



לא על הסופגניה לבדה

20 מתכונים מושלמים לחנוכה

וגם:
טיפים
מנצחים
לטיגון
נכון



בשיתוף עם

חג חנוכה הוא חג הטיגונים

חג שבו הדיאטניות מרימות ידיים ומבינות שאם הן ירצו ואם לא אנחנו נשחרר כל רסן. בגלל שזה החג הכי טעים שיש אירגנו לכם את האולימפיאדה של המטוגנים. לביבות, סופגניות ומאכלים מטוגנים מכל העולם ומכל העדות שהתמודדו ועלו ל-20 המתכונים הגדולים של חג החנוכה, שבלעדיהם אי אפשר.

תמצאו פה מתכונים נפלאים של מיטב הבשלנים. סופגניות אשל וסופגניות שמרים של סבתא, צ'ורוס ספרדיים לצד פריקסה טוניסאי וספינג' מרוקאי. גם מקומם של הצ'יפס והלביבות לא נפקד, לקחנו איתנו למטבח את תפוחי האדמה האדומים של הדוד משה ויחד יצרנו אינספור לביבות ששחו שחייה אומנותית בשמן החג ועשו לנו שמח.

רוצים להכיר את נבחרת המטוגנים שלנו? הנה זה מתחיל.

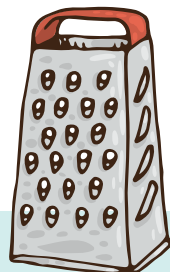
חג שמח, אהובים.
חג של אור ובריאות
ומלא משפחה מחייכת ומאושרת.

שלכם,
מערכת פודי



תוכן העניינים

4	סופגניות שמרים בטעם של פעם // נעמה פלד
6	לביבות תפוחי אדמה וגבינות // דניאל עמית
8	סופגניות אשל // נטע לוויה
10	פנקייק של ילדים מבשלים עם קצת שיפורים // רות סירקיס ואנחנו
12	המדריך המלא להכנת צ'יפס // יעל טל
14	צ'יפס פרמזן // רון יוחננוב
16	ספינג' יד ראשונה ממלכה // יונית צוקרמן
18	הפריקסה שכבש את הרשת // מלי מאירוב
20	מלאווח תוצרת בית // נעמה פלד
22	פאפאנש רומני מושחת // יעל טל
24	לביבת רושטי שווייצרית מדויקת // אפרת ליכטנשטט
26	צ'ורוס כמו בברצלונה // שרית נובק
28	קובה פותתה עירקית של סבתא ליליאן // נעמה פלד
30	לטקעס שאי אפשר להפסיק לאכול // רום מילשטיין
32	עיג'ה עירקית של שבת בבוקר // יעל טל
34	לביבות גבינה של קיבוץ // נעמה פלד
36	סופגניות ריקוטה איטלקיות // תמרה אהרוני
38	סופגניות עוואמה מתפוחי אדמה // יעל טל
40	לביבות תפוחי אדמה וטונה עם טונה של צ'ארס // נעמה פלד
42	פנקייק נסיכות // אפרת ליכטנשטט





סופגניות שמרים בטעם של פעם

נעמה פלד

פעם, לפני שהרשתות הגדולות ניכסו לעצמן את חג החנוכה, כל אמא וכל סבתא הייתה מטגנת לפחות פעם אחת בחג סופגניות שמרים בטעם בלתי נשכח. קבלו מתכון משפחתי שעובר מסבתא, לבת, לנכדה, לנינה ועוד היד נטויה...

אופן הכנה

שמים את השמרים הטריים בכוס. מוסיפים כף אחת של סוכר מהכמות הכללית ומכסים בחצי כוס חלב פושר (מהכמות הכללית). משהים לתסיסה בערך 10 דקות.

מכניסים לקערת המיקסר את הקמח, השמרים התוססים ואת יתר מרכיבי הבצק. לשים במיקסר עד שהבצק נפרד מהדפנות. אם עדיין דביק מוסיפים טיפונת קמח, אם הבצק פירורי מוסיפים טיפונת חלב. ממשיכים לעבד 5 דקות נוספות עד שמתקבל בצק חלק ומבריק.

מכסים את הקערה בניילון נצמד ובמגבת מטבח ומתפיחים עד להכפלת נפח הבצק.

מקמחים את משטח העבודה. מחלקים את הבצק לשניים ומרדדים בעזרת מערוך לעלה בעובי 2 ס"מ.

קורצים עיגולי בצק צפופים בעזרת כוס או רינג. מסדרים את הסופגניות במרווחים על תבנית מצופה בנייר אפייה משומן ומכסים בניילון נצמד משומן להתפחה עד להכפלת הנפח.

טיגון הסופגניות: בסיר רחב מחממים שמן לטיגון עמוק (160 מעלות אם יש מדחום). מטגנים את הסופגניות (4-5 בכל פעם), בערך 2 דקות מכל צד, להשחמה.

הגשה: מוציאים את הסופגניות מהשמן למגש מצופה בנייר סופג, מזריקים לכל סופגניה ריבה, מפזרים אבקת סוכר בנדיבות ומגישים.

מצרכים

מתכון ל-20 סופגניות

בצק הסופגניות:

- 40 גרם שמרים טריים
- 4 כפות סוכר
- 1.5 כוסות חלב
- 4 כוסות קמח
- 4 חלמונים
- 4 כפות שמן
- 1/2 כפית קליפת לימון מגוררת
- 2 כפות קוניאק
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 קורט מלח

טיגון

1 1/2 ליטר שמן קנולה

קישוט ומילוי

- 1 צנצנת ריבת תות
- 1 שקית אבקת סוכר



טיפ לווהט מהמחבת: רוצים פס לבן ויפה במרכז הסופגנייה? טגנו את הסופגנייה 2 דקות מכל צד ותקבלו פס שיזוף משגע.



FOODY





לביבות תפוחי אדמה וגבינות

דניאל עמית

הכי מרגש ביקום, לכבוד חנוכה דניאל הכינה לנו לביבות תפוחי אדמה עם גבינה שנחטפות ישר מהמחבת או במילים אחרות - עוד להיט מהמטבח של דניאל עמית!

אופן הכנה

מקלפים את תפוחי האדמה ומגרדים בפומפייה. סוחטים טוב טוב את הנוזלים ומוסיפים את שאר המצרכים. מערבבים טוב טוב. מחממים במחבת שמן חצי עמוק ומטגנים את הלביבות. מגישים עם שמנת חמוצה ועירית קצוצה. בתיאבון!

