפל לפי הטעם, 1 שן שום, 4 עלי נענע (לא הכרחי) 1 כף מיונית.

אופן ההכנה: חוצים את האבוקדו לאורכו, מוציאים את הגלעין, מקלפים וחותכים את בשר האבוקדו לריבועים, שמים בקערה, בוזקים את מיץ הלימון ומערבבים קלות, חותכים את המלפפונים לפרוסות דקות ומוסיפים לאבוקדו יחד עם האגוזים. מוסיפים שמן זית ומתבלים, מועכים את שן השום ומערבבים עם המיונית ועלי המנתה הכתושים. שופכים מעל לאבוקדו ומערבבים קלות כך שהאבוקדו יכוסה ברוטב. מקררים מעט. מחלקים לשתי צלחות ומגישים עם לחם טרי שחור או לחמניות חמות.

סלט דגים ואבוקדו

החומרים: 2 כוסות (ק"ג) של דג מבושל, 4 אבוקדו, 1 מיץ מלימון אחד, קמצוץ מלח-שום, קמצוץ כרכום, 1 כף חומץ הדרים, 2 כפיות סוכר, 3/4 כפות מלח, קמצוץ פלפל חריף, 1 כף שמן, 4 בצלים ירוקים קצוצים, 3 עגבניות גדולות חתוכות, 4 כפות מיונז, פטרוזיליון.

אופן ההכנה: ערבבי מלח-שום, כרכום, חומץ, סוכר, מלח, פלפל, פלפל חריף, והוסיפי מיץ לימון. צקי את השמן ואח"כ את הבצלים העגבניות פטרוזיליון ויתר התבלינים. הוסיפי את הדג, חתכי חצאי אבוקדו והרחיבי את החלל של הגרעין לאחר שיצקת מיץ לימון פנימה, הוסיפי את התערובת, צפי במיונז.

סלט קישואים בתחמיץ

החומרים: 3 קישואים בינוניים, 2 כפות מיונית, מלפפון חמוץ, 1-2 ביצים קשות, מיץ לימון לפי הטעם, כף פטרוזיליה ושמיר קצוצים.

לתחמיץ: כוס מים, 2 כפות חומץ, מעט מלח, 2 עלי דפנה, 3-5 גרגרי פלפל אנגלי.
אופן ההכנה: רוחצים את הקישואים, מרחיקים את המקורות הפגומים וחותכים אותם לקוביות לא קלופים. מרתיחים את כל החומרים של התחמיץ ומבשלים בו את הקישואים במשך רבע שעה, מסננים ומקררים. מוסיפים מיונית, מלפפון חמוץ וביצים קשות חתוכים לקוביות קטנות והירק הקצוץ, מתבלים במידת הצורך במלח ובמיץ לימון. מגישים בעיטור של עגבניות.

סלט בשר

שאריות בשר מבושל או עוף חתוך לקוביות קטנות, הוסיפי סלק מבושל פרוס דק דק, גזר חי מגורד, מלפפון חמוץ חתוך, זיתים שחורים או ירוקים ללא חרצנים, קופסת אפונה ירוקה ללא נוזלים, שתי כפות מיונית, כפית חרדל, מלח פלפל ורבע כפית סוכר, ערבבי היטב והגישי על עלי חסה נקיים עם זית למעלה.

בתיאבון



סלטים

סלט דגים קר

דג קפוא, מתאים לכך פילה מבושל במעט מי מלח, קררי אותו מעט, מעכי לחתיכות קטנות, הוסיפי שן שום מעוכה, בצל קצוץ, מיץ מחצי לימון, 2 כפות שמן, כף רוטב עגבניות קטשופ, כפית חרדל, שתי כפות מיונית או שמנת, שמיר קצוץ מלח פלפל ופפריקה. ערבבי היטב וחצי עגבניות והוציאי מהן את הפנים מלאי את העגבניות בסלט הדגים ותני על כל עגבניה פרוסת מלפפון חמוץ.

סלט משאריות דגים

החומרים: 2 כוסות דגים מבושלים מפוררים, 1 כף קמח, 1 כף מרגרינה או חמאה, 1 כוס חלב, 1 ביצה גדולה או 2 קטנות, 1 כפית חרדל, מלח ופלפל 2 כפות מיץ לימון, 1 כף אבקת מרק בצל, 1 מלפפון כבוש. **אופן ההכנה:** תני בסיר קטן את הקמח, הוסיפי את החלב תוך בחישה, כך שלא יתהוו גושים. שפתי על האש והוסיפי את המרגרינה, בשלי על אש קטנה תוך בחישה מתמדת עד שהרוטב יסמך וירתח. כבי את האש והמשיכי לבחוש קצת כדי שלא יתהוו גושים או קרום. טרפי את הביצה בקערה צקי עליה את הרוטב החם בהדרגה תוך כדי הקצפה מתמדת, תבלי את הרוטב בחרדל במלח בפלפל במיץ לימון ובאבקת מרק-בצל. תני את הדגים המפוררים בקערת סלט, חתכי את המלפפון הכבוש לקוביות והוסיפי צקי את הרוטב וערבבי היטב הגישי פושר או צונן.

סלט וולדורף

החומרים: 2 תפוחים גדולים רצוי גרנד, כוס גבעולי כרפס חתוכים לקוביות, חצי כוס מיונית לערך, שתי כפות אגוזים חתוכים דק, מלח, מיץ לימון. **אופן ההכנה:** חותכים את התפוחים בקליפתם לקוביות קטנות ושוות. מוסיפים את קוביות הכרפס ואת המיונית ומערבבים היטב. מוסיפים מלח ומיץ לימון, מוסיפים את האגוזים החתוכים מגישים כמנה ראשונה על עלה חסה.

סלט סלק

החומרים: חצי ק"ג סלק, מלפפון חמוץ, בצל קטן, כפית חרדל, 1 כף סוכר, חצי כפית מלח, 3 עלי דפנה, קורט פלפל, 2 כפות שמן, מיץ מלימון שלם. **אופן ההכנה:** קלפי הסלקים וחצי אותם, כסי במים ובשלי עם חצי כף סוכר, חצי כפית מלח, ועלי דפנה עד שהסלק רך. סנני (במי הבישול תוכלי להשתמש להכנת חמיונה). חתכי את הסלק לפרוסות דקות

בתיאבון



או לקוביות קטנות, קצצי דק את הבצל והמלפפון החמוץ, הכיני רוטב ממיץ לימון מלח, סוכר, פלפל, חרדל ושמן. ערבבי את הירקות עם הרוטב והגישי.

סלט סלרי

רחצי ונקי ראש סלרי גדול וגררי על מגררת גסה. קלפי 2 תפוחי עץ גרנד וגררי על מגררת גסה, קצצי 2 כפות אגוזים, ערבבי את הסלרי המגורר, תפוחי העץ המגורדים והאגוזים הקצוצים. תבלי במלח ומיץ לימון ו-3 כפות מיונז.

סלט יפו-לי

חומרים: 3: אשכוליות, 5 תפוזים, 2 תפוחים, 100-150 גר' הודו מעושן או לשון, 1 אבוקדו גדול או 2 קטנים, 2 יח' גמבה כבושה, מלח, פלפל לבן, קורט סוכר, מיץ לימון, שלישי כוס מיונית.
אופן ההכנה: מקלפים את פלחי האשכוליות והתפוזים, (הקליפות הפנימיות). את התפוחים מקלפים וחותכים לפסים קטנים. חותכים את ההודו המעושן ואת הגמבה לפסים דקים, את האבוקדו מקלפים וחותכים לקוביות, מערבבים הכל עם המיונית, ומשלימים את הטעם, מגישים בכוסות קוקטייל או בחצי אשכולית. (ניתן להכין גם בלי מיונית).

סלט קישואים דל קלוריות

החומרים: 3/4 ק"ג קישואים צעירים, 3 כפות פטרוזיליה קצוצה, 4 כפות רוטב סלט דל קלוריות, 4 עלי חסה.
אופן ההכנה: אל תקלפי את הקישואים, שפשפי אותם במברשת רכה מתחת למים הזורמים, פרסי אותם לאורך לפרוסות בעובי 2 ס"מ. הכניסי את פרוסות הקישואים לסיר עם מעט מים רותחים, בשלי בסיר מכוסה דקות אחדות עד שיתרככו. סנני היטב צנני קצת והכניסי למקרר. כשהקישואים קרים לגמרי ערבבי אותם עם הפטרוזיליה הקצוצה ועם הרוטב הגישי על עלי חסה.

סלט כרובית נפוליטני

החומרים: 1 כרובית בינונית, 6 רצועות אנשובי, 1 כף צלפים, 3 כפות שמן זית, 1 כף חומץ יין, 1 כפית מלח, 4/1 כפית פלפל, כ-100 גרם זיתים ירוקים.
אופן ההכנה: שברי את הכרובית לפרחים קטנים ורחצי היטב, בשלי במי מלח כ 5-8 דקות או עד שהכרובית תתרכך מעט אך לא תתפורר. הפכי על מסננת ושטפי במים מן הברז כדי לקרר מהר. סנני היטב.
קצצי דק את רצועות האנשובי, סנני את הצלפים ערבבי את השמן, החומץ המלח והפלפל בקערת סלט. הוסיפי את הכרובית וערבבי בקלילות עד שתתכסה ברוטב, זרי על הסלט את האנשובי הצלפים והזיתים השחורים.

סלטים

בתיאבון



סלט מישמש קריאולי

החומרים: 1 ק"ג מישמש טרי, 4 בננות יפות, 6 פרוסות אננס, 1 לימון 1 תפוז, 100 גרם אבקת סוכר, כוס רום.

אופן ההכנה: חתכי כל משמש לשניים והרחיקי את הגלעינים, תני את חצאי המשמש בצלחת עמוקה זרי עליהם מחצית מאבקת הסוכר וצקי מחצית מהרום. השהי למשך חצי שעה. קלפי את הבננות ופרסי אותן לפרוסות, חתכי את פרוסות האננס לקוביות קטנות, הכניסי את הבננות והאננס לקערה וצקי עליהן את מיץ הלימון ואת יתרת הרום. זרי את יתרת הסוכר, ערבבי בפעם בפעם.

רחצי ונגבי את התפוז, קלפי ממנו את הקליפה בצורת סרט לולייני ארוך (הקפידי לקלוף שכבה דקה בלי הציפה הלבנה) חתכי את הקליפה לרצועות דקיקות, הכניסי אותן למים רותחים ובשלי שלוש דקות.

הוציאי את רצועות הקליפה מהמים על מסננת, לחצי עליהן היטב כדי להרחיק את המים, הכניסי את הקליפות לסיר קטן עם 2-3 כפות מן הנוזלים שבהם שרויים הפירות. בשלי 8-10 דקות וצנני.

קחי כלי הגשה יפה לסלט פירות, תני במרכזו את האננס והבננות ערכי מסביב את חצאי המימשש. ערבבי את הנוזלים שבהם היו הפירות שרויים עם קליפות התפוז המבושלות (כולל הסירופ שבו התבשלו צקי בכף את הנוזלים על הפירות, כשאת מפזרת את הקליפות בצורה אחידה, הגישי קר.

סלט אורז באפונה

מערבבים שתי כוסות אורז מבושל עם כוס אפונה (משומרת או קפואה לאחר שבושלה) מוסיפים כוס קוביות מישמש טרי (או שיזפים או מילון), בננה אחת חתוכה לפרוסות, כף או שתיים צימוקים, ואפשר להוסיף גם כף אגוזים מפוררים. מתבלים במלח ובפלפל ומערבבים בשתי כפות שמנת ושתי כפות מיונית.

סלט סלק

3 סלקים מבושלים במי מלח וסוכר, קלופים וחתוכים לקוביות קטנות. 4 בצלים ירוקים קצוצים. כ-200 גרם דג טונה בשמן מסונן וקצוץ. 1 כף צלפים, 4 זיתים שחורים קצוצים, 4 זיתים ירוקים קצוצים, חצי כוס שעועית ירוקה מבושלת במי מלח (או מקופסה), מלח ופלפל, מיץ מלימון שלם, 1 כף סוכר.

