

ספר מתכונים

חגי תשרי



אין לשכפל ולהעתיק - כל הזכויות שמורות

**חגי תשרי תמיד מזכירים את
הבית, את הריחות שמתלאים
את המטבח עוד לפני
שהאורחים מגיעים.**

**זה הזמן שבו אנחנו
מתכנסים סביב שולחן אחד,
עם מתכונים שעוברים מדור
לדור**

**ובכל שנה מקבלים טאצי'
חדש ורענן.**

**אני מזמינה אתכם להצטרף
אליי למסע טעמים חגיגי,
מלא באהבה, מסורת ורגעים
קטנים של אושר.**

**שיהיה לנו חג שמח
ושכל החטופים יחזרו.**

אשמח לתמונות ותיגים כשמכינים

קרפצ'יו תמרים

מצרכים

9 תמרי מג'הול לחים
1 תפוח ירוק גרנד סמית
מקולף, חתוך לקוביות
קטנטנות
 $\frac{1}{2}$ צ'ילי חריף אדום טרי (ללא
הגרעינים), קצוץ דק
15 עלי נענע קצוצים
 $\frac{1}{4}$ כוס רימון
2 כפות שמן זית
קורט מלח ים אטלנטי
קורט ראס אל חנות

אופן הכנה

להכנת הקרפצ'יו- שמים בקערה את התמרים עם מים
רותחים למשך חצי דקה. פעולה זאת מסייעת בקלות
לקלוף את קליפת התמר עם הידיים, נקלף ונוציא את
החרצנים.

לוקחים 2 ניירות אפיה ובעזרת הידיים מושחים במרכז
הנייר שמן זית לערך כף, על איזור השמן מניחים את
התמרים הקלופים והמגולענים, מעליהם נייר אפיה נוסף
עם שמן זית ובאמצעות מערוך מרדדים לקרפצ'יו בעובי
דקיק.

להכנת הסלסה- קולפים תפוחים גרנד סמית וקוצצים
לקוביות קטנטנות ככל שתוכלו. את עלי הנענע נשטוף
היטב ונקצוץ לשערות דקיקות, כמו כן את הצ'ילי האדום
נקצוץ לקוביות קטנות, נוסיף את הרימונים, נתבל בשמן
זית, מלח, וראס אל חנות.

ונעבור לצלחות- נעביר את קרפצ'יו התמרים לצלחת
גדולה ומעליו נפזר את הסלסה ונגיש

מטבוחה

מצרכים

12 עגבניות בשלות מאוד

מקולפות

6 שיני שום מקולפות

1-2 פלפלים חריפים

½ כוס שמן זית

1 כף גדושה פפריקה מתוקה

בשמן

1 כפית סוכר

1 כף מלח ים

אופן הכנה

נתחיל בקילוף העגבניות - בעזרת סכין משוננת יוצרים איקס בתחתית העגבנייה (לא הצד של העוקץ), חשוב לחתוך את האיקס לא עמוק מידי אלא רק את הקליפה. מרתיחים מים בסיר גדול, חולטים את העגבניות כדקה, עד שהקליפה בחיתוך שיצרנו מעט מתרוממת. מעבירים לקערה עם מי קרח או מיים מאוד קרים. הבדלי הטמפרטורה גורמים לקליפה להתקלף בקלות יותר אל תתעצלו זה משתלם:). מסירים את קליפת העגבניה, אל תחששו זה מתקלף בקלות. (ניתן גם לקלף ידנית). חותכים את העגבניות לרבעים ומורידים את העוקץ באמצעות סכין.

מניחים את העגבניות החתוכות, הצ'ילי והשום בסיר רחב עם מכסה.

מבשלים על להבה גבוהה 10-15 דקות עד שהעגבניות מגירות בוזלים ומתרככות. בעזרת מועך פירה מועכים את העגבניות ועוזרים להן להתפרק. סוגרים שוב את המכסה לעוד 5 דקות. מוסיפים 1/4 כוס שמן ומעל את הפפריקה מרוקאית בשמן ומערבבים.

מוסיפים את הסוכר ומבשלים בלי מכסה עד למרקם של ריבה, כ - 10 דקות תוך ערבוב כל כמה רגעים.

מוסיפים מלח ואת שארית השמן, טועמים, מתקנים תיבול ומהנו

מדריך לבצל מקורמל

מצרכים

- 2 ק"ג בצל לבן
- 1 כוס שמן חמניות או כל שמן ניטרלי אחר

אופן הכנה

חותכים את הבצל עם כיוון הסיבים לרצועות בעובי 1 ס"מ, ולאחר מכן לקוביות בגודל דומה. מחממים כוס שמן בסיר על אש גבוהה ומוסיפים את הבצל. מבשלים עם מכסה תוך ערבוב כל כמה דקות.

ממשיכים לערבב באופן קבוע וממשיכים לכסות את הסיר שתיווצר פעולת אידוי, עד שהבצל מקבל צבע זהוב עמוק. בשלב זה מסירים את המכסה וממשיכים לערבב עד שהבצל מקבל גוון שוקולד עמוק.

כבד קצוץ

מצרכים

- 1 ק"ג כבדי עוף בהירים
- 3 כפות סילאן
- 4 כפות בצל מקורמל
- מלחים אטלנטי לפי טעם
- פלפל שחור גרוס לפי טעם
- 2 ביצים קשה גודל L
- שמן חמניות

אופן הכנה

נזלף מעט שמן על הכבדים, שיעטוף את כל הכבדים, ונערבב היטב. נצלה את הכבדים על רשת מעל הגז-נשרוף עד שכל הדם ייצא.