מצרכים

- 5 תפוחי אדמה לטיגון של הדוד משה - מגורדים
- 2 ביצים L
- 200 גרם גבינת חלומי מגורדת
- 100 גרם גבינת פטה
- 1 צרור בצל ירוק
- 2 כפות גדושות כפות קמח
- פלפל שחור לפי הטעם
- מלח דק לפי הטעם

“ טיפ לווהט מהמחבת: איך מונעים השחרה של תפוחי האדמה? אם לא מבשלים את תפוחי האדמה מיד אחרי הקילוף, בסו אותם במים על מנת למנוע את השחרתם. מגררים בסמוך לטיגון. ”



בשיתוף עם



צילום: טל סיון-ציפורין



סופגניות אשל - המלכות הבלתי מעורערות של החנוכה

נטע לוי

עם כל הכבוד לסופגניות המקושטות שנראות כמו מגדלים פורחים באוויר מלאות בסוכריות קופצות וקצפות, לנו יש ים של כבוד לסופגניות האשל הפשוטות שאנחנו מחכים להן כל השנה

אופן הכנה

בקערה רחבה טורפים את הביצה עם סוכר, מלח, אשל וברנדי/רום.

מוסיפים קמח ואבקת אפייה ומערבבים רק עד שנוצרת בלילה אחידה. נזהרים מערבוב יתר כדי לא לפגוע במרקם הסופגנייה.

בסיר עמוק ורחב מחממים שמן לטיגון עמוק (בגובה 3-4 ס"מ) עד לטמפרטורה של 160 מעלות, ממליצה למדוד בעזרת מד-חום. אם אין מדחום, השיטה היא לזרוק מעט בלילה לשמן, אם נוצרות סביבה בועות, השמן מוכן לטיגון. אם הבועות חזקות מאוד והבלילה משחימה תוך שניות, השמן חם מדי. הנמיכו את הלהבה.

בעזרת כף גלידה קפיצית או 2 כפות, יוצרים מהבלילה מעין כדורים ישירות אל תוך השמן. מטגנים במשך 2-3 דקות מכל צד עד שהסופגניות מזהיבות.

מוציאים את הסופגניות מהשמן ומניחים על נייר סופג. נותנים לסופגניות להתקרר ולהתייבב במשך 5-10 דקות לפני ההגשה.

מפזרים מעל הסופגניות אבקת סוכר ומגישים כמו שהן או בתוספת ריבה, ממרח שוקולד או כל מה שאוהבים.

מצרכים

מתכון ל-20 סופגניות

בלילה

1 ביצה L

50 גרם או 5 כפות

סוכר לבן

1/2 כפית מלח דק

1 גביע או 200 גרם

אשל

2 כפות ברנדי או רו

200 גרם קמח לבן

1 כפית אבקת אפייה

טיגון

1 ליטר שמן קנולה

הגשה

2 כפות אבקת סוכר

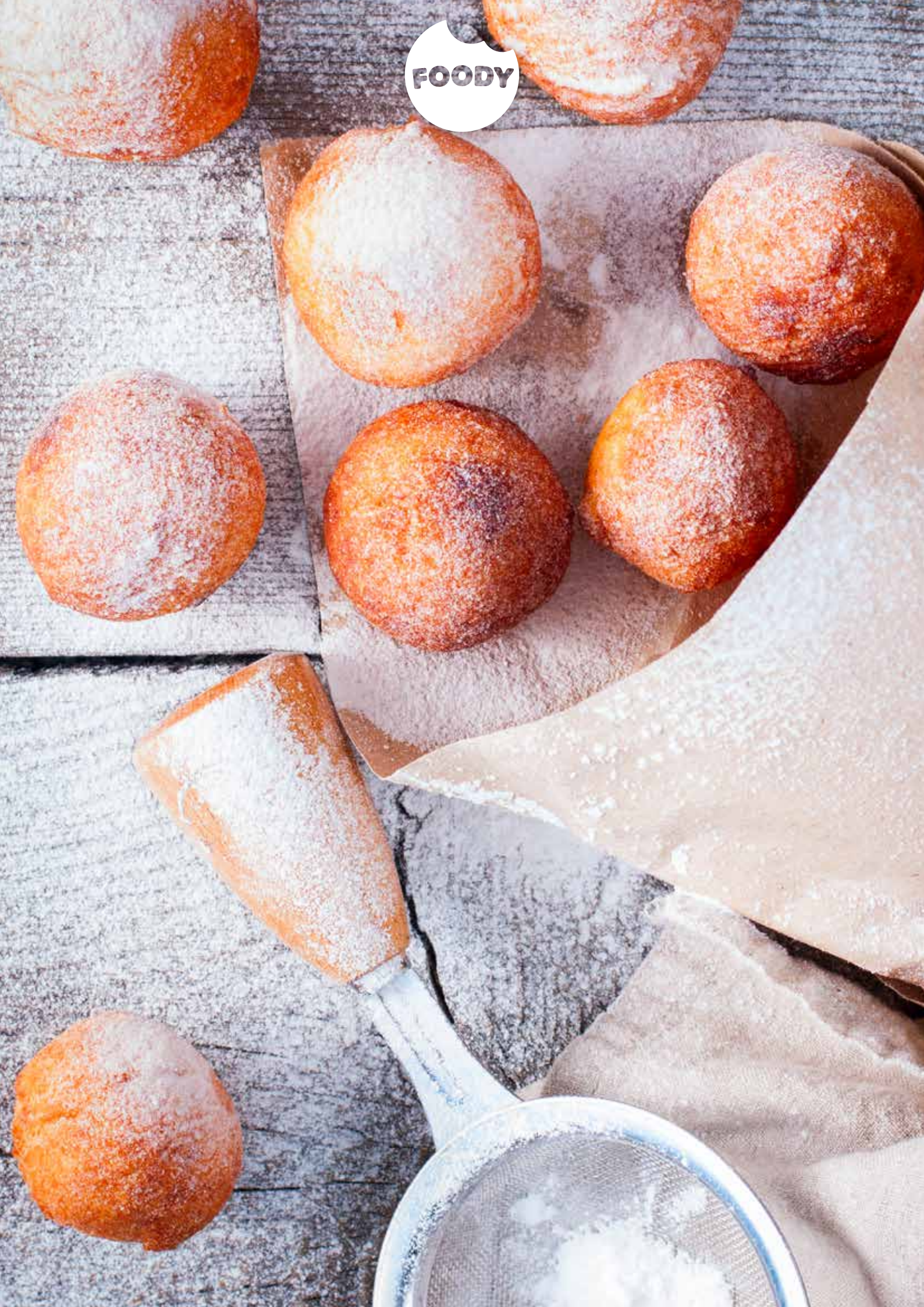
1/2 צנצנת ריבת תות



טיפ לווהט מהמחבת: אל תגזימו עם הסוכר! סופגניות מבצק שמכיל הרבה סוכר יתפסו צבע במהירות וישארו נוזליות מבפנים - לכן חשוב לא להגזים בכמות הסוכר בבצק.