סלטים

בתיאבון



סלט פטריות במרינדה

החומרים: חצי ק"ג פטריות שמפיניון טריות, חצי כפית מלח, 3 שיני שום מעוכים. 1 עלה דפנה, מיץ משני לימונים, 6 כפיות מים, 1 כוס שמן זית.
אופן ההכנה: בשלי את כל החומרים פרט לפטריות כרבע שעה, סנני. ברוטב המסונן בשלי את הפטריות כ-5 דקות, צנני והגישי קר.

סלט אורז קר

כוס אורז מבושל במי מלח ומסונן, הוסיפי לזה חתיכות גזר מבושל, מלפפונים חמוצים וקצוצים, בצל ירוק קצוץ דק, פטרוזיליה קצוצה, בשר מבושל חתוך לקוביות קטנות, נקניק חתוך לקוביות, ערבבי הכל היטב, הוסיפי מלח, פלפל שחור וכשתי כפות שמן זית.

סלט חומוס מגרגרים שלמים

משרים במים גרגרי חומוס שלמים למשך הלילה, מטגנים ומבשלים במים כרבע שעה, ממליחים, מוסיפים שמן וסחוג חריף, מערבבים היטב ומגישים כעבור כמה שעות כאשר החומוס ספג את כל הטעמים.

סלט בצל

פורסים את הבצלים לפרוסות דקות, ממליחים ומוסיפים מלח לימון, פרוסות דקות של לימון שלם, פרוסות עגבניות דקות, פטרוזיליה קצוצה, נענה קצוצה, רצועות דקות של פלפל קליפורני בהיר, מערבבים היטב ושומרים במקרר יום לפני ההגשה.

סלט בצל סגול

פורסים כ- 4 בצלים סגולים גדולים לפרוסות דקות, שופכים עליהם מיץ מלימון שלם גדול, כרבע כוס שמן זית, מלח ופלפל ומשהים במשך כמה שעות לפני ההגשה. מערבבים מידי פעם.

סלט יווני נוסח אחמד

צולים חצילים שלמים בגריל, מקלפים וקוצצים בסכין, מוסיפים עגבניות קצוצות, מעט בצל קצוץ, פלפל ירוק כהה חתוך לריבועים, קוביות מלפפון ירוק, שמן מלח כמון ומיץ לימון, מערבבים ומגישים.

סלט טורקי

לוקחים קופסת רסק עגבניות ומערבבים עם קופסה באותו גודל של סחוג (רסק עגבניות חריף) מוסיפים לתערובת בצל קצוץ, פטרוזיליה קצוצה, כמון, מלח פלפל שחור ושמן זית. מערבבים היטב ומגישים

בתיאבון



לאחר שהסלט "נח" כמה שעות.

סלט פלחי לימון

חותכים לימונים שלמים על קליפתם לריבועים או פלחים קטנים. מוסיפים להם סחוג חריף, שמן זית, מלח וקצת מלח לימון, משרים ליומיים לפני ההגשה.

ביצים קשות ברוטב קארי

החומרים: 2 כפיות שמן, 2 כפיות אבקת קארי, כוס מיץ עגבניות, 1 כוס מיונית, 12 עלי חסה מנוקים, 6 ביצים קשות, 12 עלי פטרוזיליה.

אופן ההכנה: מחממים את השמן בסיר קטן, מוסיפים את אבקת הקארי ומבשלים על אש נמוכה תוך בחישה כ-2 דקות. מוסיפים את מיץ העגבניות ומבשלים על אש בינונית כ-5 דקות או עד שנשארת רק מחצית מנפח המיץ, מניחים להתקרר.

מערבבים את תערובת מיץ העגבניות עם המיונית, טועמים כדי לתקן את התיבול ומוסיפים עוד אבקת קארי אם יש צורך. את הרוטב אפשר להכין יום מראש ולשמור בכלי סגור במקרר. עורכים את עלי החסה על מגש, חוצים את הביצים לאורך ושמים אותן במרכז המגש כשהצד החתוך כלפי מטע והחלק הצר של הביצה פונה למרכז, בעזרת כף מכסים כל ביצה בשכבת רוטב קארי. מניחים עלי פטרוזיליה על כל אחת. טופחים עם המגש קלות על השולחן על מנת ששכבת המיונית תהיה יותר אחידה ודקה, מגישים את שאר הרוטב בכלי נפרד.

סלט תירס עם גבינה צהובה ופלפלים

החומרים: 2 פלפלים אדומים קטנים או גמבות, 2 פלפלים ירוקים קטנים, 2 גבעולי סלרי עלים (אם רוצים) 100-150 גרם גבינה צהובה, 10-12 עלי חסה מנוקים, 200 גרם תירס משומר.

תחמיץ סלט פשוט: 2 כפות חומץ או מיץ לימון, מלח ופלפל, כוס שמן.

אופן ההכנה: חותכים את הפלפלים והסלרי והגבינה הצהובה לרצועות דקות ואחר כך לקוביות קטנות, את החסה חותכים לרצועות. מסננים את התירס מן הנוזלים, מכינים את התחמיץ, טועמים כדי לתקן את התיבול, (אפשר להוסיף זיתים שחורים או טונה) מגישים מיד, אפשר להכין את הסלט שעה או שעתיים מראש ולשמור אותו במקרר אולם את עלי החסה רצוי להוסיף ממש לפני ההגשה.

סלטים

סלט קישואים

6-7 קישואים לחתוך לרצועות דקות כמו גפרורים לכסות בחצי כמות מים וחצי כמות חומץ, להרתח ולהסיר את המכסה ולחכות שיצטננו הנוזלים ולסנן.

בתיאבון



כאשר מתקרר להכין רוטב : 2 כפות מיונית, 1 כפית חרדל, 1 כפית שמן, 1 כפית קטשופ, 2 שיני שום, 2 כפות פטרוזיליה, מלח ופלפל לפי הטעם, אפשר לפזר אגוזים קצוצים.

סלט כרוב

להכין מינימום יומיים קודם. 1 כרוב בינוני קטן, פורסים במעבד מזון לרצועות, שוטפים היטב, זורים 2 כפות מלח, מערבבים ומניחים עד הערב לפחות. אח"כ מסננים את הכרוב וסוחטים בידיים, שהנוזלים ייצאו. לשים בקערה עם מכסה את הכרוב עם 7 גבעולי כרפס שטופים וקצוצים. 15 שיני שום פרוסות או מעוכות, 1 כוס מיץ לימון טרי, 5 פלפלים אדומים חריפים. מערבבים הכל יחד, מאפסנים סגור הרמטי במקרר.

סלט גזר מרוקאי

מבשלים חצי ק"ג גזר במים עם מיץ לימון ומלח. חותכים לעיגולים ומתבלים עם שום מעוך, סחוג מוכן, מלח שמן ופטרוזיליה, מקררים ומגישים.

סלט תפוזים חריף

מקלפים קילו תפוזים וחותרים לחתיכות קטנות, מערבבים עם כף אבקת "זיפ" בטעם תפוז ומתבלים במלח, כוס מיץ לימון, סחוג ותבלינים לפי הטעם, מקשטים בזיתים שחורים.

סלט תפוזים

החומרים: 2 בצלים גדולים, חצי גמבה כבושה, 12 זיתים שחורים, שמן זית, מלח, פלפל לבן, פטרוזיליה קצוצה, 5 תפוזים.
אופן ההכנה: לקלף את התפוזים (הקליפה הצהובה והלבנה יחד), לפרוס ולהניח על הכלי שבו יוגש הסלט, לפרוס את הבצל בעיגולים, ולהניח בכלי נפרד ולהמליח מעט.
לתת לבצל לעמוד כ-15 דקות. להניח את עיגולי הבצל על התפוזים, לסלק את הגלעינים מהזיתים, לפרוס ולפזר על התפוזים, לחתוך את הגמבה לרצועות דקות ולהניח על התפוזים. לטפטף מעט שמן זית ולתבל במלח ופלפל, ולפזר את הפטרוזיליה הקצוצה.

סלטים

סלט חסה באגוזים ורוקפור

החומרים: 1 חסה גדולה, 1 כוס אגוזי פקאן חצויים, כ-50 גרם גבינת רוקפור, מלח ופלפל לפי הטעם, 2 כפות שמנת מתוקה, 1 כף שמן, 1 כף חומץ.

בתיאבון



אופן ההכנה: רחצו היטב את החסה ויבשו את העלים. תנו בקערת סלט את גבינת הרוקפור ומעכו אותה במזלג. הוסיפו את השמנת, השמן והחומץ, תבלו במלח ובפלפל. בחשו היטב. קרעו את עלי החסה בידיים ותנו על הרוטב שבקערה. זרו מלמעלה את האגוזים. על תערבבו את הסלט עד להגשה, ערבבו ברגע האחרון ממש.

סלט איטלקי מפטריות חיות

החומרים: 250 גרם פטריות טריות, מיץ משני לימונים, 1 או יותר שן שום כתוש, 4 כפות שמן זית (רצוי כתית), מלח ופלפל לבן, כפית אורגנו מיובש.
אופן ההכנה: ערבבו את מיץ הלימונים, השום, השמן, המלח הפלפל ואורגנו וצקו לקערת סלט. רחצו ויבשו את הפטריות, פרסו לפרוסות דקות. הוסיפו את הפטריות לקערה וערבבו היטב עם הרוטב, השוה לפחות שעה לפני ההגשה. אפשר לגוון עם פיסות אנושובי או זיתים שחורים.

סלט מכרובית מבושלת

החומרים: 1 כרובית (כ- 3/4 ק"ג), 3 עגבניות פרוסות, 3 ביצים שלוקות, 6 פרוסות נקניק מורטדלה, 1 כוס מיונית, 1 כף שמיר קצוץ, 1 מלפפון כבוש קצוץ, מיץ לימון, מלח ופלפל לפי הטעם, 1 בצל ירוק קצוץ.
אופן ההכנה: בשלי את הכרובית במי מלח רותחים עד שתתרכך אך לא תתפורר, סנני והפרידי לפרחים קטנים, ערכי את פרחי הכרובית במרכזה של קערת סלט, ערכי את פרוסות העגבניות סביב הכרובית. גרדי שתי ביצים שלוקות במגרדת מעל הכרובית. את הביצה השלישית גרדי במגרדת, או העבירי דרך מסננת רשת והוסיפי למיונית.
הוסיפי למיונית את המלפפון הכבוש, השמיר והבצל הירוק, תבלי היטב במלח, פלפל ומיץ לימון. גלגלי כל פרוסת נקניק לצורת קרן, מלאי את הקרניים במיונית וערכי סביב העגבניות.

סלט מכרובית חיה

החומרים: 1 כרובית (ק"ג בערך), 2 כפות חומץ, 3 כפות שמן, 1 כפית חרדל, 3 בצלים ירוקים, 1 כף פטרוזיליה קצוצה, מלח לפי הטעם.
אופן ההכנה: הפרידי את הכרובית לפרחים קטנים, הסירי מכל פרח את הגבעול הקשה, השתמשי בגבעולים למאכל אחר כגון מרק ירקות). תני את פרחי הכרובית בקערת סלט, קצצי את הבצלים הירוקים והוסיפי יחד עם הפטרוזיליה הקצוצה.
הכיני רוטב מהשמן, החומץ, החרדל והמלח, ערבבי היטב וצקי על הכרובית.

סלטים

סלט נוסח ניצה

החומרים: 200 גרם טונה בשמן, 1 כרובית קטנה, 1 חסה, 2 עגבניות, צנוניות אחדות, 250 גרם שעועית צהובה, 1 פלפל ירוק, 2 תפוחי אדמה, 100 גרם זיתים שחורים, קופסה קטנה אפונה משומרת.

בתיאבון



לרוטב: 9 כפות שמן זית, 2 כפות חומץ, מלח ופלפל, בצל ירוק, פטרוזיליה קצוצה, 2 כפיות חרדל מוכן. **אופן ההכנה:** בשלי במי מלח רותחים ובנפרד את הכרובית, השעועית ותפוחי האדמה בקליפתם. הכיני רוטב סלט מתובל היטב: ערבבי את החרדל עם החומץ, הוסיפי את שמן הזית תוך בחישה ותבלי במלח ופלפל, הוסיפי לרוטב בצל ופטרוזיליה קצוצה. רפדי קערת סלט בשכבה של עלי חסה, ערכי עליה בסדר ובצורה נאה את שאר הירקות, הכרובית המופרדת לפרחים, השעועית חתוכה לשניים או שלושה חלקים, את העגבניות חתוכות לרבעים ואת תפוחי האדמה קלופים ופרוסים לפרוסות. פוררי את הטונה והניחי במרכז הקערה (את השמן מן הקופסה תוכלי להוסיף לרוטב הסלט). קשטי את הקערה בזיתים שחורים ובצנוניות חתוכות כפרחים. פזרי את האפונה הירוקה מסביב כזר. צקי את הרוטב על הסלט והשגי במקום קר כחצי שעה.