נעביר את הכבדים למחבת גדולה שחוממה מראש, עם מעט שמן ונקפיץ אותם עד למידת עשייה M. נוסיף מלח ופלפל שחור בנדיבות לפי טעם, סילאן, ובצל שקורמל מבעוד מועד. נערבב הכל יחד ונוריד מהאש.

נקצוץ עם סכין רחבה ידנית את הכבדים, נוסיף את הביצים הקשות ונמשיך לקצוץ עד לקבלת מרקם רצוי, נעביר לצלחת- ותהנו ! בתאבון !!

סיגר מרוקאי במילוי זנב שור

מצרכים

לבישול הבשר:

- 1 ק"ג זנב שור פרימיום של אבירם לגזיאל
- מלחים לסגירת הבשר
- פלפל שחור לסגירת הבשר
- 4 כפות שמן חמניות
- 2 עלי דפנה
- 3 גרגרי פלפל אנגלי
- 1.5 כוסות מים רותחים

למלית:

- 5 שיני שום כתושות
- $\frac{1}{2}$ כפית כמון
- $\frac{1}{2}$ כפית זרעי כוסברה
- כתושים
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור גרוס
- $\frac{1}{2}$ כפית שאטה חריפה
- גרוסה
- 1 כפית אריסה

להדבקת העלי הסיגר:

- חבילת עלי סיגר מרובעים
- 3 כף קמח חיטה לבן
- 6 כפות מים

אופן הכנה

בסינייה גדולה נפזר את בשר הזנב שור, נשמן אותו היטב, ונתבל במלח ופלפל לפי טעם. נצרוב את הבשר מכל צדדיו עד קבלת צבע זהוב מכל הכיוונים. נוסיף עלי הדפנה ופלפל האנגלי, נעביר את הבשר לסיר לחץ- ובסיר הצריבה נוסיף כוס וחצי מים רותחים לסיר שבו צרבנו את הזנב, ובאמצעות כף עץ נגרד את המשקעים של הצריבה מתחתית הסיר. נבשל בסיר לחץ למשך שעה או עד שמתרכך. לאחר הבישול נפרק את הבשר מהעצמות, נוציא את הגרגירי פלפל אנגלי ועלי דפנה, ונסנן מנוזלים.

נכין את המלית- נוסיף לבשר את התבלינים ונערבב הכל היטב. מלח רק לפי צורך/ טעם, שימו לב שזנב השור מלוח! ונעבור למלאכת הגלגול- בקערה נכין את הדבק לגלגול. נפרוס עלה סיגר על משטח העבודה, נעמיד אותו באלכסון ונוריד את הצ'ופצ'יק התחתון. נניח כף גדושה מהמלית, ונפרוס לאורך העלה, נסגור את המשולש הימני, ואחריו המשולש השמאלי, ונתחיל להדק, לקראת סוף הגלגול נשים מעט מהדבק. נטגן בשמן בגובה 3 ס"מ שחומם מבעוד מועד, עד להזהבה מלאה מכל הצדדים, נעביר לרשת - ותהנו

חציל בויניגרט שום

ורिमון

מצרכים

2 חצילים
1 רימון
חופן פטרוזיליה
כף צנוברים
2 שיני שום כתושות
קורט מלח
2 כפות שמן זית
מיץ מלימון אחד
ציילי פרוס לטבעות לפי
הטעם

טיפים לשריפת חציל:

מדליקים את הגז על עוצמה גבוהה
מניחים רשת על הגז ועליה את
החציל
אחרי כמה דקות הופכים את החציל
ובודקים שהקליפה הפכה לקריספית.
ממשיכים לצלות את הצד השני עד
שהחציל כולו מצופה בשכבה
קריספית
מצננים על מסננת כדי שהחציל יגיר
נוזלים ומקלפים את הקליפה בקלות

אופן הכנה

מכינים את הרוטב: מערבבים מיץ לימון, שום, מלח ושמן
זית בקערה
מקלפים את החציל המוכן ומסדרים אותו על צלחת.
שופכים את הוויניגרט מעל החציל ומפזרים רימונים,
פטרוזיליה, ציילי וצנוברים
בתיאבון!

נתח קצבים וסלט משוויה

מצרכים

נתח קצבים	לתיבול המשוויה:
טחינה הר ברכה	4 כפות שמן זית
פטרוזיליה ונענע מתובלים	1 כפית מלח ים אטלנטי
בשמן זית ולימון	$\frac{1}{4}$ כפית פלפל
משוויה-	כפית שטוחה זרעי כוסברה
1 חציל בלאדי	טחונים
1 פלפל ירוק חריף	מיץ מ-1/2 לימון
1 בצל לבן	
2 עגבניות מגי מקלפות	

אופן הכנה

נכניס את החציל, עגבניות מגי, בצל לבן, ופלפל חריף לנינג'ה גריל ונרסס עם מעט תרסיס שמן. נחמם את הנינג'ה גריל ל-10 דקות על תוכנת גריל מקס בחום הכי גבוהה ונצלה את הירקות -לאחר 5 דקות נהפוך צד. לגבי החציל שימו לב - זה תלוי בגודל שלו. להשאיר בגריל עד שמוכן והעגבניה והפלפל עד שנראים לעין מוכנים. נוציא לטמפרטורת החדר את הסטייק, נמליח ונפלפל את הנתח ונוסיף מעל הסטייק שמן זית ונעטוף אותו היטב. - נחמם את הנינג'ה גריל לתוכנה של גריל על חום נמוך ונניח את הסטייק למשך 5-6 דקות סה"כ -לפי עובי הנתח, ובמחצית הזמן נחליף צד.

נכין את הסלט משוויה - נקצוץ את העגבנייה המקולפת, נקלף את הפלפל החריף ונקצוץ. נקצוץ את הבצל הלבן- ונערבב את אלו בקערה. נחצה את החציל לאורכו ונרוקן את בשר החציל.