FOODY





פנקייק של ילדים מבשלים עם קצת שיפורים

רות סירקיס ואנחנו

זוכרים את הספר האלמותי "ילדים מבשלים" שכתבה רות סירקיס? כל כך הרבה ילדים התחילו לבשל בזכותו. הלהיט של הספר היה ללא ספק הפנקייק שהוא הטוב ביותר שאנחנו מכירים. עם השנים קצת שידרגנו והנה הוא לפניכם!

אופן הכנה

בקערה גדולה טורפים את כל חומרי הפנקייק.

משמנים את המחבת במפית נייר טבולה בשמן ומחממים. מודדים מנות בלילה במצקת ויוצקים למחבת החמה. כאשר נוצרות על הפנקייק בועות גדולות הופכים את הפנקייק. ממשיכים לטגן עד שהצד השני משחים.

מגישים עם סירופ מייפל, פירות או סירופ שוקולד.

מצרכים

מתכון ל-15 פנקייקים

בלילה

3/4 כוס ריוויזן או יוגורט

1 כוס קמח לבן

2 כפות סוכר לבן

1 שקית אבקת אפייה

1/2 כפית אבקת

סודה לשתיה

2 כפות שמן קנולה

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

טיגון

שמן קנולה

הגשה

סירופ מייפל

“ טיפ לווהט מהמחבת: קנו לילדים שלכם את הספר "ילדים מבשלים", יש שם מתכונים מעולים שמתאזרחים בכל בית וילוו אותם לכל החיים. רות סירקיס היא מלכה! ”



FOODY





המדריך המלא לצ'יפס מושלם

יעל טל

אם יש משהו שובר דיאטה ומגרש דיאטניות זה צ'יפס אמיתי מתפוחי אדמה שמכינים עם כל השלבים. זו אומנם התעסקות, אבל היא כל כך שווה את זה. הכינו את הקטשופ ואת המיונז, היום יהיה בבית צ'יפס להתעלף!

אופן הכנה

קולפים את תפוחי האדמה (לא שוטפים) וחותכים לאצבעות ארוכות (משתמשים גם בקצוות תפוחי האדמה לצ'יפסים קצרים יותר).

מעבירים את אצבעות תפוחי האדמה מיד לקערה עם מי קרח למשך חצי שעה.

מסננים את תפוחי האדמה ממי הקרח ומפזרים על גבי מגבת יבשה. מנגבים ומשאירים על המגבת כעשר דקות לספיחת שאריות המים.

בסיר עמוק מחממים את השמן לטמפ' של 90 מעלות. כשהשמן מגיע ל-90 מעלות מכניסים לתוכו רבע מכמות הצ'יפס למשך 7-5 דקות. מוציאים את הצ'יפס ומניחים על גבי נייר סופג לספיגת שאריות השמן.

מחממים שוב את השמן ל-90 מעלות ומכניסים שוב רבע מתפוחי האדמה החתוכים לשמן וחוזר חלילה עם כל הכמות.

אחרי הייבוש משאריות השמן של הטיגון הראשון, מחממים את השמן לחום של 130-150 מעלות ומכניסים שוב רק רבע מכמות הצ'יפס שעבר טיגון אחד לשמן לטיגון שני עד הזהבה.

מסננים את הצ'יפסים המוכנים בעזרת כף מחוררת מחוץ לשמן ומניחים על נייר סופג. ממשיכים את הטיגון השני בנגלות עם כל הצ'יפסים.

מעבירים את הצ'יפסים אחרי הטיגון השני לקערה, מפזרים מלח, מערבבים בזהירות (אפשר בידיים) ומגישים.

מצרכים

- 5 תפוחי אדמה גדולים לטיגון של הדוד משה
- 2 ליטר מי קרח בקערה
- 1 ליטר שמן סויה או קנולה

הגשה

- מלח דק לפי הטעם
- רטבים



טיפ לווט מהמחבת: תפוחי האדמה המתאימים ביותר להכנת צ'יפס הם אלה עם הקליפה האדומה. למה? משום שהם מכילים כמות יחסית גבוהה של עמילן וכמות קטנה יחסית של מים ולכן שומרים על מרקמם הטבעי בזמן הטיגון ואינם סופגים הרבה שמן.



בשיתוף עם

FOODY



צילום: טל סיון-ציפורין



צ'יפס פרמזן רון יוחננוב

כמה כבר יש לחדש בעולם הצ'יפס? הרבה! רון יוחננוב במתכון גאוני לצ'יפס מתובל עם פרמזן, שום ומלא פטרוזיליה. זה כל כך טעים שלא יהיה לכם אכפת אם יהיה לכם חיוך ירוק אחרי שתאכלו

אופן הכנה

חותכים את תפוחי האדמה לצ'יפס בגודל שבוחרים.
ממלאים סיר במים, מוסיפים מלח ומבשלים עד שתפוחי האדמה מתרככים מעט כ-8 דקות.
מסננים את תפוחי האדמה היטב.
מחממים שמן בסיר או במחבת גדולה לטיגון עמוק.
מטגנים את תפוחי האדמה בשמן עמוק עד הזהבה.
בקערה מערבבים את הפרמזן המגורד עם השום והפטרוזיליה.
בוזקים את התערובת מעל הצ'יפס החם ומגישים.

מצרכים

2 ליטר מים
כף מלח
1 קילו תפוחי אדמה
לטיגון של הדוד משה
3/4 כוס גבינת פרמזן
מגוררת
3/4 כפית אבקת שום
2 כפות פטרוזיליה
קצוצה

הגשה

קטשופ
מלח

טיפ לווהט מהמחבת: קערת מי קרח היא ידידתו הטובה של תפוח האדמה. השרו את תפוחי האדמה החתוכים במי קרח, זה יקרר את תפוחי האדמה. הפרש הטמפרטורה בין מי הקרח ובין השמן הרוחת יצור מעטפת פריכה לצ'יפס. אל תשכחו לנגב היטב את עודפי המים לפני הטיגון!



בשיתוף עם



צילום: טל סיון-ציפורין



ספינג' יד ראשונה ממלכה

יונית צוקרמן

בחייאת, מה זה כל הסופגניות עם הכדורים והמזרקים? כאן זה לא קופת חולים!
יונית צוקרמן, מלכת המטבח, מכינה ספינג' אסלי שמבקש רק סוכר ודבש.
יאללה, תפתחו פה גדול!