סלט פירות ואבוקדו

החומרים: 1 אבוקדו בינוני, 1 תפוז, 1 תפוח עץ בינוני, 1 אגס בינוני, 1 בננה קטנה, 1 כף מיץ לימון, אבקת המתקה לפי הטעם, קצת תמצית רום. **אופן ההכנה:** קלפי את האבוקדו וחתכי לקוביות קטנות, התיזי עליהן את מיץ הלימון לבל ישחירו. קלפי את שאר הפירות וחתכי לקוביות, ערבבי עם קוביות האבוקדו. ערבבי את תמצית הרום ואבקת המתקה וצקי על הסלט, ערבבי וחלקי למנות.

סלט כרישה במיונית

החומרים: 3 כוסות כרישה חתוכה לפרוסות דקות, 1 ביצה שלוקה חתוכה לקוביות, 4 כפות מיונית, מלח ופלפל לפי הטעם, 1 כפ פטרוזיליה קצוצה. **אופן ההכנה:** הכניסי את הכרישה החתוכה לסיר עם כוס מים $3/4$ כפית מלח, הביאי לרתיחה, הקטיני את האש, בשלי בסיר מכוסה כחמש דקות. הוציאי את הכרישה למסננת וצנני. ערבבי את הכרישה עם הביצה המיונית והפטרוזיליה ותבלי במלח ופלפל.

סלטים

סלט אבוקדו ודג פילה

החומרים: 250 גרם פילה דג מבושל, 2 אבוקדו, $4/1$ - כוס יין יבש (חמוץ), מיץ מלימון אחד, 1 מלפפון כבוש, 100 גרם גבינה רכה, כוס מיונית, מלח ופלפל שחור, 2 כפות אגוזים קצוצים גס, עלי חסה, בצל ירוק קצוץ. **אופן ההכנה:** סנני את הדג וצקי עליו את היין. השגי למשך שעה. קלפי את האבוקדו, הרחיקי את

בתיאבון



הגלעינים וחתכי לקוביות, צקי עליהן מיץ לימון, קצצי את המלפפון הכבוש, העבירי את הגבינה דרך מסננת רשת.
סנני את הדג ושמרי על התחמיץ, ערבבי את הגבינה עם המיונית ומעט מתחמיץ הדג, הרוטב צריך להיות סמיך למדי, תבלי במלח ופלפל.
פוררי את הדג וערבבי עם האבוקדו, המלפפון והרוטב. שמרי חלק מן האגוזים לקישוט ואת השאר הוסיפי לתערובת. ערכי את הסלט על עלי חסה, קשטי באגוזים ובבצל קצוץ, הגישי מיד.

סלט כרוב חריף

החומרים: כרוב חתוך לריבועים, 1 שן שום, 3 פלפלים חריפים, כוס חומץ, כוס סוכר, כוס מים.
אופן ההכנה: כותשים את שן השום, חותכים את הפלפל החריף ומערבבים עם יתר החומרים עד להמסת הסוכר, שופכים על הכרוב וכעבור 24 שעות הוא מוכן להגשה.

סלט חם מתפוחי אדמה

החומרים: 3 כוסות קוביות תפוחי אדמה מבושלים, 120 גרם קוביות גבינה צהובה, 1 כף זרעוני שומשום, 1 כף שמן, 1 בצל קטן קצוץ, 2 גבעולי סלרי, קצוצים, 2 כפות רוטב צרפתי, 2 כפות מיונית, מלח ופלפל לפי הטעם.

אופן ההכנה: הזהיבי את זרעוני השומשום במחבת, בחשי והקפידי שלא יחרכו. תני את השמן בסיר והשחימי בתוכו את הבצל והסלרי, הוסיפי את קוביות תפוחי האדמה, את הרוטב ואת המיונית, תבלי במלח ופלפל ערבבי בזהירות והקפידי שהכל יתחמם בצורה אחידה. הכניסי לסיר את קוביות הגבינה והמשיכי לערבב עד שהגבינה תימס. זרי את זרעוני השומשום מלמעלה והגישי מיד.

סלט משעועית ירוקה

החומרים: ק"ג משעועית ירוקה, בצל, 1 פלפל אדום אפוי, 2 כפות שמן, 2 כפיות חומץ יין, כפית סוכר, כפית שמיר, מלח ופלפל.

אופן ההכנה: לרחוץ את השעועית בסיר לבשל 5 דקות, לייבש לשטוף במים קרים לייבש במגבת נייר ולקרר. לחתוך לרצועות קטנות, להוסיף בצל ופלפל ויתר המצרכים ולערבב יחד.

סלטים

סלט משעועית ירוקה בחומץ

החומרים: 400 גרם משעועית קפואה, 1 בצל קצוץ דק, 3 כפות חומץ, 2 כפיות שמן זית, קורט פלפל, כפית מלח, שומשום. חולטים את השעועית מצננים ומערבבים עם הרוטב.

בתיאבון



סלט גזר מבושל

החומרים: ק"ג גזר, מיץ מלימון אחד, שום קצוץ, פלפל לבן, מלח, כמון, 1 כוס מים.
אופן ההכנה: קלפי את הגזר ופרסי לפרוסות, שטפי רסנני, רססי סיר במעט שמן, שימי הגזר + יתר החומרים, בשלי על אש קטנה עד לאידוי המים צנני וקשטי בפטרוזיליה.

סלט גזר פיקנטי

1 ק"ג גזר מגורר דק, 3-4 כפות מיונית, 3 כפות חרדל מוכן, 4-5 שיני שום קצוץ, מלח, פלפל. לערבב את הגזר והתבלינים לצנן ולהגיש.

סלט איטלקי

קוצצים ירקות מבושלים, כולל תפוחי אדמה מבושלים, קוצצים בשר מבושל או עוף מבושל, מערבבים יחד עם מלפפון חמוץ קצוץ דק, מעט בצל מגורר דק, את כל התערובת מערבבים יחד עם כף או שתיים של שמן (השמן שומר על הירקות שלא יתערבבו ויתמעכו יחד) רק אחר כך מוסיפים את המיונית ואת התבלינים. מצוין לתבל את המיונית עם מעט חרדל מוכן, כף קטשופ, וכמה זיתים קצוצים דק.

חסה עם אבוקדו

החומרים: 4 ראשי חסה עגולים, 2 אבוקדו, 2 תפוזים, תבלינים.
אופן ההכנה: רוחצים את החסה ומסדרים בקערות, על החסה מפזרים אבוקדו חתוך לפלחים ופלחי תפוזים. מכינים תחמיץ המורכב מחרדל, שמן, מיץ לימון, מלח פלפל לבן ומעט סוכר.

סלטים

סלט פלפלים וגמבה

החומרים: 3 פלפלים ירוקים כהים, 3 גמבות, 1 בצל, 1 סלק מבושל, 3 כפות מיונית, מלח, פלפל קורט סוכר, מיץ לימון, 1 כף זיתים שחורים.

בתיאבון



אופן ההכנה: הרחיקי את הגרעינים מהפלפל והגמבה וחתכי לטבעות או לרצועות. קצצי את הבצל וערבבי עם המיונית, המלח הפלפל הסוכר ומיץ הלימון. ערבבי את הרוטב עם הירקות החתוכים. פרסי את הסלק לפרוסות וערכי סביב הסלט עטרי בזיתים שחורים.

סלט פלפל וגמבה

החומרים: 1 כוסות רצועות פלפל ירוק, 1 כוסות רצועות גמבה, 1 כף פטרוזלינון קצוץ, 3 כפות שמן סלט, 1 כף חומץ יין (או מיץ לימון) 1 כפית סוכר, מלח ופלפל לפי הטעם. **אופן ההכנה:** ערבבי יחד את כל המצרכים וצנני במקרר עד ההגשה.

סלט מפלפלים מבושלים

החומרים: 6 פלפלים ירוקים כהים (מן הסוג הבשרני) 3-4 בצלים גדולים, 5 כפות שמן, 1 כפית מלח, קורט פלפל, 2 כפות מיץ לימון, 2 כפות מיץ לימון ממותק, כוס ליקר "וישניאק". **אופן ההכנה:** חתכי את הבצלים לפרוסות בעובי ס"מ ואת הפלפלים לטבעות בעובי 1 ס"מ. חממי את השמן במחבת וטגני בו את הבצל עד שהטבעות תיפרדנה. כסי את המחבת ובשלי דקות אחדות על אש קטנה. הוסיפי את הפלפלים ואת המלח וערבבי. בשלי חמש דקות. ערבבי מפעם לפעם. הוסיפי את הפלפלת החריפה את מיצי הלימון ואת ה"וישניאק" וערבבי, כסי ובשלי עוד 5 דקות. הסירי את המחבת מהאש והניחי לסלט להצטנן, העבירי אותו לצנצנת ושמרי במקרר. הגישי כתוספת פיקנטית למנה עיקרית.

סלט מקרוני בגבינה

החומרים: 3 כוסות מקרוני מבושלים, 1 כוס קוביות גבינה צהובה, 2 כפות בצל קצוץ, מיונית או רוטב סלט לפי הטעם, עלי חסה. **אופן ההכנה:** ערבבי את המקרוני, הגבינה, הבצל והרוטב. הגישי על עלי חסה.

סלטים

סלט דגים וכרפס (סלרי עלים)

בתיאבון



החומרים: 2 כוסות דגים מבושלים מפוררים, 1 כוס גבעולי כרפס קצוצים, כוס מיונית או רוטב סלט, מלח ופלפל, עלי חסה ביצה שלוקה לעיטור.
אופן ההכנה: ערבבי את הדגים המפוררים (הקפידי להרחיק את האדרות) עם הכרפס והמיונית, תבלי אם יש צורך. הגישי על עלי חסה, גרדי את הביצה השלוקה במגרדת דקה מעל הסלט לעיטור.

סלט פלפלים במיונית

החומרים: 6 פלפלים ירוקים, 1 ביצה שלוקה, 1 עגבניה גדולה, 1 כף חומץ 1 כף שמן, פלפל, מלח, שום מעוך, 2 כפות מיונית.
אופן ההכנה: בשלי את הפלפלים דקות אחדות במים רותחים, הרחיקי את הגרעינים והגבעולים וחתכי לרצועות, חתכי את העגבניה לקוביות, מעכי את הביצה השלוקה וערבבי עם הפלפלים, הכיני רוטב מהחומץ, השמן, הפלפל המלח והשום וצקי על הסלט. השהי לדקות אחדות, הרחיקי את הנוזלים מהסלט וערבבי אותו במיונית.

סלט פלפלים בתחמיץ

החומרים: 6 פלפלים ירוקים בהירים, 1 כוס חומץ, 1/3 כוס מים, 1 עלה דפנה, 1 כפית מלח, 1 כפית סוכר, קורט פלפלת אדומה חריפה, 1 גלד שום.
אופן ההכנה: חתכי כל פלפל לשניים, לאורכו, הרחיקי את הגלעינים והגבעולים, הניחי מתחת לגריל או מעל האש עד שהקליפה תשחים, קלפי את הקליפה, צנני. חתכי כל מחצית פלפל לשניים, ערבבי בסיר את החומץ, המים, המלח, הסוכר, הפלפלת ועלה הדפנה. הביאי לידי רתיחה ובשלי עוד 2 דקות. צנני. הכניסי את הפלפלים לקערה או לצנצנת וצקי עליהם את התחמיץ. צנני במקרר לפחות שלוש שעות לפני ההגשה. הגישי כסלט או כתוספת לבשר.