נסנן את החציל מהנוזלים העודפים ונשטח אותו על חצי מהמגש. בחצי השני נשטח את המשוויה שהכנו (חריף בצל ועגבניות). נמזוג מעל טחינה. נתבל מעל הכל - מלח, פלפל, זרעי כוסברה, לימון ושמן זית. נחתוך את הנתח קצבים נגד הסיבים. נמקם במרכז המגש ומעל נמזוג את נוזלי הבשר. בצד נשים את הסלטון - בתאבון!

מרק חרירה

מצרכים

1/2 צרור כוסברה קצוצה (עם הגבעול)	כוס חומוס, מושרה למשך
1/2 צרור פטרוזיליה קצוצה (עם הגבעול)	הלילה בהרבה מים, קלוף
6 שיני שום, פרוסות	2/3 כוס עדשים כתומות - שטופות ומסוננות
1 וחצי כוס פול ירוק מופשר או טרי (או כוס פול יבש מושרה וקלוף)	1/4 כוס עדשים ירוקות - שטופות ומסוננות
1/4 כוס מיץ לימון סחוט טרי	חצי כוס גריסי פנינה - שטופים ומסוננים
6 כפות שמן חמניות	8-10 עגבניות טריות ובשלות מגורדות בפומפיה
1/2 כוס אטריות דקות מטוגנות	4 גבעולי סלרי גדולים קצוצים (עם העלים)
1 כפית כורכום	
1 כפית כמון טחון	
1/2 כפית פלפל שחור גרוס	
1 כף מלח ים אטלנטי	
להסמכה: כף גדושה קמח לבן	
כף גדושה רסק עגבניות	

אופן הכנה

מחממים את השמן למרק בסיר גדול. מטגנים את האטריות למשך 2-4 דקות עד להזהבה ומוציאים הצידה. לאחר מכן מוסיפים את הסלרי והשום ומטגנים אגב ערבוב 3-4 דקות עם מכסה מעל להבה בינונית, מוסיפים את החומוס, העדשים, הפול, בערך 2/3 מעשבי התיבול הקצוצים (כוסברה+פטרוזיליה) והעגבניות המגוררות. מוסיפים 6-7 כוסות מים, כורכום, פלפל שחור ומלח (מתחילים בכף ומוסיפים עוד בהמשך לפי הצורך). מביאים לרתיחה ומסירים את הקצף שעולה לפני השטח. מבשלים מעל להבה בינונית במשך שעה - שעה ורבע או עד שגרגרי החומוס רכים. אם רואים במהלך הבישול שהמרק מסמך מדי, מוסיפים עוד מים. חשוב לבחוש מדי פעם שהקטניות לא ידבקו לתחתית.

אם מכינים בסיר לחץ: מוסיפים 8 כוסות מים. אוטמים את הסיר עם המכסה את הסיר, מביאים ללחץ מלא ואז מבשלים מעל להבה בינונית 20-25 דקות. משחררים את הלחץ וממשיכים לפי ההוראות.

ממשיכים בהכנת המרק: אחרי שהקטניות התרככו, מוסיפים למרק את הגריסים ואת שאר עשבי התיבול הקצוצים ומבשלים 5-10 דקות, עד שהתרככו מעט מוסיפים את האטריות ומבשלים 5 דקות נוספות, עד שהאטריות רכות ואז את הכמון. בקערה מערבבים את רסק העגבניות עם הקמח הלבן לקבלת משחה אחידה. מוסיפים למשחה 2 מצקות מרק, אחת אחרי השנייה, ומערבבים היטב בין מצקת למצקת כדי לקבל תערובת חלקה. מוסיפים את התערובת למרק ומביאים לרתיחה.. משבשלים עוד חצי דקה. מוסיפים למרק את מיץ הלימון, ואז טועמים ומתבלים במלח, פלפל, עוד מיץ לימון לפי הטעם. אם המרק סמך מדי (בכל שלב), ניתן להוסיף עוד מים. מגישים עם כוסברה טרייה/סלרי קצוץ טרי מעל.

קוסקוס פטנט

מצרכים

כלים: מסננת, קערה
עמוקה, סיר עמוק, כף עץ
לקוסקוס:
1 ק"ג סולת
1350 מ"ל מים
200 מ"ל שמן קנולה
1 כף מלח

אופן הכנה

בסיר נשים את המים, השמן והמלח ונביא לרתיחה כשמבעבע נכניס את הסולת ונערבב היטב למשך 5 דקות עם כף עץ ולהחזיק את הידית של הסיר עם מגבת לערבב למעשה יש להטמיע את הסולת במים עד שהיא תשתה ולא תשאר יבשה הסולת מתקשה אבל לא להתייאש ולא להפסיק לערבב-עד שכל הנוזלים נספחו. נסגור את הסיר ונוריד מהאש, ונכסה את הסיר עם מגבת ומכסה שיהיה אטום למשך חצי שעה. לאחר המנוחה באמצעות כף עץ נשים במסננת ייעודית לקוסקוס עם חורים גדולים ונעביר את הסולת בתנועה סיבובית עם היד. בין לבין לסגור את הסיר - כדי שהקוסקוס לא יתקרר. (ניתן להקפיא ולשמור עד לחודשיים!) מעבירים את כל הגרגירים במסננת ומקבלים ענני קוסקוס.