אופן הכנה

בקערת מיקסר עם 00 לישה שמים את כל הרכיבים, מלבד המלח. לשים ליצירת כדור בצק, מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש כ-5 דקות.

מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד ומתפיחים כשעה וחצי, או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

לאחר ההתפחה, מחממים שמן לטיגון עמוק במחבת עמוקה.

בוצעים חתיכות מהבצק בידיים רטובות ומעצבים אותן לצורת כעכים (עיגול עם חור במרכז). מטגנים את הספינג' עד שהוא מזהיב משני הצדדים. מוציאים לנייר סופג.

מניחים בכלי הגשה אוריינטלי כדי שיאמינו שאתם מאמא מרוקאית אסלית, בוזקים את אבקת הסוכר ומגישים.

מצרכים

- 1 ק"ג קמח לבן
- 2 כפות שמרים יבשים
- 4 כפות סוכר לבן
- 1 1/4 כוסות מים
- 1/4 כוס שמן קנולה
- 1 כף מלח דק

טיגון

- 2 ליטר שמן קנולה

קישוט

- 1 שקית אבקת סוכר



טיפ לווהט מהמחבת: כדאי להתפיח את הבצק מספר פעמים (לחזור על שלב 2 לפחות פעמיים). ככה הספינג' יהיה יותר רך ואוורירי.





צילום: טר סיון-ציפורין



הפריקסה שכבש את הרשת

מלי מאירוב

לחמניות הפריקסה של מלי מאירוב הן מושא להערצה בכל רחבי הרשת. אלפי אנשים ניסו אותן ובאלפי בתים מבקשים עוד! קבלו לחמניות פריקסה במרקם עננים יד ראשונה ממומחית לבצקים!

אופן הכנה

בקערה שמים את הקמח יחד עם השמרים והסוכר ומערבבים. מוסיפים כוס וחצי מים ומתחילים ללוש, ביד או במיקסר.

מוסיפים את השמן ואת כוס המים וממשיכים ללוש.

מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש עד לקבלת בצק חלק וטיפה דביק - במידת הצורך מוסיפים בהדרגה מים.

מכסים את קערת הבצק במגבת למשך חצי שעה, לאחר חצי שעה לשים מעט ומוציאים את האוויר, מכסים שוב ומתפיחים חצי שעה נוספת.

מורידים את הבצק למשטח מקומח קלות ומגלגלים אותו בקמח. חותכים את הבצק ל-20 חתיכות. משטחים כל חתיכה מעט על השיש ומגלגלים לצורת לחמנייה.

חותכים נייר אפייה לריבועים ומניחים כל לחמנייה על ריבוע נייר אפייה. משמנים מעט כל לחמנייה, מכסים בניילון נצמד (כך שיהיה רופף) ומתפיחים חצי שעה. מחממים שמן בסיר לטיגון עמוק - בערך 4 ס"מ, כשהשמן חם מאוד מנמיכים את הלהבה ומחכים קצת.

מניחים את הפריקסה יחד עם הנייר בעמון כשהנייר כלפי מעלה, כשמזהיב, הופכים - הנייר יתנתק לבד וכך ייווצר הפס לבן. אם לא נוצר פס לבן, שופכים טיפה מהשמן, כדי שלא כל הפריקסה יהיה מכוסה בשמן בזמן הטיגון. מעבירים לנייר סופג.

ממלאים בטונה, ביצה קשה, ממרח לימון כבוש, זיתים, תפוחי אדמה וסלט ירקות.

מצרכים

ל-20 פריקסה

1 ק"ג קמח לבן

2 כפות שמרים

יבשים

1 כף סוכר לבן

1 1/2 כוסות מים

1/4 כוס שמן קנולה

1 כוס מים

1 כף מלח דק

טיגון

שמן קנולה



טיפ לווט מהמחבת: לווט את בצק הפריקסה בידיים משומנות. לפני תחילת הלישה פשוט צפו את הידיים שלכם בשמן, ממש כמו קרם ידיים, קל יותר ללוש בצורה הזו בצק נוזלי.





צילום: טל סיון-ציפורין





מלאווח תימני

תוצרת בית נעמה פלד

את המתכון קיבלתי פעם ממזל, התימניה הכי גיזעית שאני מכירה, שהיה לה מגע של זהב בכל מה שקשור לבצק. מזל תמיד הכינה לבד את המלאווח שלה ובחיים לא קנתה מלאווח מוכן. אחרי שתכינו ותבינו כמה זה פשוט גם אתם לא תקנו

אופן הכנה

בקערת מיקסר שמים את הקמח (אחרי ניפוי), המלח, הסוכר והמים ומערבלים כ-5 דק' עד לקבלת בצק רך וחלק (אם אין מיקסר אפשר ללוש ידנית כמובן).

על משטח מקומח לשים מעט את הבצק לצורת עיגול ונותנים לו לנוח כ-30 דק'.

לאחר מנוחה מחלקים את הבצק ל-8 חלקים שווים וכל חלק מעבדים לכדור. מכסים ונותנים לכדורים לנוח 15 דק'.

לאחר מנוחה מרדדים כל כדור לעיגול דק ומורחים מעליו שכבת חמאה. מותחים מעט את הבצק ומקפלים פנימה, מורחים שכבת חמאה נוספת ומגלגלים לצורת "שבלול".

משאירים את ה"שבלולים" לנוח כ-15 דק'. לאחר המנוחה מרדדים כל שבלול לעיגול (15x15) בערך.

מחממים מעט חמאה במחבת ומטגנים כל מלוואח עד הזהבה משני הצדדים (על אש נמוכה-בינונית).

מגישים עם רסק, ביצה וסחוג ונהנים מכל ביס!

מצרכים

ל-8 מלוואחים

4 כוסות קמח לבן

1 1/2 כפיות מלח דק

1 1/2 כפות סוכר לבן

1 1/4 כוסות מים


200 גרם חמאה

1 כף חומץ

טיגון

1 כף חמאה

“ טיפ לווהט מהמחבת: אתם ממש לא חייבים לטגן ישר את המלאווח. אפשר להכין כמות ולפני טיגון להקפיא אותם בערימה על נייר אפייה ולהפריד אחד בכל פעם שמתחשק לכם מלאווח. ”



FOODY



צילום: נט סיין-ציפורין



פאפאנש רומני

מושחת יעל טל

אם אתם אוהבים גבינה ואוהבים סופגניות אז הפאפאנש הוא בדיוק הקינוח בשבילכם. מדובר בספק לביבה וספק סופגנייה עם טעם גבינתי עשיר מייד אין רומניה. התכוננו להתאהב!