סלט מקרל

החומרים: 2 קופסאות שימורי מקרל (כל אחת 180 גרם) 1 בצל גדול קצוץ עבה, כפית מלח, כפית פלפל שחור, 2 כפות רסק עגבניות, 2 כפות מיץ לימון, 1 כפית קטשופ.
לעיטור: עלי חסה, פרוסות עגבניה, פרוסות מלפפון, 2 כפות פטרוזיליון קצוץ.
אופן ההכנה: סנני את המקרל מן השמן ופוררי את בשר הדג. ערבבי את המקרל עם הבצל וכל שאר החומרים בקערה בעזרת מזלג ומעכי את הכל יחד. ערכי את עלי החסה בצלחת גדולה, תני במרכז את תערובת המקרל ובזקי מלמעלה פטרוזיליון, ערכי מסביב את פרוסות העגבניה והמלפפון.

סלטים

סלט דגים באבוקדו

בתיאבון



החומרים: 1 קופסה טונה, 1 קופסה סרדינים, 1 קופסה אנשובי, כוס דג מבושל כלשהוא (בלי אדרות) כוס גבעולי סלרי קצוצים, 1 כפות זיתים קצוצים, 3 כפות מיונית או רוטב סלט, 1 כף רוטב צ'ילי (מוכן) קורט אבקת חרדל, כפית רוטב "רויאל" מוכן, מיץ לימון, עלי חסה, גבעולי פטרוזיליה, 2 אבוקדו.
אופן ההכנה: סנני את הטונה, הסרדינים והאנשובי ופוררי אותם במזלג. פוררי את הדג המבושל והוסיפי אם הכרפס והזיתים, ערבבי יחד. ערבבי את המיונית (או הרוטב) עם הצ'ילי, החרדל, הרויאל ומיץ לימון, הוסיפי לסלט. חצי כל אבוקדו לאורכו והרחיקי את הגלעינים. טפטפי מיץ לימון על האבוקדו, שלא ישחיר. מלאי בסלט הדגים, עטרי בפטרוזיליה והגישי על עלי חסה.

סלט סלק בוכרי

חומרים: 4 סלקים גדולים, 2 גלדי שום כתושים, מלח, שמיר קצוץ, חומץ.
אופן ההכנה: בשלי את הסלק בקליפתו. קלפי ופרסי לפרוסות דקות. ערבבי את החומץ עם השום, המלח והשמיר וצקי על הסלק.

סלט ולדורף עם בננות

החומרים: 1 תפוח עץ גדול ואדום, כוס גבעולי כרפס (סלרי עלים) חתוכים לקוביות, 1/4 כוס מיונית, 2 בננות בינוניות בשלות, כוס חצאי אגוזים, עלי חסה.
אופן ההכנה: רחצי את התפוח (על תקלפי) וחתכי לקוביות. ערבבי עם הכרפס והמיונית בקערה. קלפי את הבננות ופרסי לפרוסות בעובי 3/4 ס"מ בערך. הוסיפי לקערה וערבבי קלות. ערבי עלי חסה על צלחת הגשה ערמי עליה את הסלט ועטרי באגוזים.

מלפפונים כבושים ביוגורט

החומרים: 4-6 מלפפונים כבושים בחומץ, 2 גביעי יוגורט, מעט מציר המלפפונים הכבושים, חופן עלי מנתה טריים קצוצים, קורט סוכר.
אופן ההכנה: ערבבי את היוגורט עם ציר המלפפונים, תבלי בסוכר וגם במלח, אם יש צורך. הוסיפי את המנתה וערבבי, חתכי את המלפפונים הכבושים לפרוסות וערבבי עם היוגורט.

סלטים

סלט ירקות גבינה ואשכוליות

החומרים: 3/4 כוס פלחי אשכוליות קלופים (בלי הקליפה השקופה), 1 כוסות גזר מגורר, 1 כוסות כרוב חתוך לרצועות, כוס רוטב צרפתי (שלושה חלקים שמן, חלק אחד חומץ, מלח, פלפל, סוכר, חרדל). 100 גרם גבינה לבנה רכה, מלח ופלפל, עלי חסה.

בתיאבון



אופן ההכנה: ערבבי את האשכוליות עם הגזר והכרוב. צקי את הרוטב הצרפתי וערבבי. תבלי את הגבינה במלח ופלפל וצרי ממנה כדורים קטנים, הוסיפי לסלט, הגישי על עלי חסה.

רגו סלק פיקנטי

החומרים: ק"ג סלק מבושל בקליפה, שני תפוחי אדמה מבושלים בקליפה, 2 תפוחי עץ, 2 מלפפונים כבושים בחומץ, כפית צלפים, בצל קצוץ דק, שתי כפות שמן או מרגרינה, 3-4 כפות שמנת חמוצה, כוס מים, כף קמח, שתי כפות חומץ הדרים, עלי דפנה, כף סוכר, מעט מלח, פטרוזיליה קצוצה.
אופן ההכנה: קולפים את הסלק, תפוחי האדמה ותפוחי העץ וחותכים לקוביות בגודל אחיד. מחממים בסיר שטוח את השמן ומטגנים בו את הבצל עד שמתחיל להזהיב. מוסיפים את הקמח וממשיכים בטיגון, תוך בחישה, עוד 2-3 דקות.
יוצקים את המים ומבשלים כ-5 דקות, נותנים מלפפונים קצוצים דק, צלפים ויתר התבלינים ומרתיחים. מערבבים את הרוטב עם קוביות תפוחי האדמה, הסלק ותפוחי העץ ומבשלים במשך רבע שעה בערך. סמוך להגשה מוציאים את עלי הדפנה ומוסיפים לתבשיל שמנת חמוצה ופטרוזיליה.

סלט עוף איטלקי

החומרים: שאריות של בשר עוף מבושל או צלוי (רצוי בשר לבן) 1 כוס אורז מבושל, 1 לב של חסה, 2 גמבות כבושות, חרדל, 3 כפות שמן זית, 1 כפות חומץ יין, מלח ופלפל לפי הטעם.
אופן ההכנה: חתכי את בשר העוף לקוביות קטנות ואת הגמבות לרצועות. הכניסי לקערה, הוסיפי את האורז וערבבי.
הכיני רוטב מהשמן, החומץ, המלח הפלפל והחרדל. צקי אותו על הסלט (רצוי כחצי שעה לפני ההגשה). לפני ההגשה ממש, רחצי את לב החסה וחתכי לרצועות, הוסיפי לקערה וערבבי, הגישי מיד. סלט זה יכול לשמש גם כמנה עיקרית בכמות כפולה.

סלטים

סלט ירקות בקרי

החומרים: ירקות שונים כגון: גזר, אפונת גינה, כרובית, שעועית בתרמילים, שורש סלרי וכד'. 3-4 כפות מיונית, כף מיץ לימון, כף וודקה, מעט מיץ תפוזים, 2 כפות אבקת קרי, מלח לפי הטעם, סוכר לפי הטעם, 2 כפות פטרוזיליה קצוצה.
אופן ההכנה: משתמשים להכנת הסלט בירקות טריים או קפואים, מבשלים אותם במי מלח (לא לרכך מד) מסננים, מקררים וחותרים לקוביות בגודל אחיד מוסיפים רוטב מיונית בקרי ומערבבים. בשעת

בתיאבון



ההגשה זורים למעלה פטרוזיליה קצוצה.

סלט צנון בטעם מזרחי

החומרים: כ-400 גרם צנון, 1 בצל בינוני, 3 כפות שמן זית, מיץ מחצי לימון, מלח, פלפל, 1 ביצה שלוקה כמון.

אופן ההכנה: רחצי את הצנון ופרסי לפרוסות, קלפי את הבצל ופרסי לפרוסות, תני בקערה. ערבבי בכלי נפרד שמן זית, מיץ לימון, מלח, פלפל וכמון, צקי על הסלט. קלפי את הביצה השלוקה וגרדי אותה מעל קערת הסלט, במגרדת דקה או גסה ערבבי והגישי.

סלט צנון ומלפפון בשמנת חמוצה

החומרים: כ-400 גרם צנון (רצוי לבן) מלח, 1 תפוח עץ גדול אדום, כ-200 גרם מלפפונים, 2 גביעי שמנת חמוצה, פלפל לבן כתוש גס, 1 כף שמיר קצוץ.

אופן ההכנה: רחצי היטב את הצנון וקלפי אותו (אם את משתמשת בצנון אדום, אל תקלפי אותו כדי שקליפתו תוסיף גוון לסלט. במקרה כזה כדאי להשתמש בתפוח ירוק ולא אדום). פרסי את הצנון לפרוסות וזרי עליהן מלח, ערבבי והשהי כ-10 דקות.

רחצי ונגבי את התפוח, אל תקלפי, חתכי אותו לאורכו והרחיקי את הגרעינים פרסי לפרוסות. רחצי את המלפפונים ופרסי אותם בקליפתם. סלקי את הנוזלים שהפריש הצנון. ערבבי את הצנון עם התפוח והמלפפונים. טרפי את השמנת בקערית עם מלח, פלפל לבן ושמיר קצוץ, צקי על הסלט.

סלט צנונית ותפוזים ממרוקו

החומרים: 2 תפוזים, 1 צרור צנוניות, מלח מיץ לימון.

אופן ההכנה: רחצי ונקי את הצנוניות, פרסי לפרוסות דקות. קלפי את התפוזים, פרסי לפרוסות דקות וחתכי כל פרוסה לשמיניות. ערבבי את התפוזים והצנוניות, תבלי במלח ובמיץ לימון וערבבי שוב.

סלטים

סלט צנון ברוטב רוקפור

החומרים: ק"ג צנון, מלח, פלפל לבן, 50 גרם גבינת רוקפור, 8 כפות שמנת חמוצה, 1 כפית קליפת לימון, כמה גבעולי פטרוזילינן, צרור קטן של בצלית (בצל ירוק דקיק).

אופן ההכנה: רחצי היטב את הצנון והסירי פגמים מן הקליפה. פרסי לפרוסות דקות מאוד או גרדי במגרדת גסה, לתוך קערה, הוסיפי מלח ופלפל לבן, ערבבי והשהי. מעכי את גבינת הרוקפור בקערית, בעזרת מזלג, הוסיפי את השמנת וקליפת הלימון, וערבבי. רחצי את הפטרוזילינן והבצלית במים קרים, נערי היטב ויבשי במגבת ניר, קצצי דק וערבבי אם הרוקפור.

בתיאבון



ערבבי את הצנון שבקערה, אם הפריש נוזלים, שפכי אותם, צקי על הצנון את הרוטב והגישי.

צנונית סינית בטעם חמוץ מתוק

החומרים: כ-40 צנוניות קטנות, 1 כפית מלח, 1 כף רוטב סויה, 2 כפות חומץ, 2 כפות סוכר, 3 כפות שמן סלט (רצוי שמן שומשום).

אופן ההכנה: נקי ורחצי את הצנוניות, עשי בכל אחת חתך עד מחצית עומקה. תני את הצנוניות בקערה, זרי עליהן את המלח והשהי 5 דקות. הוסיפי לקערה את רוטב הסויה, החומץ, הסוכר והשמן, ערבבי היטב, השהי כ-15 דקות והגישי.

סלט ארמני מצנוניות ופירות

החומרים: 3 מלפפונים בינוניים, 16 צנוניות, 1 כוס גבעולי כרפס קצוצים, 1/4 כוס אגוזים קצוצים, 2 כפיות מלח, כוס שמן זית, 2 כפות מיץ לימון, חומץ לפי הטעם, זיתים שחורים וזיתים ירוקים ממולאים (לעיטור).

אופן ההכנה: חתכי את המלפפונים לקוביות, פרסי את הצנונית, ערבבי את המלפפונים הצנוניות הכרפס והאגוזים.

בכלי נפרד, ערבבי את המלח, השמן מיץ הלימון וחומץ לפי הטעם, צקי על הסלט וערבבי, עטרי בשני סוגי הזיתים צנני לפני ההגשה.

סלט ענבים ותפוחים

החומרים: כוס ענבים, 3 תפוחים, כוס אגוזים שבורים, כוס שמנת חמוצה, שליש כוס מיונית. **אופן ההכנה:** מסלקים את החרצנים מהענבים, חותכים את התפוחים לקוביות, בוחשים את השמנת והמיונית לרוטב. מערבבים את הענבים והתפוחים, מוסיפים את האגוזים ואת הרוטב ומערבבים מגישים על עלי חסה.