מרק קוסקוס צהוב

מצרכים

8 גבעולי סלרי חתוכים	1/4 כרוב חתוך לשישיות
לגודל של 2 ס"מ	1/4 צרור כוסברה
4 גזרים	1/4 צרור פטרוזיליה
3 תפוחי אדמה, חתוכים	1/4 צרור שמיר
לחצי	חצי כוס שמן חמניות
1/2 ק"ג דלעת שטופה עם	1 כפית מלח ים
הקליפה	1 כף פלפל שחור גרוס
3 קישואים בינוניים חתוכים	1/4 כפית משייה (קליפת
2 ס"מ	אגוז מוסקט)
1 כוס חומוס קטן (שהושרה	1/4 כפית ראס אל חנות
במים 12 שעות)	3 ליטר ציר ירקות עם 1 כף
	כורכום
	1 כף סוכר חום
	1/4 כפית קינמון

אופן הכנה

שמים בסיר את השמן, מטגנים בצל, גזר יחד עם כפית מלח גס, ומטגנים עם מכסה בין 5-7 דקות. מוסיפים את החומוס המושרה והסלרי ואת כל הירוקים - כוסברה, הפטרוזיליה והשמיר. לאחר בישול של 10 דקות עם מכסה מוסיפים את המשייה, מלח, סוכר חום, פלפל שחור גרוס - מבשלים למשך דקה עם מכסה. מוסיפים תפוח אדמה, קישוא וקרוב לבישול של 2 דקות עם מכסה. לאחר מכן מוסיפים 2 ליטר ציר ירקות עם הכורכום ומוסיפים ראס אל חנות, ומביאים לרתיחה, מביאים את האש לבינונית ומבשלים עם מכסה עד שהגזר רך. אחרי שהגזר רך מוסיפים את הדלעת וליטר ציר מרק נוסף ומביאים לרתיחה. חמש דקות לפני סיום מוסיפים את הקינמון. חשוב בשלב זה לטעום ולבדוק האם צריך לתקן תיבול. המרק מוכן כאשר הירקות רכים אך לא מתפרקים. בתאבון!

מרק עוף

מצרכים

1 ק"ג עוף (מיקס כרעיים אוכנפיים)	1 ראש סלרי אמריקאי
1/3 ק"ג גרונות עוף (לא חובה,	1/2 צרור שמיר
אבל מעשיר את הטעם)	1/2 צרור פטרוזיליה
4 ליטר מים	1/2 צרור כוסברה
2 בצלים גדולים, קלופים	2 תפוחי אדמה, קלופים ושלמים
וחצויים	1 כרישה בינונית
6-4 גזרים בינוניים, קלופים	1 כף סוכר
ושלמים	1 כף מלח ים אטלנטי
1 ראש סלרי אמריקאי	1 כפית פלפל שחור
	3 כפות שמן חמניות לטיגון

אופן הכנה

צורבים את העוף: מחממים סיר גדול עם שמן חמניות וצורבים את חלקי העוף עד לקבלת צבע זהוב מכל הצדדים.

צורבים את הירקות: באותו סיר, צורבים את הבצל, הגזר, הסלרי, תפוחי האדמה והכרישה עד לקבלת צבע עמוק וריח ארומטי.

הוספת מים ותבלינים: מוסיפים לסיר את המים הרותחים, העוף הצרוב והירקות. מוסיפים את צרורות השמיר, הפטרוזיליה והכוסברה הקשורים בחוט או גומייה. מוסיפים את הסוכר, המלח והפלפל השחור.

הבאה לרתיחה: מביאים את המרק לרתיחה על להבה גבוהה. כאשר נוצר קצף על פני השטח, מסירים אותו בעזרת כף כדי לקבל מרק צלול.

בישול איטי: לאחר הרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים את המרק בבעבוע עדין במשך כ-60 דקות, עד שהמרק מקבל צבע עמוק וטעמים עשירים.

טעם וסיום: טועמים את המרק ומתקנים תיבול לפי הצורך. מוציאים את עשבי התיבול והגרונות (אם השתמשתם). ניתן לפרק את העוף מהעצמות או להגיש כפי שהוא

תבשיל עוף קישואים

מצרכים

1 ק"ג כרעיים
1/4 כפית משייה
1/4 כפית מלח
1/4 כפית פלפל
4 כפות שמן
7 שיני שום
6 יחידות פלפלים יבשים מתוקים
6 קישואים קטנים וקשים, חתוכים לרבעים לאורך
1 כפית סוכר
2 כוסות ציר עוף
1/4 כפית כורכום
1 כף פפריקה מתוקה
1 כף רסק עגבניות
לימון כבוש
1/4 צרור כוסברה

אופן הכנה

על נייר אפייה נשים משייה, מלח ופלפל, ונתבל את העוף היטב
נחרוך את העוף בסיר רחב למשך דקה, נוסיף שמן ונוסיף פלפל יבש. לאחר 2 דקות נוסיף קישואים ונכסה.
נוסיף שום, פפריקה, סוכר וכורכום, ונסיים עם ציר עוף וכוסברה. נביא לרתיחה, ננמיך את האש ונבשל שעה ורבע.
נוסיף רסק עגבניות לאחר חצי שעה, ולאחר רבע שעה נוסיף לימון כבוש. בתיאבון!

צלי בקר חגיגי

מצרכים

1 ק"ג נתח מספר 5 לצלי (כתף)

מלח

פלפל

3 עלי דפנה

כוסות מים רותחים עד כיסוי

1 כפית גרגירי פלפל שחור שלמים

3 בצלים קטנים ומקורמלים

3 פלפלים מיובשים

$\frac{1}{2}$ צרור פטרוזיליה קצוצה

כפית מלח

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

$\frac{1}{2}$ כפית משייה טחונה (חובה!)

2 כפות סילאן

3 חבילות ערמונים

אופן הכנה

נעטוף את הנתח במלח ופלפל בנדיבות ונזלוף מעל שמן זית ונעסה אותו. נצרוב על המחבת משני הצדדים. נשים את הנתח מספר 5 בסיר לחץ יחד עם עלי דפנה, גרגירי פלפל שחור ונמלא מים רותחים עד לקו המינימום שמסומן בסיר. מביאים לרתיחה ולאחר מכן שמים תכנית לחץ גבוהה, סוגרים את הסיר ומבשלים על אש בינונית. לאחר שעה נשחרר את הלחץ ונפתח את הסיר. נקרר את הבשר. ולאחר שהתקרר נחתוך לפרוסות בעובי אצבע.