אופן הכנה

מערבבים בקערה את הגבינה, הסוכר, הביצים, גרידת הלימון והווניל לתערובת אחידה.

בקערה נפרדת מערבבים את הקמח, הסולת, אבקת האפייה והמלח. מוסיפים את החומרים היבשים לקערה עם הגבינה ומערבבים עד איחוד.

מכסים את קערת הבצק בניילון נצמד ומניחים בצד למנוחה של כחצי שעה.

מחממים בסיר את השמן לחום בינוני-גבוה (170 מעלות), בידיים רטובות מעט מכדררים את הבצק או שיוצרים ממנו צורה של בייגלה בקוטר של 5-6 ס"מ, מכניסים לשמן ומטגנים עד הזהבה (כדאי לטגן בנגלות של 4 בכל פעם).

מוציאים את הפאפאנאש המטוגן לצלחת עם נייר סופג לספיגת שאריות השמן, מעבירים לצלחת הגשה ומניחים מעל שמנת חמוצה וריבה.

מצרכים

ל-12 פאפאנאשים

בצק

- 1/2 ק"ג גבינה מסוג טוב טעם או כנען
- 4 כפות סוכר
- 2 ביצים
- 1 כפית גרידת לימון
- 1 כפית תמצית וניל
- 4 כפות גדושות קמח
- 2 כפות סולת
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 קורט מלח

טיגון

שמן צמחי (קנולה, חמניות, תירס) לטיגון חצי עמוק

הגשה

שמנת חמוצה ריבת דובדבנים

“ טיפ לווט מהמחבת: הכי טעים להגיש את הפאפנש עם שמנת חמוצה שלא חוסכים בה באחוזי שומן ועם ריבת דובדבנים חמוצה שבדרך כלל מוצאים אותה בחנויות שמוכרות מוצרים מרוסיה וממזרח אירופה. תענוג!

”



צילום: שניר גואטה





לביבת רושטי שווייצרית מדויקת

אפרת ליכטנשטט

לביבת הרושטי היא הפתרון המושלם לעצלנים. אם לא בא לכם לטגן לביבות קטנות ולהשגיח על כל אחת מהן בנפרד, הרושטי של אפרת ליכטנשטט הוא פתרון אליפות. מטגנים לביבה ענקית ומשפחתית וגומרים את הסיפור

אופן הכנה

מקלפים את תפוחי האדמה ומרסקים בפומפייה גסה.

סוחטים אותם היטב מהנוזלים, מתבלים במלח ופלפל ומערבבים.

מחממים את החמאה במחבת נון סטיק.

משטחים את תערובת תפוחי האדמה במחבת ומהדקים היטב.

מטגנים את הלביבה על אש בינונית, מבלי להזיז אותה, כ-10-5 דקות עד שהיא שחומה היטב (בודקים בזהירות בעזרת תרוד).

הופכים את הלביבה לצידה השני: מניחים צלחת גדולה על המחבת - הופכים הכל ביחד, ואז מחזירים את הלביבה לטיגון מצידה השני.

מטגנים עוד 10-5 דקות עד שהיא שחומה.

מגישים מיד עם שמנת חמוצה ועירית קצוצה.

מצרכים

ללביבה אחת גדולה -

במחבת בקוטר 22 ס"מ

4 תפוחי אדמה גדולים

לטיגון של הדוד משה,

כ-800 גרם סה"כ

1/2 כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור

גרום


30 גרם חמאה

הגשה

שמנת חמוצה

מעט עירית קצוצה

“ טיפ לווהט מהמחבת: תפוחי אדמה אדומים מחזיקים מעמד זמן רב יותר, כך שכדאי לבחור בהם אם לא עורכים קניות כל יום. את תפוחי האדמה יש לאחסן במקום חשוך יחסית כדי שתפוחי האדמה לא יתחילו לנבוט ולהוציא "עיניים". ”




בשיתוף עם

FOODY

צילום: טל סיון-ציפורין





צ'ורוס כמו ברצלונה

שרית נובק

קפיצה קטנה לספרד! שרית נובק מכינה צ'ורוס עם סוכר וקינמון. בלילה מתוקה של בצק רבוך מטוגנת בשמן עמוק. לשחיתות מקסימלית טובלים בשוקולד מומס ומגישים

אופן הכנה

מכינים את הבצק: מרתיחים את המים עם הסוכר והמלח.

כשהמים רותחים מוסיפים את החמאה ומערבבים עד שהיא נמסה.

מוסיפים את הקמח ומערבבים בכף עץ עד שהבצק מתגבש מסביב לכף ונפרד מדפנות הסיר.

מעבירים למיקסר עם וו גיטרה ומערבבים כ-5 דקות.

מוסיפים ביצה ומערבבים היטב עד שהיא נטמעת רק אז מוסיפים את הביצה השנייה ומערבבים היטב. הבצק אמור להיות דביק ונמתח, אם אינו דביק, טורפים בקערה נפרדת ביצה נוספת ומוסיפים כף או שתיים מהביצה הטרופה ומערבבים היטב שוב עד שמתקבל המרקם הרצוי.

מחממים שמן לטיגון עמוק.

מכניסים את התערובת לשקית זילוף עם צנתר כוכב, ומזלפים מקלות לתוך השמן החם.

מטגנים כמה דקות עד שהמקלות משחימים ומוציאים לצלחת עם נייר סופג לספיגת שאריות השמן.

מכינים את הציפוי: מעבירים את הסוכר והקינמון לצלחת עמוקה ומערבבים.

מגלגלים את הצ'ורוס המטוגנים בתערובת הסוכר או טובלים בשוקולד או בכל ממרח אחר שאוהבים.

מצרכים

- 1 כוס מים
- 2 כפות סוכר לבן
- 1/4 כפית מלח דק
- 100 גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 1 כוס קמח לבן
- 2 ביצים
- 1 כפית תמצית וניל

טיגון

- 1 ליטר שמן קנולה

ציפוי

- 1/2 כוס סוכר לבן
- 1 כפית שטוחה קינמון טחון
- 100 גרם שוקולד מריר או חלב, מומס



“ טיפ לווהט מהמחבת: לא בא לכם כוויות בדרגה 3, חשוב לדחוס היטב את בצק הצ'ורוס לשקית הזילוף כדי שלא יווצרו ביסי אוויר בתערובת בזמן הזילוף, שעלולים להתפוצץ ולהשפריץ בזמן הטיגון עליכם ועל הכיריים. ”

FOODY





קובה פותתה עירקית של סבתא ליליאן

נעמה פלד

אין כמו קובה תפוחי אדמה עירקית רכה וטעימה כדי להזכיר לנו את האהבה הגדולה שהסבתות שלנו הכניסו בכל תבשיל. קבלו את המתכון המושלם לקובה פותתה של סבתא ליליאן העשויה מתפוחי אדמה, ממולאת בבשר ומתובלת בעדינות

אופן הכנה

מכינים את המעטפת: מבשלים את תפוחי האדמה בקליפתם עד שהם רכים. מקררים אותם, מקלפים ומועכים לפירה חלק (בעזרת מועך ידני).