סלטים

סלט מלפפון ירוק

החומרים: 300 גרם מלפפון ירוק, 2 כפות חומץ, שמיר, מלח, פלפל לבן, כף סוכר, חצי כוס מים קרים. **אופן ההכנה:** מקלפים את המלפפון ופורסים, בקערת זכוכית מערבבים את המים עם החומץ, הסוכר, המלח והפלפל הלבן, ומוסיפים את המלפפון והשמיר הקצוץ.

סלט כרוב עם אורז

בתיאבון



החומרים: 2 כוסות עלי כרוב חתוכים, כוס גרגרי תירס, 2 צנוניות פרוסות, 1 כוס אורז מבושל ומקורר, 1 כף עירית (בצל ירוק דקיק) קצוצה, כוס גבעולי כרפס (סלרי) קצוצים, 1 גמבה קצוצה, 2 כפות רוטב צרפתי (ראי להלן) 1/4 כפית אבקת חרדל, 1/4 כפית מלח-שום, 1 כפית סוכר חום, מלח ופלפל שחור לפי הטעם.

אופן ההכנה: ערבבי את הכרוב, התירס, הצנוניות, האורז, העירית, הכרפס והגמבה, תני בצנצנת את הרוטב הצרפתי, החרדל, המלח השום, הסוכר המלח והפלפל. סגרי את הצנצנת ונערי היטב. צקי את הרוטב על הסלט וערבבי קלות.

סלט אבטיח

החומרים: אבטיח במשקל 1-2 ק"ג, 1/4 כוס סוכר, 3 כפות ברנדי, קורט מלח, עלי חסה, 2 כפות רוטב צרפתי.

אופן ההכנה: הרחיקי את גרעיני האבטיח, השתמשי בכף מיוחדת לחיתוך כדורים מבשר הפרי, תני על הכדורים סוכר, ברנדי ומלח.

הכניסי למקרר למשך שעתיים לפחות, העבירי את הכדורים לצלוחיות אישיות מרופדות בעלי חסה, התיזי עליהם רוטב צרפתי.

סלט קישואים ביוגורט

החומרים: 3-4 קישואים קטנים פרוסים, 1/4 כוס שמן, 2 גלדי שום מעוכים, 1/4 כפית מלח, 1 כפית שמיר קצוץ, 1 כפית פטרוזיליון קצוץ, כוס יוגורט קר.

אופן ההכנה: טגני את פרוסות הקישואים בשמן עד שיזהיבו, ערכי את הפרוסות המטוגנות על צלחת הגשה שטוחה, זרי על הפרוסות שום ומלח, זרי למעלה שמיר ופטרוזיליה, צנני במקרר, הגישי את היוגורט בכלי נפרד.

סלטים

סלט קישואים

החומרים: ק"ג קישואים, בצל בינוני, 2 כפות שמן, 3 ביצים קשות, 2 כפות מיונית, כפית חרדל, מלח, פלפל, שמיר קצוץ.

אופן ההכנה: מרסקים את הבצל והקישואים בפומפיה גסה. מחממים בסיר את השמן, מוסיפים את הבצל, בוחשים עד שנעשה שקוף, שמים את הקישואים מכסים מאדים במשך 15 דקות ומקררים. מוסיפים ביצים קשות מרוסקות בפומפיה, מיונית ותבלינים.

בתיאבון



סלט כרוב בתפוזים

החומרים: ק"ג כרוב, 3 תפוזים, 2 כפות מיונית, מלח מיץ לימון וסוכר לפי הטעם, פטרוזיליה קצוצה. **אופן ההכנה:** מרסקים את הכרוב על פומפיה גסה, קולפים את התפוזים ומוציאים מהם פלחים ללא קרומים. מערבבים את הכרוב עם פלחי התפוזים והמיונית. מתבלים במלח, מיץ לימון, סוכר ופטרוזיליה קצוצה.

סלט סלק בשמנת

החומרים: 1 כוס סלק מבושל ומגורר גס, כוס קוביות מלפפון קטנות, 1/3 כוס רצועות חסה, 2 כפות בצל ירוק קצוץ, 2 כפות מיץ לימון, קורט קליפת לימון מגורדת, 1 גביע שמנת חמוצה, מלח ופלפל לפי הטעם. **אופן ההכנה:** ערבבי היטב את כל המצרכים. הכניסי למקרר לשעה לפחות לפני ההגשה.

סלט דג מלוח

החומרים: 500 גרם דג הרינג או מליח אחר כבוש בחומץ ובבצל כולל הנוזלים, מלפפון גדול, תפוח אדמה גדול מבושל בקליפתו, 2 תפוחים מזן יונתן או זן אדמוני אחר, מעט מיץ לימון, 2 כפות שמן, כוס יין לבן, מעט מאוד מלח, פלפל, כפית חרדל, 2 כפות שמיר קצוץ. **אופן ההכנה:** מסננים את הדגים מוציאים מהם את האידרה וחותכים לרצועות דקות. חותכים גם את הבצל הכבוש המלווה אל הדג. חותכים את המלפפון (לא קולפים אותו) ואת התפוחים (אף הם לא קלופים) ואת תפוח האדמה שהוסרה קליפתו לקוביות. מניחים את כל המצרכים בקערה. טורפים בעזרת מזלג את היין עם מיץ הלימון, השמן, החרדל, התבלינים והשמיר הקצוץ. יוצקים על המרכיבים שבקערה ומערבבים היטב. מצננים מספר שעות לפני ההגשה.

סלטים

סלט בצל

החומרים: 4 בצלים בינוניים, 2 עגבניות, 2 ביצים קשות, כוס שבבי שקדים קלויים, 2 שיני שום כתוש, 2 ספלי יין אדום יבש, ספל חומץ הדרים או תפוחים, 2 כוסות מים, 4 עלי דפנה, 5 יחידות ציפורן שלם, 5 גרגרי פלפל אנגלי, מלח, פלפל לבן, סוכר. **אופן ההכנה:** לקלף את הבצלים ולחתוך לטבעות בעובי של ס"מ. להביא לרתיחה בסיר את היין, המים עלי דפנה, ציפורן, פלפל אנגלי, שום כתוש, מלח, פלפל לבן וסוכר. כאשר התחמיץ רותח להוסיף את טבעות הבצל ולהוריד מהאש לתת לטבעות הבצל להתקרר בתחמיץ. להניח בצלחת שכבה של טבעות בצל ועל זה פרוסות של ביצה קשה ועגבניות ולהוסיף שוב טבעות בצל, לצקת מעל הכל כמה כפות מהתחמיץ ולפורר מעל לכל שבבי שקדים קלויים.

בתיאבון



סלט גבינה ומלפפונים

החומרים: 1/4 ק"ג גבינה לבנה שמנה (רצוי מלוחה מעט) מיץ מלימון אחד, 2 כפות שמן זית, 1 בצל בינוני קצוץ דק, 4 מלפפונים בינוניים קלופים וחתוכים לקוביות, מלח ופלפל שחור לפי הטעם. **אופן ההכנה:** מעכי את הגבינה במזלג, בתוספת כף מים תוך כדי מעיכה, הוסיפי את מיץ הלימון והשמן, הוסיפי את הבצל והמלפפונים וערבבי. תבלי במלח ופלפל וערבבי שוב.

סלט ביצים בשום ולימון

החומרים: 2 גלדי שום, מלח מיץ מחצי לימון (או יותר) 3 כפות חמאה, 6 ביצים, עלי מנתה (נענע) קצוצים או יבשים ומפוררים. **אופן ההכנה:** כתשי את השום עם המלח וערבבי היטב עם מיץ הלימון. שברי את הביצים לתוך קערה בזהירות כך שהחלמון לא יתבקע. המסי את החמאה במחבת גדולה או בשתיים קטנות. הוסיפי את תערובת השום והלימון. כשהשום מתחיל להזהיב, הגלישי למחבת את הביצים וטגני על אש לא גדולה. פוררי מעט נענע וזרי על הביצים, כשהחלבון נקרש הסירי מעל האש זרי למעלה מעט מלח והגישי.

סלט עגבניות

החומרים: 4 עגבניות גדולות (או 8 עגבניות קטנות) פרוסות, 2 בצלים ירוקים קצוצים דק, מלח, פלפל לבן, 2 כפות חומץ בן יין, 4 כפות שמן זית, 2 כפות עלי ריחן (בזיליקום) טרי קצוצים או כף ריחן יבש. **אופן ההכנה:** מסדרים את פרוסות העגבניות בצלחת הגשה. בוזקים עליהן את הבצלים הירוקים, מלח ופלפל. יוצקים את החומץ ואת השמן ולבסוף על עלי הריחן, מצננים את הסלט כ-30 דקות לפני שמגישים.

סלטים

סלט טאבולה

החומרים: 200 גרם בורגול, 3 עגבניות בינוניות, בצל בינוני, צרור עלי פטרוסלינון קצוצים (כ-4 כפות), 2 כפות עלי נענע קצוצים, מיץ מלימון שלם, 2 כפות שמן זית, כפית מלח, קורט פלפל שחור. **אופן ההכנה:** שורים את הבורגול במים למשך כרבע שעה. סוחטים היטב דרך מסננת דקה ומעבירים לקערה. חולטים את העגבניות, קולפים וחותכים לקוביות קטנות. קוצצים את הבצל לקוביות קטנות ומוסיפים את הירקות לקערת הבורגול. מוסיפים את עשבי התיבול הקצוצים, מיץ הלימון, השמן המלח והפלפל. מערבבים ומצננים היטב, מגישים על עלי חסה רעננים.

בתיאבון



סלט פלורידה

החומרים: אבוקדו בינוני, 3 בננות בינוניות (לא בשלות) מיץ מחצי לימון, פלפל אדום, פלפל ירוק, פלפלת אדומה קטנה חריפה (לא הכרחי) קופסה קטנה (400 גרם) שימורי אנס מסוננת מנוזליה, מלח פלפל לבן, כף חומץ, 3 כפות שמן.

אופן ההכנה: קולפים את האבוקדו וחותרים לקוביות קטנות. פורסים את הבננות ומניחים בקערה, יוצקים עליהם את מיץ הלימון לבל ישחירו.

מגלענים את הפלפלות וחותרים לקוביות קטנות. את הפלפלת החריפה קוצצים דק, חותרים את האנס לקוביות ומערבבים את כל המרכיבים בקערה עמוקה. מתבלים במלח, פלפל, חומץ ובשמן. מקפצים את המרכיבים בתערובת ומגישים מצונן היטב.

גיוון: מוסיפים מעט אגוזי פקאן קלויים (אפילו מומלחים) כקישוט מעל לסלט או חופן נדיב של שקדים מולבנים משובבים וקלויים.

סלט אבוקדו וצנוברים

החומרים: 2 אבוקדו גדולים, 2 כפות מיץ לימון, 3 מלפפונים כבושים (חמוצים) קטנים, גביע יוגורט, מלח, פלפל לבן, 2 שיני שום כתושות, 2 עלי נענע טריים קצוצים (או כף יבשים) מעט שמן זית, 2 כפות צנוברים.

אופן ההכנה: קולפים את האבוקדו וחותרים לקוביות, יוצקים עליהן מעט מיץ לימון לבל ישחירו. פורסים את המלפפונים לפרוסות דקות ומוסיפים לאבוקדו. יוצקים את היוגורט ומתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים את השום הכתוש ואת עלי הנענע ומערבבים קלות. מטגנים את הצנוברים במעט שמן זית ומוסיפים לסלט ממש לפני ההגשה, מגישים צונן.

סלטים

סלט סלרי

החומרים: שורש סלרי בינוני, מגורר, 2 תפוחים חמצמצים, גמבה כבושה בקוביות, 200 גרם בשר מבושל או מעושן, בקוביות, כוס ירקות מבושלים (אפונה, גזר, תירס, או תערובת של כולם), 2 כפות מיונית, 2 כפות מיץ לימון, כף קטשופ, מלח פלפל.

אופן ההכנה: מניחים את הסלרי המגורר בקערה. מוציאים את ליבת התפוחים וחותרים את הציפה לקוביות קטנות, מוסיפים לקערה ביחד עם הגמבה, קוביות הבשר והירקות, מערבבים את המיונית, מיץ הלימון, הקטשופ והתבלינים. מניחים על מצע עלי חסה ויוצקים מעליהם את תערובת המיונית.