להכנת הרוטב, נשים בסיר את הבצל המקורמל, 3 פלפלים מיובשים ו-2 כוסות מנוזלי הבישול של הבשר, מלח, פלפל, משייה וסילאן. נביא לרתיחה עד לבעבוע. כאשר התבשיל מבעבע, נוסיף את הערמונים, פטרוזיליה ונבשל למשך 15 דקות על להבה גבוהה. לאחר מכן נוסיף את הבשר ונבשל למשך 15 דקות נוספות עד שהרוטב מעט יסמיך. אם הבשר לא התרכך מספיק בזמן הזה, נאריך את פעולת הבישול עד לריכוך מלא.

תבשיל ראש עגל

מצרכים

לתבשיל:

לבישול הבשר:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1 ק"ג לחי עגל פרימיום | 5 יחידות פלפל יבש מתוק |
| 3 עלי דפנה | 2 יחידות פלפל חריף אדום טרי |
| 5 גרגירי פלפל אנגלי | חצוי לאורך |
| מלח ים אטלנטי | 8 שיני שום |
| פלפל שחור גרוס | 1/4 כוס שמן חמניות |
| | 1/4 כפית משייה |
| | 1 כף גדושה פפריקה |
| | 2 כוסות חומוס גדול (שהושרה |
| | ובושל מראש עד לריכוך) |
| | 1 כפית כמון |

אופן הכנה

נחתוך את בשר הראש לקוביות גדולות, נזלף מעט שמן חמניות, נמליח מעט (מכיוון שבשר הראש מלוח מאד) וקצת פלפל. נצרוב היטב מכל הצדדים, ונעביר לסיר לחץ יחד עם העלי דפנה ופלפל אנגלי, נוסיף מים עד גובה כיסוי הבשר, נסגור את סיר הלחץ, נביא לרתיחה, ננמיך ונבשל בסיר לחץ למשך כשעה או עד לריכוך.

בסיר סוּטאז רחב נשים את השמן חמניות, ונוסיף את הפלפל חריף, פלפל יבש ושום - ונפתח הכל יחד למשך כחצי דקה. נוסיף את הפפריקה והמשייה ואחריו את החומוס. נוסיף את הבשר מהסיר לחץ יחד עם כל נוזלי הבישול - נביא לרתיחה, ולאחר מכן ננמיך את האש ונבשל למשך 45 דקות, לאחר מכן נוסיף את הכמון ונבשל למשך 6 דקות אחרונות.

אם יצא והרגשתם שהבשר מומלח יתר על המידה - אפשר להוסיף כפית של סוכר חום - ותהנו! בתאבון!!

קציצות ברוטב בצל מקורמל

מצרכים

לרוטב:	500 גרם בשר טחון
5 בצלים בינוניים חתוכים	$\frac{1}{4}$ צרור כוסברה
לשערות דקות $\frac{1}{4}$ כפית	$\frac{1}{4}$ צרור פטרוזיליה
כורכום 1.5 כוסות ציר עוף/מים רותחים	$\frac{1}{4}$ צרור שמיר
1 כף פלפל שחור גרוס	$\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור גרוס
1 כף סוכר דמררה/חום	$\frac{1}{4}$ כפית משייה
$\frac{1}{2}$ כפית קינמון	1 כפית שטוחה ראס אל חנות
$\frac{1}{4}$ כפית מוסקט	$\frac{1}{4}$ כפית כורכום
$\frac{1}{4}$ כפית משייה	1 כפית פלפל שחור
6 כפות שמן 1 כף מלח ים	4 כפות שמן זית $\frac{1}{4}$ כוס מים

אופן הכנה

במעבד מזון נשים חצי בצל, פטרוזיליה, שמיר, כוסברה ורבע כוס מים - נטחן הכל יחד לקבלת קיצוץ דק וחלק. נעביר לקערה ונוסיף את הבשר, התבלינים והשמן, ונעבד היטב עם הידיים. ניתן לבשר מנוחה של שעה ונקצץ לגודל בינוני.

בסיר סוטהז רחב שוליים נחמם שמן ונוסיף את כל הבצל בבת אחת יחד עם מלח ים ונכסה, נטגן על אש גבוהה תוך כדי כיסוי, מידי פעם נפתח ונערבב עד להזהבה עמוקה. נוסיף את כל התבלינים ונטגן למשך כדקה לפתיחת הטעמים. ונוסיף את המים רותחים. נביא לרתיחה, נוסיף את הקציצות, נוריד לאש בינונית, נשקשק את הסיר ונבשל עם מכסה למשך 25 דקות. ותהנו! בתאבון

דג מרוקאי

מצרכים

- 1 ק"ג פילה לברק, פרוס לנתחים ללא עצמות ועור
- $\frac{1}{4}$ כוס שמן חמניות
- 2 פלפלים חריפים טריים פרוסים לאורך
- 1 פלפל שושקה פרוס לאורך
- 1 צרור כוסברה (הגבעולים שלמים, העלים קצוצים)
- 3 עגבניות מגי קלופות וחתוכות לטבעות
- 4 פלפלים יבשים מתוקים, מנוקים מגרעינים וחצויים
- 6 שיני שום שבורות
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כף גדושה פפריקה מתוקה בשמן
- 1 כף מלח ים אטלנטי
- 1 כף סוכר
- 1 כוס חומס מושרה למשך 8 שעות, מבושל ומקולף
- 1 כוס מים רותחים

אופן הכנה

מפזרים מלח גס על הדג ומשרים ל-10 דקות. בסיר רחב עם שמן מטגנים את פלפל השושקה והפלפל החריף יחד עם גבעולי הכוסברה במשך 10 דקות עם מכסה. מוסיפים את הפלפלים היבשים, העגבניות והשום, מכסים ומטגנים במשך 15 דקות תוך ערבוב מדי פעם.

