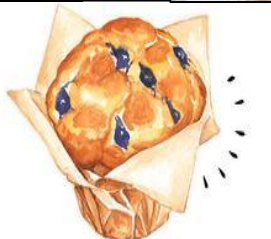


תוכן עניינים

- 1-2 _____ פסטה רוזה
- 3-4 _____ פתיתים עם נקניקיות
- 5-6 _____ פיצה טורטייה
- 7-8 _____ מלבי
- 9-10 _____ לחמניות של בית
- 11-12 _____ קוראסונים ליום מתוק יותר
- 13-14 _____ עוגיות נוטלה
- 15-16 _____ מאפינס בננה – שוקולד צ'יפס



פסטה 9/9

פסטה איכותית ברוטב מנצח! לשדרוג ערב משפחתי או ארוחת
צהריים טעימה במיוחד 😊

מצרכים:

עגבניות

חמאה

מלח

שום

פסטה לבחירה

רסק עגבניות

שמנת לבישול/להקצפה/מתוקה,

פרמזן (לא חובה)

הוראות הכנה:

1. ניקח סיר גדול ונמלא בו מים (עד קצת מעל החצי)
2. נחכה שירתח (כשהמים יתחילו לבעבע נדע שהם רותחים)
3. נוסיף את הפסטה לסיר ונחכה שתתרכך ושתהיה מוכנה (-10 15 דקות).
4. כשהפסטה מוכנה, נסנן ונשטוף אותה מעט במים.
5. ניקח סיר, ונמיס בו גוש בינוני של חמאה.
6. נקתוש שן שום אחת, נוסיף לסיר עם החמאה (לאחר שנמסה), ונטגן לזמן קצר.
7. נוסיף רסק עגבניות, עגבניות חתוכות, שמנת וקצת מלח (הכמויות משתנות. מוסיפים לפי הטעם ולפי כמה שאוהבים)
8. כשהעגבניות רכות נדע שהרוטב מוכן ונאחד בינו לבין הפסטה, ניתן לפזר מעל גם גבינת פרמזן.



פתיתים עם נקניקיות הפואה עגבניות

המאכל הפשוט בתוספת נקניקיות ורוטב שכל בני המשפחה
יאהבו!

מצרכים:

פתיתים
נקניקיות
עגבניות
רסק עגבניות
בצל
שמן זית
אבקת שום/שום טרי
מלח
פלפל שחור
פפריקה מתוקה
אבקת מרק עוף

אופן ההכנה:

1. נרתיח נקניקיות בסיר עם מים, נקצוץ בצל, ונחתוך עגבנייה אחת לחתיכות קטנות.
2. כשהנקניקיות צפות נדע שהן מוכנות ולכן נסנן אותן, נשטוף מעט במים, ונחתוך כרצוננו.
3. נשים מעט שמן קנולה (3 כפות בערך) בסיר גדול ונוסיף את הבצל. אם בחרנו להשתמש בשום טרי ולא באבקה, נכתוש את השום, נוסיף לסיר ברגע שהבצל נהיה שקוף, ונטגן קלות (עד שהבצל והשום מעט משחימים).
4. נוסיף את הנקניקיות החתוכות לסיר, נטגן קלות (עד שהן מעט משחימות ומקבלות צבע).
5. נוסיף את העגבנייה החתוכה ונמתין שתתרכך.

6. נוסיף את הפתיתים לסיר ונוסיף מים (כמות המים היא לפי מה שכתוב על האריזה של הפתיתים).
7. נוסיף 2-3 כפות גדושות של רסק עגבניות.
8. נתבל בכף, כף וחצי של אבקת מרק עוף, כפית גדושה של מלח, כף פפריקה מתוקה (מי שאוהב חריף ניתן להוסיף גם פפריקה חריפה), כפית פלפל שחור, ואם בחרנו להשתמש באבקת שום, זה הזמן להוסיף אותה (2 כפיות).
9. נערבב היטב, נסגור עם מכסה ונמתין שהפתיתים יתרככו (20 עד 25 דקות בערך).



פיצה 6/696 ייה

מתכון קל ומנצח לפיצה טורטייה פשוטה להכנה, דקיקה וקריספית
בטירוף המשאירה טעם של עוד...

מצרכים:

טורטייה
רסק עגבניות (260 גרם)
גבינה צהובה (רצוי מגורדת)
שמן זית
מלח
אורגנו
תוספות לבחירה (לא חובה) - בולגרית, פטריות, עגבניות,
זיתים...