סלט קישואים בטעם חמוץ

בתיאבון



החומרים: 10 קישואים צרים וארוכים, 2 כפות שמן, חצי כוס מים, מלח ופלפל שחור, 1/3 כוס מיץ לימון, כף שמיר קצוץ דק.

אופן ההכנה: רוחצים וקולפים את הקישואים וחותכים אותם לאורכם ל-4 רבעים, מכניסים את השמן והמים לסיר שטוח ורחב ומוסיפים את הקישואים, מלח ופלפל. מבשלים על אש קטנה, עד שיתרככו, אך לא יותר מדי. מוציאים את הקישואים על צלחת הגשה ויוצקים עליהם מיץ לימון. משהים זמן מה עד שיספגו את החמיצות מגישים כתוספת פיקנטית, מפזרים עליהם שמיר קצוץ.

סלט תפוחים וסלק

החומרים: סלק גדול מבושל בקליפתו, 6-8 תפוחי עץ "ענה", 2 כפות מיץ לימון, 2-3 כפות יין שולחני לבן. החומרים לרוטב: כף מיונית או חצי גביע שמנת חמוצה, כפית חרדל, 1-2 כפיות סוכר, פלפל לבן לפי הטעם מלח לפי הטעם.

אופן ההכנה: רוחצים היטב את הסלק ומבשלים בסיר קטן במעט מים (רק שיכסו את הסלק). כאשר התרכך מצננים מעט וקולפים. חותכים 6-8 תרזים (כמו פלחי תפוז) ופורסים לפרוסות דקות. יוצקים את היין על הפרוסות, רוחצים וקולפים את התפוחים חותכים ל-6 (שוב כמו פלחי תפוז) פורסים לפרוסות דקות לתוך קערה נפרדת. יוצקים את מיץ הלימון על פרוסות הפרי ומשהים למשך 3-5 דקות. בכף מחוררת את בשתי כפות מעבירים את פרוסות הפרי לפרוסות הסלק ולמיץ הלימון שנשאר בקערה. מוסיפים למיץ את כל שאר החומרים ומערבבים היטב עד לקבלת רוטב חלק. יוצקים את הרוטב על פרוסות הסלק והתפוחים ובעזרת שתי כפות מערבבים בעדינות. מגישים קר. אפשר להוסיף מעט שמיר קצוץ דק.

סלטים

סלט קישואים עם תפוחי אדמה

החומרים: 10 קישואים קטנים וטריים, 5 תפוז"א בינוניים, שליש כוס שמן, 3 שיני שום חתוכות לפרוסות, פלפל ירוק חתוך לקוביות, פלפל אדום חתוך לקוביות, 100 גרם רסק עגבניות, חצי כוס מים, מלח, פפריקה אדומה חריפה, כפית סוכר, 2 כפות פטרוזיליה קצוצה.

אופן ההכנה: מכניסים את השמן לסיר רחב ושטוח ובו את שיני השום החתוכים לפרוסות ואת קוביות הפלפלים ומאדים. מדללים את רסק העגבניות במים ומתבלים במלח, פפריקה ומעט סוכר. כאשר המיץ רותח מכניסים את תפוז"א ומבשלים על אש קטנה כ-5 דקות.

בינתיים רוחצים וקולפים וחותכים את הקישואים לפרוסות ומוסיפים לסיר, וכן את הפטרוזיליה הקצוצה. ממשיכים לבשל על אש קטנה, טועמים ומשביחים את הטעם.

בתיאבון



מאכלי דגים

סלט דגים בשמנת

החומרים: 400 גרם פילה דגים קפוא, 2 ביצים קשות, 3 כפות שקדים קלופים, מלח ופלפל לפי הטעם, כוס מיונית, כוס קטשופ, כוס (או יותר) שמנת חמוצה, מיץ לימון לפי הטעם, 1 כף גמבה קצוצה דק, 1 תפוח עץ קלוף וחתוך לקוביות קטנות.

אופן ההכנה: בשלי את הדג במעט מים עם מלח, סנני וצנני.

קלפי את השקדים ע"י חליטה במים רותחים, חתכי אותם לרצועות לאורכם. פוררי את הדג בעזרת מזלג אך אל תמעכי אותו. הפרידי בין החלמונים והחלבונים, חתכי את החלבונים לקוביות קטנות וערבבי עם הדגים, השקדים הגמבה והתפוח.

הכיני רוטב מהמיונית, קטשופ, והשמנת ותבלי במיץ לימון, מלח ופלפל, צקי על הסלט וערבבי היטב. מעכי את החלמונים מבעד למסננת רשת כקישוט מעל לסלט. (סלט זה יפה למילוי אבוקדו, עגבניות או עלי חסה).

ממרח טונה

בתיאבון



החומרים : 2 כפות מיונז, קופ' טונה, 2 כפות קטשופ, 4 מלפפונים חמוצים, 7 זיתים ירוקים, ביצה קשה, 1/3 כוס מים.

אופן ההכנה : מכניסים הכל לפוד - פרוססור ומערבבים עד למחית חלקה.

מוס טונה

החומרים : 2 קופסאות טונה, 4 כפות מיונז, 1/4 כוס מיץ לימון, בצל קטן, כפית מלח פלפל שחור, 2 כפות קטשופ, 1 מיכל שמנת או יוגורט, ג'לטין 18 גרם, 1/4 כוס מים קרים, כוס מים רותחים .

אופן ההכנה : לערבב ז'לטין + מים בפוד פרוססור להוסיף לתערובת ולערבב יחד עד לתערובת אחידה, להכניס לתבנית ל-4 שעות במקרר.

סלט טונה ישראלי

החומרים : 1 קופסת טונה, 1 ראש חסה, 2 אבוקדו קלופים, 2 מלפפונים חמוצים פרוסים דק, 1 בצל קצוץ דק, 2 בצלים ירוקים קצוצים דק, 2 עגבניות, 3 ביצים קשות, 12 זיתים שחורים, עלי פטרוזיליה, 1 כוס רוטב אלף האיים.

אופן הכנה: בקערית שטוחה ונאה עורכים את החסה החתוכה לקוביות גדולות עליה עורכים בצורה שווה את פרוסות האבוקדו, מלפפון חמוץ, בצל קצוץ דק בצל ירוק, טונה מפוררת קלות, עגבניות פרוסות, ביצים קשות פרוסות ומעטרים בזיתים ופטרוזיליה. מגישים ואת הרוטב מגישים בנפרד.

מאכלי דגים

ממרח טונה

החומרים : 1 קופסת טונה, 2 ביצים קשות, מיץ מלימון אחד, 2 כפות חמאה או מרגרינה, קורט מלח ופלפל לבן.

אופן ההכנה: מסננים את הטונה מהשמן מערבלים את כל החומרים בממחה עד קבלת מחית חלקה ועדינה, מזלפים על ריקים או ממלאים חלל ביצים ומעטרים בפטרוזיליה וגמבה.

טונה "וולדורף"

החומרים : למנה אחת, קופסת טונה מסוננת, תפוח עץ, מלפפון חמוץ, גמבה אדומה, פטרוזיליה. **אופן ההכנה:** לקצוץ את כל החומרים ולצקת עליהם תמיסה של מעט חומץ עם טבלית של תחליף סוכר, להגיש עם מבחר ירקות ופרוסת לחם.

טונה הפתעה

בתיאבון



החומרים: (למנה אחת) קופסה טונה ברוטב טבעי מסוננת, קופסת שעועית ירוקה מסוננת, 25 גרם גבינה צהובה מגוררת, כפית בצל מיובש, כפית חרדל, מלח ופלפל.
אופן ההכנה: לערבב את כל החומרים ולתת אותם בכלי אפיה. לאפות בחום בינוני במחצית השעה, להגיש חם עם טוסט ותה.

טונה א-לה-קינג

החומרים: (למנה אחת) קופסת טונה מסוננת, קופסה קטנה של פטריות שמפיניון מסוננת, 1/4 כוס חלב, תבלינים לפי הטעם, טוסט.
אופן ההכנה: הכניסי את הפטריות לבלנדר עם החלב והתבלינים לכמה שניות הכניסי רוטב זה לסיר, הוסיפי את הטונה וחממי מעט, הגישי על טוסט חם.

טונה "קסרול"

החומרים: (למנה אחת) קופסת טונה מסוננת, כוס אפונה וגזר מעורב, כוס כרובית מבושלת מעוכה, 2 כפיות בצל מיובש, 2 כפות מיץ עגבניות פלפל ירוק קצוץ, מלח ופלפל.
אופן ההכנה: לערבב את הטונה עם הכרובית ולהוסיף את יתר החומרים להכניס לכלי אפיה ולאפות 20 דקות בחום בינוני, להגיש חם בתוספת סלט טרי ממלפפון ושמיר קצוץ.

מאכלי דגים

סלט דגים פיקנטי

מבשלים דג בקלה או פילה כאשר עודנו קפוא. מוסיפים למים מעט מיץ לימון ומלח מוציאים את הדג כאשר התרכך ומצננים מעט. מפוררים ומערבבים עם מעט ירקות טריים, חמוצים ומיונית, מגישים על פרוסות עגבניה עם זית שחור לקישוט.

דגים ברוטב

דג נסיכת הנילוס או דג אחר ללא אדרות, להשחים שום ושמן, להוסיף פטרוזיליה קצוצה, מלח, פלפל להוסיף את הדג ולכסות במים לבשל עד שהמים מצטמצמים והדג רך להוסיף מיץ מלימון לפי הטעם.

דג במרינדה

החומרים: 2-3 דגי מקרל, לנקות את הדגים, להוריד את הראש ולפרוס פרוסות בעובי של כ- 3 ס"מ. למרינדה: לפרוס בצל גדול לפרוסות להניח בפיקרס לבשל יחד עם מים כמה דקות, להכניס קצת חומץ, 1 כפית סוכר, להוסיף עלי דפנה, וקורט מלח, להוסיף את הדג ולבשל עוד כ- 10 דקות, לבסוף

בתיאבון



להוסיף מיץ מלימון.

דג סול ברוטב לבן

החומרים : 4 פרוסות דג סול, מיץ לימון, מלח, 1 כפית חרדל.
רוטב : 1 כף חמאה, 1 כף גדושה קמח, $1\frac{1}{2}$ כוסות קמח, 3 כפות גבינה מגוררת, פלפל ושמיד קצוץ.
לקישוט : 2 כפות גבינה מגוררת, 2 כפות פירורי לחם.
אופן ההכנה : לשטוף את הדגים לטפטף מיץ מלימון, מלח , חרדל. לסדר את הדג בפיירקס ולבשל במיקרוגל כמה דקות, לשפוך את הנוזלים , לאחר הבישול להכין רוטב לבן , לפזר על הדגים, ולפזר גבינה מגוררת ופירורי לחם. לאפות כמה דקות בתנור.

עוגות

טארט טאטן (עוגת תפוחים)

להכנת הבצק הפריך: מערבבים בקערה את הקמח עם הסוכר והמלח, מאחדים עם החמאה עד שהתערובת דומה לפירורים גדולים. מערבבים בכוס את החלמון והמים, מזליפים את התערובת ומרטיבים בה את כל הבצק. אוספים בבת אחת לכדור, עוטפים בפלסטיק ומצננים 30 דקות. אפשר להשתמש בבצק עלים במקום בצק פריך ובאותה תוצאה.
בינתיים מחממים את התנור לחום בינוני, מניחים במחבת גדולה את כוס הסוכר והמים, מבשלים על להבה גבוהה עד שהסוכר נמס וממשיכים לבשל עד שמתקבל סירופ בצבע חום זהוב. יוצקים את הסירופ לתבנית פאי בקוטר 22 ס"מ. מסדרים על פניו את התפוחים כשצידם הקמור כלפי מטה. מסדרים את כל חצאי התפוחים במעגל ואת יתר התפוחים קוצצים וממלאים בהם את הרווחים שנוצרו, מערבבים את יתר 2 כפות הסוכר עם הקינמון וזורים על התפוחים, מפזרים את המרגרינה. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעיגול בקוטר 25 ס"מ. מניחים את העיגול על פני התפוחים ודוחפים את הקצוות סביב סביב, אופים כשעה.
מצננים את העוגה על רשת והופכים אותה בזהירות על צלחת הגשה עם שוליים (כדי שתוכל לקלוט את הנוזלים).