כאשר הפירה קר מוסיפים מלח, כורכום, שמן, חלמונים וקמח תפוחי אדמה ומערבבים היטב לעיסה חלקה.

מכינים את המלית: מטגנים את השקדים ומניחים בצד. באותה מחבת מטגנים את הבצל הקצוץ עד שהוא מזהיב.

מוסיפים לבצל את הבשר ומטגנים תוך כדי ערבוב. מפוררים את הבשר כל הזמן עד שהוא הופך לחום. מוסיפים את רסק העגבניות, פלפל שחור, בהרט, סילאן ומלח ומערבבים.

מוסיפים את הצימוקים הקצוצים ואת המים, מנמיכים את האש ומבשלים בסיר סגור כרבע שעה עד שהנוזלים נעלמים. מסירים מהאש, מפזרים פטרוזיליה קצוצה ואת השקדים המטוגנים ומערבבים. מצננים את המלית לפני הרכבת הקובה.

מרכיבים ומטגנים: מכינים קערה עם מים מהברז בה טובלים בכל פעם את הידיים. לידה מציבים את קערת המעטפת ואת המלית. בידיים רטובות לוקחים חופן ממסת המעטפת ומגלגלים לכדור בגודל ביצה. פורסים על כף היד תוך כדי לחיצה.

מניחים כף מן המלית על המעטפת (במרכז) וסוגרים היטב את המעטפת על המלית. אם יש חורים, ממלאים אותם בעזרת פיסות מן המעטפת. חשוב שהקובה תהיה שלמה ושהמלית תהיה מכוסה היטב.

מחממים שמן במחבת. טובלים את הקובות בביצה ומעבירים למחבת לטיגון, עד שהן מזהיבות משני הצדדים (זה חוסך בשמן ושומר על המעטפת). אוכלים חם, עם טחינה, עמבה וסלט, אפילו בתוך פיתה או סתם כך.

מצרכים

ל-18 קובות

מעטפת הקובה

- 2 ק"ג תפוחי אדמה של הדוד משה (בערך חמישה תפוחי אדמה)
- 1/2 כפית מלח דק
- 1/2 כפית כורכום
- 2 חלמונים
- 1 כף שמן קנולה
- 3 כפות קמח תפוחי אדמה

מלית

- 1 בצל גדול קצוץ דק דק
- 1/2 ק"ג בשר בקר טחון
- 1 כפית בהרט
- 1/2 כפית פלפל שחור גרום
- 1/2 כפית מלח דק
- 1 כף גדושה סילאן
- 1 כף רסק עגבניות
- 1/2 כוס מים
- 1/2 כוס צימוקים בהירים
- 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 כוס שקדים פרוסים
- ללא קליפה, מטוגנים

ציפוי הקובות

- 1 ביצה מקושקשת היטב עם טיפונת מים

טיגון הקובות

- 1/2 ליטר שמן קנולה

“ **טיפ לווהט מהמחבת:** יודעים איך שומרים תפוחי אדמה? בשום פנים ואופן לא במקרר. תפוחי אדמה לא אוהבים את הקור והלחות של המקרר. שימרו את תפוחי האדמה במקום קריר ומואר ולא ליד בצל, הוא מעודד ריקבון. ”



בשיתוף עם

FOODY

דוד משה

פוליה לטיבון

צילום: טל סיון-ציפורין





לטקעס שאי אפשר להפסיק לאכול

רום מילשטיין

עם כל הכבוד לסופגניות בשבילנו האוכל האמיתי בחג החנוכה הן כמובן לביבות תפוחי האדמה, או כמו שאנחנו קוראים להן בבית - הלטקעס! אז קבלו מתכון קל להכנה ללטקעס מושלמות

אופן הכנה

גוררים את הבצל ואת תפוחי האדמה. מניחים במסננת וסוחטים להוצאת הנוזלים.

מעבירים את תפוחי האדמה והבצל לקערה ומוסיפים את הביצים, הקמח והמלח. מערבבים היטב.

מחממים שמן במחבת גדולה (שמן בעומק של כ-1 ס"מ).

יוצרים לביבות בעזרת הידיים בקוטר של כ-4 ס"מ ולא שמננות מדי ומניחים בשמן החם, כל פעם 4 לביבות במחבת לא יותר.

מזהיבים מצד אחד, הופכים ומזהיבים גם מהצד השני.

מערבבים בקערית את השמנת החמוצה עם הבצל הירוק והמלח ומגישים לצד הלטקעס.

מצרכים

ל-20 לטקעס

- 5 תפוחי אדמה גדולים
- 2 בצלים בינוניים
- 2 ביצים M
- 4 כפות קמח לבן
- 1 כפית מלח דק

טיגון

שמן קנולה

הגשה

- 1 מיכל שמנת חמוצה 28%
- 1 גבעול בצל ירוק קצוץ (או עירית)
- מלח דק לפי הטעם



טיפ לווט מהמחבת: הסוד ללטקעס המושלמות טמון בתפוח האדמה. חפשו את תפוח האדמה עם הקליפה האדומה, הוא ישמור את הלטקעס שלכם נימוחה מבפנים ופריכה וקראנצ'ית מבחוץ.



FOODY

צילום: שניר גואטה





עיג'ה עירקית של שבת בבוקר יעל טל

עיג'ה היא לביבת ירק ותפוחי אדמה נהדרת שהיא אורחת של כבוד בימי שבת בכל בית עירקי שמכבד את עצמו. מגישים אותה לצד סביח, ביצים קשות, חציל מטוגן, סלט ועמבה. מכניסים הכל לפיתה ונמרח לכם חיוך בבטן ובלב

אופן הכנה

מבשלים את תפוחי האדמה עם הקליפה עד ריכוך. מסננים מהמים, מקלפים בעדינות ומועכים לפירה. מצננים לטמפ' החדר.

מוסיפים לקערת הפירה את הבצל, הפטרוזיליה, הביצים, הקמח והתבלינים. מערבבים היטב (אם התערובת נוזלית מדי, אפשר להוסיף עוד כף קמח, התוצאה לא צריכה להיות סמיכה מדי).