הוראות הכנה:

הרוטב (שלים 1-3):

1. ניקח רסק עגבניות ונשפוך את תכולתו לקערה.
2. נוסיף 3-4 כפות שמן זית + 2-3 כפיות אורגנו + מלח (לפי העין, תלוי מהי רמת המליחות שאנחנו אוהבים)
3. נערבב היטב
4. נמרח את הרוטב על הטורטייה ומעל נפזר בנדיבות גבינה צהובה. ניתן להוסיף תוספות שאוהבים.
5. נכניס לתנור ל-10-15 דקות על 180 מעלות עד שהגבינה נמסה ומתחילה לבעבע (רצוי לחמם את התנור מראש).



מלבי

הקינוח האולטימטיבי מימי הילדות להורים בלבד 😊

מצרכים:

מים
חלב
קורנפלור
סוכר
מי ורדים
סירופ מלבי (ניתן להשיג מהסופר)
בוטנים קצוצים
קוקוס

אופן ההכנה:

1. נרתיח 2 כוסות מים בסיר.
2. בכלי נפרד נערבב 4 כפות גדושות של קורנפלור בחלב הקר (2 כוסות) ולאחר מכן נוסיף למים הרותחים.
3. נוסיף כף וחצי סוכר + כף מי ורדים ונבחוש היטב במשך 5 דקות עד לקבלת מרקם סמיך מאוד.
4. את התערובת שקיבלנו נמזוג לכוסות הגשה אישיות, נצנן בחוץ עד לטמפרטורת החדר ונכסה בניילון נצמד.
5. נכניס למקרר ל3 שעות לפחות.
6. לפני ההגשה נמזוג סירופ ונפזר בוטנים וקוקוס לפי הטעם.



לחמניות *le fe* בית

לחמניות טעימות בטירוף! רכות מאוד וקלות להכנה שכל המשפחה חייבת לנסות!

*המתכון הינו לקילו בצק.

מצרכים:

1 ק"ג קמח לבן רגיל

6 כפות סוכר

2 כפות שמרים יבשים

3 כוסות מים פושרים

כף מלח

1/4 כוס שמן

לבחירה:

ביצה

שומשום/ קצח/ מלח גס (לפי הטעם)

הוראות הכנה:

1. לוקחים קערה ובתוכה שמים 2 כפות שמרים יבשים, 6 כפות סוכר וכוס מים פושרים, מערבבים ומשאירים למנוחה 10 דקות.

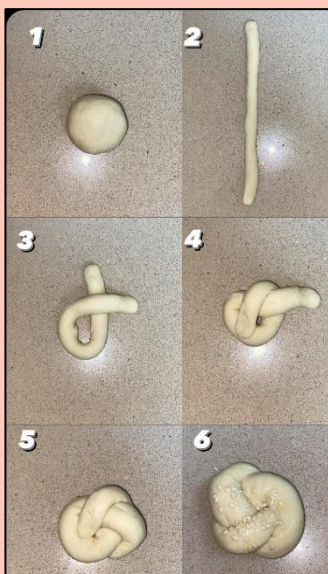
2. לאחר 10 דקות מנפים אל אותה הקערה קילו קמח ומוסיפים כוס נוספת של מים פושרים ולשים את הבצק.

3. מוסיפים כף מלח וכוס נוספת של מים פושרים ולשים.

4. מוסיפים 1/4 כוס שמן ולשים.

5. לאחר שהבצק מוכן (לא נדבק לקערה) נשים אותו בכלי סגור ונשאיר לתפיחה של שעה - שעתיים (עד שהבצק מכפיל את עצמו)

6. לאחר התפיחה ניצור חלות (קליעת צמות)/ לחמניות. דוגמה לתהליך הקליעה בתמונה:



*אופציה רצויה: נבריש את החלות והלחמניות בביצה למראה מבריק, ונשים מעל שומשום/ קצח/ מלח גס...
7. נכניס לתנור שחומם מראש על 180 מעלות לכ 15-20 דקות (עד להזהבה)

בתיאבון 😊



קופאסונים ליום אתוק יותר

מאפה משגע לצד הקפה בבוקר לפתיחת יום טוב יותר!

ובינינו, רק הריח שווה את המאמץ 😊

*המתכון הינו לקילו בצק.