פאי קרמל

בצק הפאי: לשים בצק מ-3 כוסות קמח, 1 חבילה מרגרינה, חצי כוס מים קרים חצי כפית מלח, מרדדים את הבצק לעובי חצי ס"מ, מרפדים כלי פיירקס, דוקרים במזלג, אופים כ-20 דקות עד שיזהיב.

בתיאבון



החומרים למילוי: 2 כוסות חלב, 2 חלמונים, 2 חלבונים, חצי כוס סוכר, 2 כפיות אבקת סוכר, 3 כפות מלאות פודינג וניל, קורט מלח, תמצית וניל, כף חמאה.

אופן ההכנה: משחימים את הסוכר בתוך סיר (מחממים עד שימס ויהיה בצבע דבש) מורידים מהאש ומקררים מעט, מוסיפים 2 כוסות חלב חם וחמאה. ביתר החלב מערבבים את הפודינג עם החלמונים ומוסיפים לחלב הרוחת. מבשלים תוך בחישה 2-3 דקות, יוצקים את התערובת לתוך בצק הפאי האפוי. מקציפים את החלבונים עם 2 כפיות אבקת סוכר, מוסיפים תמצית וניל מורחים את הקצף על התערובת בפאי ואופים כ-15 דקות עד שהקצף משחים.

בתיאבון



עוגות

"באבא" ברום (סבריינה)

החומרים לבצק: 3 כוסות קמח, 6 כפות סוכר, 3 ביצים, חצי כפית מלח, כוס וחצי חלב פושר, 30 גרם שמרים, שתי כפות קוניאק, 6 כפות חמאה או מרגרינה.
אופן ההכנה: בחצי כוס חלב פושר וכף מן הסוכר המיסי את השמרים והניחי במקום חם כדי שיתפחו. רככי את החמאה או המרגרינה והקציפי עם הסוכר. הוסיפי לאט לאט את תפוחת השמרים, הביצים, הקמח, החלב והקוניאק. הבצק צריך להיות אחיד, חלק ורך. הניחי במקום חם (ליד התנור) או כסי בשמיכה. קחי קעריות פיירקס עמוקות לא גדולות, שמני במרגרינה, פזרי קמח ונערי את העודף. הכניסי את העיסה לקעריות בכף, כמעט עד מלא (בזמן האפיה הבצק תופח ועולה מעבר לפי הקערית ויוצר מעין פיטריה) אחרי שהבצק תפח בתוך הכוס כחצי שעה, אפי עד שיתקבל גון זהוב. שחררי בסכין והוציאי מהקעריות.

הכניי סירופ: לכל באבא - קחי 3 כפות מים, כפית סוכר, כפית ריבת מישמש, כף רום (במידה ורוצים יותר חריף תני שתי כפות רום) ושתי כפות מים. בשלי סירופ סמיך וצקי על הבאבות, הגישי עם קפה.

עוגת קרם שמנת

החומרים לבצק: 3 כוסות קמח, 1 שקית אבקת אפיה, 3/4 כוס סוכר, 2 ביצים, 1/3 כוס חלב, 1 וניל, קורט מלח, 200 גרם מרגרינה קרה.
קרם: 150 גרם מרגרינה או חמאה רכה מאוד, 3/4 כוס סוכר, 2 ביצים 1 כף תמצית וניל, 3 שמנת רגילה (או 1 גביע גבינה 9% + 1 שמנת).
לשטח את הבצק על תבנית פיירקס, להפריד ממנו כרבע ולאפות בתבנית קטנה. לערבב את הקרם עד שאין גושים לקרר מעט ולשפוך על התבנית הגדולה מעליה לפורר את הבצק האפוי אשר בתבנית הקטנה.

סהרונני שוקולד במילוי תותי פרוטי

חומרים: 400 גרם חמאה או מרגרינה, 3/4 כוס סוכר, ביצה, 500 גרם קמח, 100 גרם קקאו, 2-3 כפות מים, כוס תותי פרוטי בטעם מישמש.
אופן ההכנה: לשים מהמרגרינה, הסוכר הביצה הקמח הקקאו והמים בצק אחיד. מחלקים ומרדדים כל חלק על משטח מקומח לעלה. קורצים משולשים ומורחים כל משולש בתותי פרוטי. כורכים לסהרון (מהצד הרחב לכיוון הקודקוד) אופים בחום בינוני כ-20 דקות.

בתיאבון



עוגות

עוגת שוקולד

החומרים : $1\frac{1}{2}$ חב' מרגרינה, $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר, 3 כפות קקאו, $\frac{1}{4}$ כוסות מים.
אופן ההכנה : להרתיח על האש, לקרר להוסיף תמצית רום (כ- $\frac{1}{2}$ בקבוק), 6 צהובים. להוציא כוס מהקרום לציפוי העוגה.
ליתר הקרום להוסיף $1\frac{1}{2}$ כוסות קמח רגיל + 1 חב' אבקת אפיה, $\frac{1}{2}$ מיץ מלימון וקצף מ- 6 הלבנים, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, לערבב לאט ולשפוך לתבנית ולאפות.
כאשר העוגה קרה, לשפוך עליה סירופ – 2 כוסות מים, 4 כפות סוכר, $\frac{1}{2}$ בקבוק רום.

עוגת שמרים מבצק שמרים קר

החומרים : 4 כוסות קמח רגיל, 4 צהובים, 3 כפות קוניאק, 3 כפות סוכר, 2 חב' מרגרינה, 50 גרם שמרים מומסים ב- $\frac{1}{4}$ כוס מים פושרים.
הצעה למילוי : גבינת כנען (רזה), 1 ביצה, 1 סוכר וניל, צימוקים.

עוגת קוקוס

החומרים : 1 שקית קמח אוסם (כ- $2\frac{1}{2}$ כוסות), $1\frac{1}{2}$ סוכר, 1 תפוז או מיץ תפוזים מבקבוק, 5 ביצים, $\frac{1}{2}$ כוס שמן, 150 גרם קוקוס, 100 גרם שוקולד מריר מגורר.
לבצק : 5 צהובים, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, $\frac{1}{2}$ כוס שמן, 1 כוס קמח, מיץ תפוזים.
אופן ההכנה : להכין בצק ולרדד בתבנית אפיה, על הבצק למרוח ריבה, עליה לפזר את השוקולד המגורר, להקציף את הלבנים + $1\frac{1}{2}$ סוכר ולהוסיף בסוף את הקוקוס לאפות בחום בינוני.

עוגת תמרים וביסקויט

החומרים : 1 ביצה, 1 חב' תמרים ללא חרצנים, 1 חב' מרגרינה מומסת, 300 גרם ביסקויט, אגוזים קצוצים.
אופן ההכנה : לשפוך על הביסקויט המרוסק מרגרינה מומסת ולפרוש על גיר פרגמנט, לערבב תמרים + אגוזים + ביצה ולשפוך על הבסיס.

בתיאבון



עוגות

עוגת גבינה ופרורים

החומרים לבצק: 1 קמח אוסם, $1\frac{1}{4}$ חב' מרגרינה, 2 ביצים, $\frac{3}{4}$ כוס סוכר, 3 חב' אבקת וניל.
למילוי: $\frac{3}{4}$ חב' מרגרינה, 1 ביצה, $\frac{3}{4}$ כוס סוכר, 3 חב' א. וניל, 2 שמנת רגילה, 1 גביע גבינה 9% .
אופן ההכנה: $\frac{3}{4}$ מהבצק לרדד בתבנית, להשאיר $\frac{1}{4}$ לפירורים מעל העוגה, לאפות בכלים נפרדים עד שמשחים. לקרר, לשפוך על תחתית הבצק סירופ העשוי ממעט יין ורמוט + 2 כפות מים + 3 כפות סוכר, להוסיף מעל את המילוי ועל זה לפורר את שארית העוגה האפוייה.

עוגת גבינה

החומרים לבצק: $1\frac{1}{2}$ כוסות קמח רגיל, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, 1 ביצה, 1 אבקת וניל, קליפת לימון, $\frac{1}{2}$ שקית אבקת אפיה.
מילוי: 3 קופסאות גבינה 9%, 1 כוס חלב, 1 כוס סוכר, 2 כפות קורנפלור או קמח, 1 ביצה, 2 צהובים, 1 וניל, מהלבנים להכין קצף חזק, לערבב הכל יחד לשפוך על הבצק ולאפות.

עוגת קנמון

החומרים: 3 ביצים, 1 קמח תופח, 3 כפיות קינמון, 100 גרם צימוקים, 100 גרם אגוזים, 1 מרגרינה עם חלב או מרגרינה בלי מלח, $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר, $\frac{1}{2}$ כוס חלב.
אופן ההכנה: להקציף 3 חלבונים, $\frac{3}{4}$ כוס סוכר, לערבב לחוד 3 חלמונים עם $\frac{3}{4}$ כוס סוכר ומרגרינה, לערבב יחד קמח, קינמון, צימוקים ואגוזים, להוסיף את תערובת הקמח והחלב לחלמונים ולבסוף לערבב את הקצף, לאפות כ- 50 דקות.

עוגות

בתיאבון



עוגת שטרודל

החומרים : 4 כוסות קמח, $\frac{1}{2}$ כוס מים מהברז, $1\frac{1}{2}$ מרגרינה, 1 אבקת אפיה.
המילוי : ריבה, $\frac{1}{2}$ כפית קינמון, קליפת לימון, צימוקים.
אופן ההכנה : לרדד בצק, לרדד לעלה דק למלא במילוי ושים בתבנית אפיה משומנת, לפני האפיה לחרוץ בבצק את צורת החיתוך, יש להוציא מהתבנית כאשר העוגה עדיין חמה, ולפזר מעליה אבקת סוכר.

עוגת חלבה

חומרים : 200 גרם חלבה, 1 חב' מרגרינה, 1 כוס סוכר, 50 גרם קקאו.
אופן ההכנה : להמיס על האש את החלבה, המרגרינה, הסוכר והקקאו, לקרר מעט ולפורר כ- $\frac{1}{2}$ ק"ג ביסקויט שבור בתוך העיסה.
לגלגל על נייר פרגמנט ולהקפיא.

עוגת תפוזים

החומרים לבצק : 6 צהובים, 6 כפות סוכר, 6 כפות שמן, 6 כפות קמח רגיל, $\frac{3}{4}$ שקית אבקת אפיה.
מילוי : 2 כוסות מיץ תפוזים או מים, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, 2 כפות קורנפלור מלאות או אבקת פודינג, 1 שמנת רגילה.
אופן ההכנה : לאפות את הבצק ולקרר, להכין פודינג סמיך, לקרר מעט, להכניס 3 צהובים וכף מרגרינה לערבב היטב עד שנמס.
מהלבנים להכין קצף עם 3 כפות סוכר, 1 שמנת רגילה, להעביר בזהירות אל הקצף ולשפוך על המילוי, לגרד שוקולד לקישוט.

עוגות

בתיאבון



עוגת תפוחי עץ

החומרים: 1 ק"ג תפוחי עץ, $\frac{1}{3}$ כוס סוכר, $\frac{1}{2}$ כוס מים, 2 פרוסות לימון – לבשל יחד כ- 10 דקות.
הבצק: 2 כוסות קמח, 1 כפית אבקת אפיה, 1 כוס סוכר, 150 גרם מרגרינה, 2 חלמונים, 1 כף סוכר.
אופן ההכנה: לסנן את התפוחים ולשטוח על $\frac{2}{3}$ הבצק, $\frac{1}{3}$ מהבצק לשמור לפיזור כפרורים מעל העוגה. מעל הפרורים לפזר כף סוכר ואת יתר המרגרינה ולאפות עד שמשחים.

עוגת 6 6 6

החומרים לבצק: 6 צהובים, 6 כפות סוכר, 6 כפות קמח רגיל, 6 כפות שמן, 6 כפות תמצית וניל, $\frac{3}{4}$ שקית אבקת אפיה.
אופן ההכנה: לאפות את הבצק ולקרר, לגרד 150 גרם שוקולד מריר על העוגה, לפזר אגוזים, קליפת לימון ומיץ מחצי לימון להוסיף את הקצף ולאפות עד שמקבל גוון שחום.