מחממים שמן במחבת (כ-2.5 ס"מ עומק) יוצרים עם היד קציצות ומעבירים עם כף לשמן החם. מטגנים עד הזהבה כהה, הופכים ומטגנים גם מהצד השני. מעבירים לצלחת עם נייר סופג לספיגת שאריות השמן ומגישים.

מצרכים

ל-20 לביבות

- 2 תפוחי אדמה גדולים
- 1 בצל בינוני קצוץ דק
- 1 צרור פטרוזיליה קצוץ דק
- 2 ביצים L
- 3 כפות קמח
- 1 כף מלח שטוחה
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 כפית כורכום
- 1 כפית פפריקה מתוקה

טיגון

שמן צמחי לטיגון חצי עמוק

טיפ לווהט מהמחבת: איפה קונים תבלינים וכמה? הכי טוב לקנות תבלינים בשווקים. חבשוש בלוינסקי, תבליני נעמה בשוק התקווה, ההודי בשוק רמלה. בקשו שיטחנו לכם במקום, קנו מעט ויהיה לכם תירוץ לחזור.





צילום: שניר גואטה



לביבות גבינה של קיבוץ

נעמה פלד

תשאלו כל ילד קיבוץ והוא יגיד לכם שאין על לביבות גבינה של בית הילדים. לביבות גבינה הן מאבות המזון של כל ילד קיבוץ והן קלות, מהירות ונחטפות. ברור שרבנו על הלביבה האחרונה (החזק והרע מביננו תמיד ניצח). קבלו את המתכון המושלם!

אופן הכנה

מערבבים היטב את כל החומרים עד לקבלת בלילה חלקה.

ממיסים מעט חמאה במחבת (אפשר שמן, אבל חמאה זה הרבה יותר טעים).

בעזרת כף יוצקים 3 תלוליות של בלילה במחבת ומטגנים על להבה בינונית עד שעני הצדדים מזהיבים. כדאי להשגיח על הלביבות ולשחק עם האש. לפעמים צריך להנמיך אותה מעט כדי שהלביבות לא יהיו מוכנות רק מבחוץ.

מגישים בצלחת הכי יפה שתמצאו עם ריבת תות ואבקת סוכר.

מצרכים

ל-16 לביבות

4 כפות גדושות גבינת

תבור 5% או גבינת

טבורג

4 ביצים L

4 כפות גדושות קמח

לבן

4 כפיות סוכר לבן

הגשה

4 כפות ריבת תות

או כל ריבה אחרת

שאוהבים

אבקת סוכר

טיפ לווהט מהמחבת: מה עושים עם ריח הטיגון בבית חוץ מלפתוח חלונות ולהדליק נרות? הרתיחו עלי מרווה, אורגנו ורוזמרין במים חמים ממש עם תחילת הטיגון, האדים יפיצו ריח נפלא. את אותו הדבר תוכלו לעשות עם מים ומרכך כביסה.





צילום: טל סיון-ציפורין





סופגניות ריקוטה איטלקיות

תמרה אהרוני

האיטלקים מבינים דבר או שניים באוכל טוב. הוכחה מוחצת לטענה הזו היא "פריטלה די ריקוטה", סופגניות גבינה ושמרים מושלמות. תמרה אהרוני משדכת בין סופגניות השמרים המסורתיות לבין סופגניות ריקוטה איטלקיות ומכינה סופגניות שמרים וריקוטה רכות בפנים ופריכות מבחוץ

אופן הכנה

שמרים את כל מרכיבי הבצק במיקסר ומערבלים כ-7 דקות עד לקבלת בצק חלק וגמיש.

מעבירים את הבצק לקערה, מכסים ומניחים במקום חמים להתפחה של כ-45 דקות או עד הכפלת הנפח.

מחלקים את הבצק לחלקים שווים (אני אוהבת לשקול חתיכות של 35 גרם), מכדררים כל חלק לכדור ומניחים את כל הכדורים על מגש מרופד בנייר אפייה, מכסים במגבת לחה ומתפיחים שוב כ-30-45 דקות.

מחממים שמן בסיר גדול (אם יש לכם מד חום זה הזמן להשתמש בו - השמן צריך להיות בטמפ' של 170 מעלות).

מטגנים את הסופגניות כ-3 דקות מכל צד (שימו לב לא לטגן יותר מדי סופגניות בבת אחת) ומוציאים לצלחת עם נייר סופג.

מערבבים בקערית סוכר וקינמון ומגלגלים בפנים כל סופגנייה בתורה.

מצרכים

ל-20 סופגניות

- 500 גרם קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 1 ביצה L
- 3 חלמונים
- 75 גרם אבקת סוכר
- 1/2 כפית מלח דק
- 1 כפית גרידת לימון
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 כף ברנדי או ויסקי
- 400 גרם גבינת ריקוטה 5%
- פלפל שחור לפי הטעם
- מלח דק לפי הטעם

טיגון

- 1 ליטר שמן חמניות או שמן תירס

ציפוי

- 1/2 כוס סוכר לבן
- 1 כפית קינמון טחון

טיפ לווהט מהמחבת: רוצים טיגון בריא יותר? הוסיפו פרוסה או שתיים של גזר לשמן הרוחה. הבטא קרוטן שבגזר הוא נוגד חמצון והוא אויב הרדיקלים החופשיים שנוצרים בזמן הטיגון. הגזר בעצם מסייע לשמן לא להתחמצן ובעצם לא להישרף ושומר שהשמן שלכם יהיה נקי.



FOODY





עוואמה שהן חגיגת כל החגים

יעל טל

עוואמה אלו סופגניות בים קטנטנות מהמטבח הערבי, שעשויות מבצק שמרים מיוחד עם תוספת תפוח אדמה מבושל, מטוגנות ומצופות בסירופ מתוק. העוואמה מוגשות בעיקר בחגים ובחגיגות והן מעדן שאוכלים ליהט ישר מסיר הטיגון

אופן הכנה

מכינים את הבצק: בקערה גדולה (אפשר גם במיקסר עם וו לישה) מערבבים את הקמח, השמרים, הסוכר והמלח ומוסיפים באיטיות, בזרזיף דק את המים עד לקבלת בצק רך ודביק.

מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים עד שהבצק מכפיל את נפחו.

מוציאים את האוויר (במכות אגרוף קלות) מהבצק, מכסים ומתפיחים שוב עד שמכפיל את נפחו.

מכינים את סירופ הסוכר: מביאים לרתיחה בסיר את הסוכר והמים ומבשלים ברתיחה עדינה עשר דקות עד שמסמיך מעט. מוסיפים את מיץ הלימון ומי הזהר (או תמצית מי הוורדים) ומערבבים. משאירים בסיר.