מצרכים:

1 ק"ג קמח לבן רגיל

6 כפות סוכר

2 כפות שמרים יבשים

3 כוסות מים פושרים

כף מלח

1/4 כוס שמן

שוקולד למריחה

תוספות מתוקות לבחירה (לא חייב)

הוראות הכנה:

1. לוקחים קערה ובתוכה שמים 2 כפות שמרים יבשים, 6 כפות סוכר וכוס מים פושרים, מערבבים ומשאירים למנוחה ל-10 דקות.

2. לאחר 10 דקות מנפים אל אותה הקערה קילו קמח ומוסיפים כוס נוספת של מים פושרים ולשים את הבצק.

3. מוסיפים כף מלח וכוס נוספת של מים פושרים ולשים.

4. מוסיפים 1/4 כוס שמן ולשים.

5. לאחר שהבצק מוכן (לא נדבק לקערה) נשים אותו בכלי סגור ונשאיר לתפיחה של שעה - שעתיים (עד שהבצק מכפיל את עצמו)

6. מרדדים את הבצק, מורחים עליו את השוקולד ושמים את התוספות שנבחרו מעל (כמתואר בשלב 1 בתמונה).



7. נקפל את הבצק כך שהשוקולד יהיה בפנים (כמתואר בשלב 2).

8. נחתוך את הבצק למשולשים (כמתואר בשלב 3), כל משולש מגלגלים כלפי פנים.

9. מברישים את כל הקוראסונים בביצה ומכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל-10-20 דקות (עד להזהבה).

10. לאחר שהקוראסונים מוכנים, נכין מי סוכר – חצי כוס מים+ חצי כוס סוכר המורתחים בגז ונבריש כל קוראסון במי הסוכר.

*יש לשים את מי הסוכר כך שהקוראסונים חמים ומי הסוכר קרים או שהקוראסונים קרים ומי הסוכר חמים.
בתיאבון!



עוגיות נואלה

עוגיות משגעות מהשוקולד האהוב עם תוספת שכולם אוהבים!

*המתכון הינו ל10-15 עוגיות.

מצרכים:

4 כפות נוטלה

4 כפות קמח תופח

ביצה

שוקולד צ'יפס

קוביות שוקולד לבחירה

הוראות הכנה:

1. בתוך קערה נשים: ביצה, 4 כפות קמח ו4 כפות נוטלה ונערבב עד לקבלת תערובת אחידה.
2. נוסיף שוקולד צ'יפס לבלילה לפי העין.
3. ניצוק מהבלילה כדורים בעזרת כפית גדושה ונשטיח אותם על תבנית ועליה נייר אפייה.
4. על כל עוגייה נשים קוביה אחת של שוקולד לבחירה.
5. נכניס לתנור שחומם מראש על 180 מעלות לכ 10-15 דקות.
6. לאחר שהעוגיות יוצאות מהתנור, נחכה שיתקררו מעט ויתקבעו בצורתן ונגיש.



מאפינס בננה-שוקולד צ'יפס

מאפינס טעימים בזיגוג שוקולד לבן שאי אפשר להפסיק לאכול!

המתכון מתאים לכ-9 מאפינס גדולים.

מצרכים:

ביצה

שליש כוס סוכר

שליש כוס שמן

2 בננות קטנות מעוכות

4 כפות מים

חצי כפית תמצית וניל

כוס קמח תופח

רבע כוס שוקולד צ'יפס

הוראות הכנה:

1. בתוך קערה נשים את כל המצרכים על פי הסדר הבא:
ביצה, סוכר, שמן, בננות מעוכות, מים, תמצית וניל, קמח תופח
ושוקולד צ'יפס.

2. נערבב את הבלילה עד לקבלת תערובת אחידה.

3. נשמן תבנית מאפינס ונמזוג מהבלילה אל התבנית.

4. נאפה את המאפינס בתנור שחומם מראש על 180 מעלות
15-20 דקות (עד שהקיסם יוצא יבש).

להכנת הגנאש:

מצרכים:

שוקולד לבן

שמנת

1. נשים מעט שמנת בסיר ונשבור כמה קוביות של שוקולד לבן
(כך שיהיה יותר שוקולד משמנת).

2. נערבב את השוקולד והשמנת עד לקבלת גנאש אחיד.

3. נוריד את הגנאש מהאש ונמתין 30-40 דקות על מנת לקבל
גנאש סמיך יותר.

4. בעזרת כפית, נשליך מעט מהגנאש על המאפינס (כמתואר בתמונה) ונגיש.