סברינה

החומרים: 5 כפות פירורי לחם מנופים, 1 כף קמח אוסם, 5 כפות סוכר, 5 ביצים, 2 חב' סוכר וניל.
אופן ההכנה: לערבב במיקסר חלמונים, סוכר וניל, $\frac{1}{2}$ מכמות הסוכר, להקציף ולהוסיף את הקמח ופרורי הלחם. להקציף את החלבונים ויתר הסוכר ולאפות.
לשפוך למעלה **סירופ:** 1 כוס מים, 5 כפות סוכר להמיס על האש, להוסיף 2 כפות רום ולשפוך על העוגה החמה.
הקדם: 2 שמנת מתוקה מוקצפת עם 3 כפות אבקת סוכר.

עוגה אנגלית

החומרים: $\frac{1}{2}$ מרגרינה רכה, 1 כוס סוכר, 3 כוסות קמח, 1 אבקת אפיה (או שקית קמח אוסם), 1 אבקת וניל, קליפת לימון, 6 ביצים, $\frac{1}{4}$ כוסות חלב.
אופן ההכנה: לערבב חלמונים, מרגרינה, $\frac{1}{2}$ מכמות הסוכר, קמח, חלב, אבקת אפיה ווניל. להכין קצף מהחלבונים ויתרת הסוכר לערבב יחד ולשים בתבניות מוארכות, לאפות כ- $\frac{3}{4}$ שעה.

עוגות

בתיאבון



עוגת ריבה

החומרים לבצק : 2 כוסות קמח רגיל, 2 כפות סוכר, 1 מרגרינה, 4 צהובים, ללוש לבצק ולאפות. למרוח מעל העוגה ריבה על זה קצף מ- 4 החלבונים ו- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, ו- 2 כפות קמח. ולאפות עד שמשחים.

עוגת שוקולד קרה חגיגית

החומרים : 6 ביצים, 1 כוס סוכר, 2 אינסטנט שוקולד. להקציף את הלבנים והסוכר, להוסיף את הצהובים ואינסטנט שוקולד, לאפות ולקרר. **מילוי :** 1 שמנת מתוקה, 1 אינסטנט וניל, 1 כוס חלב – להקציף יחד לקרם ולשפוך על העוגה. **ציפוי :** 1 שוקולד מריר, 50 גרם מרגרינה, 2 כפות מים, 2 כפות סוכר.

עוגה בחושה לפסח

2 כוסות קמח מצה מנופה, 6 ביצים, $\frac{3}{4}$ כוס שמן, $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר, 1 אבקת אפיה, 2 שקיות אבקת וניל, 4 כפות ריבה, צימוקים, אגוזים, $\frac{1}{2}$ לימון + קליפה. לערבב הכל יחד.

עוגת גזר

החומרים : $1\frac{1}{2}$ כוסות קמח, 1 כפית אבקת אפיה, $\frac{3}{4}$ כפית סודה לשתייה, $\frac{1}{4}$ כפית מלח, 1 כפית קינמון, $\frac{3}{4}$ כוס חמאה, 1 כוס סוכר חום, 2 ביצים, 1 כוס גזר מגורר דק. **אופן ההכנה :** מערבבים קמח, מלח, קינמון, חמאה, סוכר, מוסיפים את הביצים אחת אחת ומערבבים היטב. מוסיפים את יתר החומרים ואופים עד שמשחים.

עוגת גבינה עדינה

החומרים : 4 ביצים, 3 חב' גבינה 9%, $\frac{1}{2}$ חב' אינסטנט פודינג וניל, 1 שמנת חמוצה, 4 כפות קורנפלור, $\frac{1}{2}$ כוס סוכר (לקצף) + $\frac{1}{2}$ כוס סוכר (לבצק). **אופן ההכנה :** מפרידים ביצים, מקציפים את הלבנים עם $\frac{1}{2}$ כוס סוכר, בקערה מנפרדת מערבבים את יתר החומרים ומוסיפים את הקצף. אופים 10 דקות בחום גבוה ואח"כ בחום בינוני. לאחר שהעוגה התקררה להכין קרם מ- $\frac{1}{3}$ כוס חלב, 1 שמנת מתוקה, $\frac{1}{2}$ אינסטנט וניל ולשפוך על העוגה.

עוגות

עוגת דבש

בתיאבון



החומרים : $1\frac{1}{4}$ כוסות סוכר, $1\frac{1}{4}$ כוסות דבש נוזלי, $\frac{3}{4}$ כוס שמן, 4 ביצים, $\frac{1}{4}$ כוסות נס קפה מוכן, להכניס 1 כפית שטוחה של סודה לשתייה לתוך כוס הנס קפה. $3\frac{1}{2}$ כוסות קמח רגיל מעורבב עם 1 שקית אבקת אפיה.
אופן ההכנה : להכניס את הקמח לתוך הבלילה ואת הנוזלים בסוף, להוסיף $\frac{1}{4}$ כפית ציפורן ואגוזים קצוצים, לאפות בחום בינוני.

כדורי שוקולד

החומרים : 150 גרם מרגרינה או חמאה רכה, 5 כפות סוכר, 1 כפית תמצית וניל, $\frac{3}{4}$ כוס אגוזים קצוצים, $\frac{1}{2}$ כוס שוקולד צ'יפס, 1 כף אבקת קקאו, 1 כפית קינמון, $\frac{1}{2}$ כוסות קמח.
אופן ההכנה : להכניס לקערה חמאה, סוכר, שוקולד צ'יפס, אגוזים ולשים בצד. לערבב קקאו, קינמון, קמח, להוסיף חמאה ולהוסיף לעיסה הקודמת. לשמן תבנית אפיה, לצקת כף מהתערובת, לאפות 15 – 10 דקות בחום בינוני-גבוה, לקרר דקה ולגלגל באבקת סוכר.

עוגת גבינה עם אוכמניות

החומרים לבצק : 3 חלבונים, 3 כפות סוכר – להקציף לקצף חזר, להוסיף 3 חלמונים (צהובים), 3 כפות קמח, לאפות כ- 20 דקות בחום בינוני ולקרר.
מילוי : 2 חבילות גבינה 9%, 14 גרם ג'לטין מומס ב- 1 כוס מים, לערבב על האש עד המסה (לא להרתיח).
כאשר מתקרר קצת להכניס לגבינה ולערבב, להקציף 2 שמנת מתוקה + 1 כוס סוכר, להוסיף לגבינה, להניח על הבצק ולקרר במקרר כשעתיים. למרוח מעליה ריבת אוכמניות או אחרת.

משקאות

קפה אירי

בתיאבון



בתוך גביעי שמפניה או יין גדולים, הכניסי לכל מנה - כוסית ויסקי וכפית גדושה סוכר, מלאי כמעט עד שולי הכוס בקפה שחור וחזק, קשטי בקצפת.

יין מהנובל

לכל מנה הרתיחי שלושת רבעי כוס יין שולחני אדום, אם כפית סוכר, פלחי לימון, ציפורן וקורט קינמון. כבי את האש ברגע שהיין מגיע לנקודת הרתיחה הגישי חם אם צריך לחמם שוב להיזהר שלא ירתח.

פונץ (20 כוסות)

החומרים : 2 כוסות תה חזק, ½ כוס סוכר, 2 כפות ציפורן, 1 כף הל טחון, ½ כפית קינמון, 1 לימון, 1 תפוז, 1 בקבוק יין אדום יבש, 1 בקבוק יין מתוק, 1 כוס ברנדי או וודקה, ½ כוס ליקר תפוזים או אחר. **אופן ההכנה :** לבשל את התה עם הסוכר, הציפורן, הקינמון, וההל 20 דקות על אש קטנה. לחתוך לימוד ותפוז לרצועות ללא הקליפה, לאחר שהתה התקרר כשעה להוסיף לתוכו את הרצועות. לפני ההגשה מוסיפים פנימה את היין, הוודקה והליקר מחממים היטב אך לא מרתיחים.

מחמצים, כבושים

תחמיץ פלפלים ירוקים

צולים על האש (או בתנור חם מאוד) פלפלים ירוקים רחוצים, מצננים בכלי מכוסה ומקלפים את הקליפה הדקה, מכניסים בקערת זכוכית ויוצקים על הפלפלים תערובת של חומץ הדרים, מעט שמן,

בתיאבון



מלח פלפל מעט סוכר וכמה שיני שום מעוך משהים לפחות יום.

כרובית כבושה

החומרים: 1 כרובית טריה בינונית, 3/2 ליטר מים, 1/3 ליטר חומץ, 1/4 כוס מלח, 1 כף סוכר, 2-3 עלי דפנה, כמה גרגרי פלפל אנגלי, שום לפי הטעם.
אופן ההכנה: רחצי היטב את הכרובית וחלקי אותה לפרחים. בשלי אותה במי מלח רותחים בשלי אותה במי מלח רותחים כעשר דקות, סנני. הרתיחי יחד את החומץ, המים המלח הסוכר והתבלינים הכניסי את פרחי הכרובית לנוזלים הרותחים והשלי כעשר דקות.
צקי את הכל לתוך צנצנת רחוצה ושטופה במים חמים סגרי היטב בעוד הכל חם, הכרובית תהיה יפה לאכילה כעבור יומיים שלושה.

כרוב כבוש

חומרים: 1 – 1 1/2 ק"ג כרוב, חופן עלי סלרי, 1 גזר גדול, 1-2 פלפל חריף, 2 1/2 כפות מלח, מים.
אופן ההכנה: שוטפים את הכרוב וחותכים לרבעים, מסירים את החלק הקשה בתחתית הכרוב ופורסים לרצועות בעובי של כחצי ס"מ.
שמים בכלי גדול, מוסיפים עלי סלרי קצוצים, גזר מקולף ומגורר גס ופלפל חריף.
ממיסים 2 1/2 כפות מלח ב- 1 ליטר מים ומוסיפים לכרוב, ממלאים עד הסוף מים ומערבבים.
מניחים על הכרוב צלחת כבדה שתשמור את הכרוב מכוסה מים, מניחים במקום חם למשך יומיים. בתום יומיים מערבבים שוב היטב ומחזירים לעוד 2 – 1 ימים. כאשר מוכן מעבירים לקרור.

לפת כבושה

לחתוך את הלפת לפרוסות בעובי כ- 1/2 ס"מ, להמיס 3 כפות מלח דק ב- 3 כוסות מים רותחים, מעט חומץ וסוכר לפי הטעם, לשפוך על הלפת המונחת בצנצנת, אפשר להוסיף מעט סלק לצבע.

לפתנים וקינוחים

פרוסות תפוז מטוגנות בבליה

2 תפוזים.
לבליה: 1 ביצה, 4 כפות קמח, 2 כפות נוזלים מים או מיץ תפוזים, מרגרינה לטיגון. מקלפים את התפוזים וחותכים לפרוסות, מכינים בליה, טובלים כל פרוסה מטוגנים במרגרינה טיגון קל.

בתיאבון



אשכולית קלויה בגריל

מפרידים בסכין את הפלחים מהקליפה. שמים על כל אשכולית כפית דבש, שמים בגריל חם למשך 3-5 דקות, מגישים בתוספת אגוזים קצוצים.

קציפת לימון

החומרים: כוס וחצי מים, רבע כוס מיץ לימון, 3 כפות סוכר, מעט קליפת לימון מגוררת, 3 כפות אבקת פודינג לימון, כף מרגרינה, חלבון אחד, קורט מלח.
אופן ההכנה: בוללים את אבקת הפודינג במיץ הלימון וחצי כוס מים. מרתיחים כוס מים עם כף סוכר, מוסיפים את בלילת הפודינג ובוחשים עד הרתיחה. מוסיפים קורט מלח וכף מרגרינה ומורידים מהאש. מקציפים הקערה את החלבון עם 2 כפות סוכר ומעט קליפת לימון מגוררת, מוסיפים לקצף, כף אחר כף, את הרפרפת המבושלת בעודה חמה מאוד וממשיכים בהקצפה עד שהקצף נקלט ברפרפת. מקררים לפני ההגשה.

רפרפת מישיש

1 קופסת מישיש, לרסק במזלג, להרתיח את המיץ, להוסיף ג'לי בטעם מישיש, לערבב היטב ולקרר.
כאשר מתקרר להוסיף 1 שמנת רגילה, להכין קצף מ-2 לבנים, לערבב הכל יחד ולקרר.