מוסיפים את רסק העגבניות והפפריקה, מערבבים, מוסיפים את החומס המבושל ומבשלים 10 דקות נוספות. יוצקים כוס מים רותחים, מוסיפים סוכר ומלח, ומבשלים 5 דקות עד שהרוטב מסמך. מניחים את נתחי הדג בתוך הרוטב, מנמיכים את האש ומכסים את הדג בעזרת כף. מפזרים מעל כוסברה קצוצה ומבשלים עם מכסה 7-10 דקות. מנענעים את הסיר בעדינות מדי פעם (אין לערבב עם כף).

עוף בלימון

מצרכים

- 6 שוקי עוף
- 4 כפות שמן חמניות
- 1 כף סוכר חום
- 5 פלפל פפריקה מתוק יבש גזורים
- 1 כפות מלח גס
- 1 כפית שטוחה כורכום
- $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור
- $\frac{1}{2}$ כפית משייה
- $\frac{1}{2}$ כפית זרעי כוסברה שבורים
- 5 שיני שום שבורות
- צרור פטרוזיליה קצוצה
- 1 כוס מים
- 1 כף לימון כבוש
- מיץ מחצי לימון

אופן הכנה

מניחים את העוף על תבנית, ובוזקים עליו – מלח, פלפל, וקצת משייה ($\frac{1}{4}$ כפית), ו4 כפות שמן חמניות – נעטוף את העוף מכל הכיוונים עד שהוא מצופה. על אש גבוהה נצרוב את העוף מכל צדדיו עד להזהבה. נוסיף את הזרעי כוסברה, פלפלים יבשים, שארית המשייה, פלפל שחור, כורכום, סוכר חום, שום, מים. נוסיף את הפטרוזיליה הקצוצה (למעט חופן קטן שנשמור להמשך) – נביא את הכל לרתיחה ואז נוריד למינימום למשך שעה של בישול. כשהעוף רך נוסיף את שארית הפטרוזיליה, 2 פרוסות של לימון כבוש, ומיץ מחצי לימון. ונבשל למשך 5 דקות נוספות. לאחר מכן נכבה את האש, ובתאבון!

כרוב ממולא מלפוף

מצרכים

1 צרור פטרוזיליה קצוץ דק	כרוב בלאדי (מלפוף) חלוט
$\frac{1}{4}$ צרור שמיר קצוץ דק	500 גרם בשר צוואר טלה
4 יח' עגבניות מגורדות	למלית:
	2 כוסות אורז עגול
לרוטב:	2 כפות מלח ים
$\frac{1}{4}$ כוס שמן זית	1 כף שטוחה פלפל שחור
4 כפות סילאן	2 כפות רכז רימונים
3 כפות רכז רימונים	2 כפות סילאן
2 כפות תמרינדי	$\frac{1}{2}$ כפית בהרט
1 כף מלח ים	2 יח' בצל לבן מגורד או
1 כפית פלפל שחור טחון	קצוץ קטן
מים עד כיסוי הממולאים	
צלחת למשקולת	

אופן הכנה

נחרוץ את הגבעול המרכזי מהכרוב באמצעות סכין כמו בסרטון, נשים בסיר גדול עם שפע מים, נרתיח את המים ומרגע הרתיחה נחלוט את הכרוב למשך 20 דקות. (10 דקות מכל צד) לאחר החליטה נקלף את עלי הכרוב, נחתוך אותם משתי הצדדים ונוריד את העורק הראשי. נכין את התערובת – נערבב הכל יחד. ניקח את עלי הכרוב, נשים מהמלית לאורך עלי הכרוב – ונגלגל. במקביל נצלה את צוואר הטלה, נצרוב מ2 הצדדים, כל צד עד להזהבה עם מלח ופלפל. נניח על סנייה את שאריות הכרוב, מעליהם את צוואר הטלה וביניהם את הממולאים עצמם. להכנת הרוטב – נשים בקערה את כל מרכיבי הרוטב ונערבב היטב. נפזר מעל המלופף ונמלא מים עד לכיסוי הממולאים. נכסה בשכבה נוספת של שאריות כרוב ומעליהם נייר אפייה מקווצץ' ומעליו נייר כסף. – לשים לב שהנייר מהודק היטב בצדדים ואטום לחלוטין. מעל כל זה נשים צלחת כמשקולת. נאפה בתנור למשך שעתיים על 180 מעלות. לאחר שעתיים נסיר את הנייר כסף, ונעלה את המעלות ל200 מעלות למשך חצי שעה נוספת. נוציא ובתאבון! מומלץ לסחוט לימון

קבב בחצילים ועגבניות

מצרכים

- חבילת קבב בינוני
- 1 בצל חתוך לשישיות
- 2 פלפלים חריפים
- 6 עגבניות חתוכות לשישיות
- 2 חצילים חתוכים לקוביות בעובי 2 ס"מ
- 3 שיני שום חצויות
- 1 כפית שטוחה כמון
- 6 כפות שמן זית
- ½ כוס מים מלח לפי הטעם פלפל לפי הטעם

אופן הכנה

מניחים בתבנית את העגבניות, הבצל והפלפל החריף, ממליחים, מפלפלים ומוסיפים שמן זית בנדיבות. צולים בתנור, טאבון או גריל עד שהירקות נצרבים ומתקרמלים היטב. מפזרים מלח על קוביות החצילים ומשהים 15 דקות להגרת נוזלים. צולים את הקבב על מחבת פסים או גריל ומסדרים אותו בסיר רחב יחד עם הבצל, העגבניות והפלפל הצלויים. מטגנים את קוביות החציל עד להזהבה עמוקה, מסננים מעודפי שמן ומוסיפים לסיר. יוצקים שמן זית, מלח, פלפל, חצי כוס מים ומבשלים על להבה נמוכה כחצי שעה עם מכסה, מוסיפים כמון נותנים לו להתחבר לרוטב ומכבים. אם העגבניות חמוצות מדי, ניתן להוסיף כפית סוכר. תהנו!