מטגנים את הבצק: מחממים את השמן בסיר לטמפ' של 170 מעלות, משמנים 2 כפיות, לוקחים כפית מהבצק, מקרבים אותה לשמן החם ומחליקים את הבצק פנימה לשמן בעזרת הכפית השנייה. כך שנוצרים בשמן מעין כדורים. היזהרו לא "לזרוק" את הבצק גבוה מדי מהשמן שלא ישפיריץ. מומלץ לא לטגן את כל הכמות יחד, אפשר חצי וחצי.

מטגנים עד הזהבה, מוציאים מהשמן בעזרת כף מחוררת ומניחים על צלחת עם נייר סופג לכמה שניות, לספיגת שאריות השמן ומיד מכניסים לסיר עם סירופ הסוכר (חשוב שהעוואמה יהיו חמים כשנכנסים לסירופ הסוכר).

מערבבים בעדינות את העוואמה בסיר עם סירופ הסוכר ומסננים לצלחת עם סוכר לבן (לא חובה). אפשר לגלגל את העוואמה בסוכר לקבלת מרקם קצת קריספי ולהגיש, ואפשר להגיש מיד אחרי הטבילה בסירופ הסוכר.

מצרכים

ל-12 עוואמה

בצק

1 כוס קמח (125 גרם)

1 כף שטוחה שמרים

יבשים

1 כף גדושה סוכר

1 קורט מלח

3/4 כוס מים פושרים (160

מ"ל)

סירופ סוכר

1 כוס סוכר

1.5 כוסות מים

1/2 לימון בינוני סחוט (מיץ

בלבד)

1 כפית מי זהר (או 2-3

טיפות תמצית מי ורדים)

טיגון

שמן קנולה לטיגון עמוק

ציפוי

1 כוס סוכר לבן - לא חובה



טיפ ליהט מהמחבת: מה עדיף, טיגון בשמן עמוק בשמן רדוד? חד משמעית עדיף טיגון בשמן עמוק. בצק או כל מזון אחר המוכנס לסיר עם שמן עמוק בטמפרטורה מתאימה, מקבל "מכת חום" הגורמת לשכבה החיצונית שלו להיות פחות חדירה לשמן ובנוסף, משך הטיגון מתקצר. אם נטגן את אותו מזון במחבת הוא יספוג יותר שמן.





צילום: שניר גואטה



לביבות תפוחי אדמה וטונה

עם טונה של צ'ארם

נעמה פלד

רעבים ובא לכם להכין משהו מהיר? בשביל הלביבות האלה חנוכה זה רק תירוץ. לביבות תפוחי אדמה, בצל ירוק וטונה שהולכות נפלא עם סלט ירקות קצוץ וטחינה ליד. ממש ארוחת ערב מפנקת לכל המשפחה!

אופן הכנה

סוחטים היטב את תפוחי האדמה המגוררים. מעבירים לקערה ומוסיפים את הטונה, הבצל הירוק, השום, הפטרוזיליה, הביצים והמלח. מערבבים היטב.

מחממים את השמן במחבת, יוצרים לביבות בידיים ומטגנים עד הזהבה משני הצדדים.

מעבירים לצלחת מרופדת בנייר סופג לספיגת שאריות השמן ומגישים.

מצרכים

ל-15 לביבות

5 תפוחי אדמה לטיגון

בינוניים מגוררים של

הדוד משה

1 קופסת שימורים טונה

במים

1 גבעול בצל ירוק פרוס

דק

1 שן שום כתושה

1 כף פטרוזיליה קצוצה

(או יותר)

2 ביצים M

1 כפית מלח דק

טיגון

שמן חמניות או כל שמן

צמחי לטיגון (לא עמוק)

טיפ לווהט מהמחבת: איך יודעים שהשמן חם מספיק? כדי לדעת אם השמן חם במידה מספקת, טבלו בכלי הטיגון כף עץ. אם השמן מבעבע סביבה, סימן שהוא חם דיו. מכת החום הזו תגרום למזון לספוח פחות שמן.





תפיליני אדמה מוכשרים



דוד משה

תפיליני אדמה מוכשרים
מגוון טעמים וריח
מגוון צבעים
מיוצר בארץ ישראל
052-5252525
Dudmasha@yotam.co.il
www.dudmasha.co.il

צילום: עיל סיון-צפורין



פנקייק נסיכות ורוד

אפרת ליכטנשטט

אפרת ליכטנשטט משדרגת את הפנקייק שכולנו מכירים ומכינה פנקייקס ורודים עם סלק, עשירים בסידן ומקמח כוסמין. פתרון מצוין לארוחת ערב עשירה ובריאה ולנסיכות רעבות

אופן הכנה

מכינים מחית סלק: עוטפים סלק בינוני בנייר כסף, מניחים על תבנית קטנה ואופים בתנור בחום של 200 מעלות כשעה עד שעה וחצי או עד שהסלק רך וסכין הננעצת בו נכנסת בקלות.

מצננים מעט, קולפים ומועכים בעזרת מועך פירה או בעזרת מעבד מזון. מודדים חצי כוס ואת השאריות זוללים עם כפית.

בקערה גדולה טורפים מחית סלק, חלב, גבינה, ביצה ותמצית וניל לתערובת חלקה ואחידה.

מניחים מסננת על הקערה ומנפים פנימה את כל שאר החומרים. טורפים היטב ומוסיפים כף חלב אם התערובת סמיכה מדי או כף קמח אם היא דלילה מדי.

במחבת קטנה מחממים חמאה ומטגנים פנקייקס קטנים (מוזגים כשליש כוס בלילה לכל פנקייק) אחרי פנקייק אחד מומלץ לטעום ולראות אם חסר סוכר ואם רוצים לדלל או להסמיך את הבלילה.

מגישים מיד עם פירות יער, מייפל, יוגורט או גבינה לבנה.

מצרכים

ל-12 פנקייקים

- 2 סלקים בינוניים
- 1/2 כוס חלב 3% או קצת יותר במידת הצורך
- 1/2 מיכל גבינת ריקוטה
- 5% - ריקוטה למריחה
- 1 ביצה L
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס קמח לבן
- 1/2 כוס קמח כוסמין
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1/4 כפית מלח דק
- 2 כפות סוכר לבן
- 1/2 כפית קינמון טחון

טיגון

1 כף חמאה



טיפ לווהט מהמחבת: שאלת השאלות היא מתי הופכים את הפנקייק. כאשר עולות בועות קטנות על הצד העליון של הפנקייק זה הזמן להפוך אותו ולא לפני. בידקו שהוא זהוב מספיק והופ, להפוך.



צילום: אפרת ליכטנשטט





← לעוד מתכונים חגיגיים לחצו כאן

FOODY.CO.IL