בצל ממולא

מצרכים

לרוטב:	למילוי הבשר:
6 כפות שמן זית	6 בצלים גדולים עם קליפה, חרוצים
6 כפות סילאן	עד אמצע הבצל
4 כפות רכז רימונים	1/2 ק"ג בשר טחון (צוואר או
1 כוס מים לרוטב או ציר עוף	צלעות)
1 כפית שטוחה מלח ים	1/2 כפית מלח ים
1/2 כפית פלפל שחור גרוס	1/2 כפית פלפל שחור
1/4 כפית כורכום	1/4 כפית פלפל אנגלי
	1/4 כפית אגוז מוסקט
	1 כף פפריקה מתוקה
	1 כוס מים או סודה למסת הבשר
	1/4 כפית קינמון
	2 כפות שמן חמניות

אופן הכנה

הכנת המילוי:
ללוש היטב את הבשר עם כל המרכיבים, להוסיף את המים בהדרגה (רבע כוס כל פעם). לאחר מכן, מניחים במקרר להתייצבות למשך חצי שעה.

חליטת הבצלים:
חולטים במים רותחים את הבצלים החרוצים במשך חצי שעה עם מכסה. מוציאים מהמים ומקררים במי קרח או מניחים לנוח עד קירור מלא. לאחר מכן מפרקים את הבצל לגלדים.

מילוי הבצלים:
ממלאים כל גלד בצל בתערובת הבשר, דוחסים היטב וסוגרים את הגלד כך שיהיה אטום.

הכנת הרוטב:
מערבבים בקערה את הציר/מים, תבלינים, סילאן ורכז רימונים. מסדרים את הבצלים הממולאים בתבנית, יוצקים מעליהם את הרוטב. מכסים בנייר אפייה ובנייר כסף.

אפייה:
מכניסים לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות טורבו ואופים חצי שעה כשהתבנית מכוסה. לאחר מכן מורידים את המעלות ל-150 מעלות ואופים שעה נוספת עד להתקרמלות.

עוף זיתים חגיגי

מצרכים

1 ק"ג כרעי עוף חתוכים	300 גרם זיתי סנטה מבוקעים
למשולשים (לבקש מהקצב)	לבישול
600 מ"ל ציר מים/עוף	350 גרם עגבניות קלופות
1 כף מלח ים	וקצוצות גס
1 כף פלפל שחור גרוס	1/4 צרור עלי פטרוזיליה קצוצה
1/4 כפית משייה	2 פלפלים מיובשים מתוקים
4 שיני שום חצויות	חצויים לאורך
1/2 כפית כורכום	1 פלפל צ'ילי חריף אדום
	1 כף רסק עגבניות
	1 כף סוכר
	2 פרוסות לימון כבוש

אופן הכנה

אופן הטיפול בזיתים:
לסיר עם שפע מים מוסיפים את הזיתים ומביאים לרתיחה של 5 דקות ומסננים. נחזור על הפעולה הזו 3 פעמים לפחות כדי להוציא את המרירות של הזיתים.
אופן הטיפול בעוף:
מתבלים את העוף במלח, פלפל ומשייה.
מחממים סיר רחב עם מעט שמן וצורבים את העוף עד לקבלת צבע זהוב.
מסדרים את העוף הצרוב בסיר לחץ, מוסיפים את הפלפלים המיובשים, כורכום, צ'ילי, עגבניות, שום ומביאים לרתיחה. מבשלים על אש בינונית למשך 35 דקות, משחררים לחץ ומכבים את הגז.
מחזירים את תכולת סיר הלחץ לסיר הרחב שצרבנו בו את העוף בתחילת הדרך. מוסיפים את הזיתים החלוטים, מתקנים את הטעמים במלח, פלפל, משייה, רסק עגבניות וסוכר ומביאים לרתיחה.
מפזרים מעל את הפטרוזיליה והלימון הכבוש ומבשלים לעוד 5 דקות. בתיאבון!

קציצות דגים עננים

מצרכים

לקציצות:	600 גרם פילה דג טרי, ללא עור ואדרות, שלם או טחון (מומלץ לברק טרי, בורי, מוסר, ודניס)
1 בצל לבן קטן, קצוץ גס	1 תפוח אדמה קטן, קצוץ גס
5 שיני שום, קצוצות גס	1/4 צרור פטרוזיליה (עלים בלבד)
1/4 צרור כוסברה, קצוצה גס (עם הגבעולים)	1/2 כפית פלפל שחור גרוס
1/2 כפית שטוחה מלח	1/4 כפית שאטה חריף
1/2 כפית כמון טחון	1/3 כוס שמן חמניות
1/3 כוס מים	
1/4 כפית כורכום	
1/4 כפית משיה לרוטב:	
2 פלפלים מיובשים חריפים	
1 פלפל צילי טרי	
3-4 מיובשים מתוקים	
4-5 שיני שום, קלופות ופרוסות חופן קטן גבעולי כוסברה ופטרוזיליה	
8 עגבניות בשלות, מגורדות על פומפיה	
1/4 כוס שמן חמניות	
1 כפית פלפל שחור	
2 כפות פפריקה מתוקה בשמן	
כף מלח ים אטלנטי	
כף סוכר	
1/4 כפית משיה	
1 כוס מים רותחים / ציר ירקות	

אופן הכנה

שמים במעבד מזון את הדג, בצל, תפוח אדמה, פטרוזיליה, כוסברה, שום וטוחנים למרקם חלק. לאחר מכן מעבירים את המסה לקערה, נוסיף את התבלינים, המים והשמן ונלוש למשך כ- 4 דקות. נכסה את הקערה בניילון נצמד ונכניס למקפיא למנוחה לשעה לפחות. להכנת הרוטב – בסיר רחב נשים את השמן ונוסיף את הפלפלים היבשים, מטגנים מעל להבה ביונית לחצי דקה עד שהפלפלי משנים צבע ונראים כהים יותר. נוסיף אל הסיר שום פרוס, פפריקה, ועשיה ונטגן לחצי דקה נוספת. נוסיף את העגבניות המורדות ואת הכוס מים ונערבב היטב. נתבל במלח, פלפל, סוכר ומשיה ונבשל מעל להבה נמוכה.

בזמן שהרוטב מתבשל, נוציא את תערובת הדג מהמקרר ובידיים רטובות או משומנות מעצבים קציצות בגודל כדור שטוח. לאחר מכן נכניס את הקציצות לרוטב וננענע את הסיר כדי שהקציצות יתכסו ברוטב. נכסה את הסיר ונבשל על להבה בינונית למשך 15 דקות. וזהו הקציצות מוכנות! בתאבון

תבשיל ברכות החג

מצרכים

לתיבול:	250 גרם לוביה
1 כפית שטוחה קינמון	4 גזרים בינוניים מקולפים חתוכים לרבעים לאורך
1 כפית מלח ים	3 קישואים קטנים חצויים לאורך
1 כפית שטוחה פלפל שחור גרוס	1 סלרי אמריקאי (החלק הפנימי) חתוך למקטעים של 5 ס"מ
$\frac{1}{4}$ כפית משייה	1 מקל כרישה חתוך למקטעים של 5 ס"מ
4 ענפי טימין	2 יחידות מנגולד חתוך למקטעים של 4 ס"מ
2 כפות סוכר חום כהה	2 קרע חתוכים חצויים לאורך
$\frac{1}{4}$ כוס שמן זית	1 דלעת יפנית מקולפת, חצויה (ללא הגרעינים), וכל חצי נחתוך ל6
2 כוסות מים	1 בצל סגול גדול פרוס לטבעות

אופן הכנה

בסיר עם שפע של מים ומעט מלח נרתיח מים, וכשהם רותחים נחלוט את כל הירקות אחד אחרי השני. כל ירק נחלוט למשך דקה - ונוציא.

בסנייה רחבה נסדר את ברכות החג, בתחתית נשים את טבעות הבצל, ומעל נסדר את הירקות באיזה סדר שתרצו, חשוב לשמור על כל אחד מסוגי הירקות בקבוצה - על מנת שיהיה קל לשלוף את הירקות במהלך הברכות.

נפזר את התבלינים מעל הירקות - משייה, פלפל, מלח ים, קינמון, טימין, סוכר חום כהה - ומעל הכל נזלף שמן זית, ובסוף נוסיף מים. נשקשק את הסנייה - ונכסה בנייר אפייה ומעליו נסגור הרמטית עם נייר כסף - ונעביר לתנור שחומם מראש על 180 מעלות למשך שעה, לאחר מכן נחשוף את נייר האפייה והכסף, ונחזיר לתנור הפעם על 220 מעלות למשך חצי שעה אחרונה לקרמול וסגירה. תהנו ! ובתאבון

תוספת תפוח אדמה

מצרכים

10 תפוחי אדמה מקולפים וחתוכים למקטעים של 2 ס"מ

6 שיני שום שבורות

1 פלפל שושקה טרי מתוק חתוך לרצועות דקות וארוכות

10 עגבניות מקולפות וחתוכות לחצאי טבעות

2 פלפלי צ'ילי חריף חתוכים לרצועות דקות וארוכות

6 פלפלי פפריקה יבשים מתוקים

1 צרור כוסברה קצוץ

1 פחית עגבניות מוטי

1 כף גדושה פפריקה

1 כף מלח ים

1 כף סוכר

1 כוס מים רותחים

½ כוס שמן חמניות

אופן הכנה

בסיר עם שפע שמן מטגנים את הפלפלים – הצ'ילי החריף, השושקה הטרי והפפריקה היבשה. מוסיפים מלח ומטגנים במשך 5 דקות עם מכסה. מוסיפים את השום והעגבניות ומבשלים במשך 15 דקות, על אש גבוהה עם מכסה, עד שהעגבניות נמסות. מוסיפים את עגבניות המוטי, הפפריקה, הסוכר והכוסברה, מכסים ומבשלים 15 דקות נוספות. מתקנים תיבול לפי הצורך, מוסיפים את כוס המים הרותחים ומבשלים עוד 5 דקות עד שהכל מתאחד.

מעבירים את הרוטב לתבנית או לסיר חסין חום, מסדרים את תפוחי האדמה אחד ליד השני. מכסים בנייר אפייה ולאחריו בנייר כסף. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך שעה. לאחר מכן מסירים את הכיסויים וממשיכים לאפות על 200 מעלות למשך 30 דקות נוספות עד להזהבה.

מגולגלות תמרים

מצרכים

לבצק-	למלית-
1 כוס מים פושרים	2 בלוק תמרים מגולענים בואקום
1 נטורינה (200 גרם)	(1 ק"ג)
1 כוס שמן חמניות	1/2 כפית ציפורן
750 גרם קמח	1 כפית עם בטן של קינמון טחון
2 שקיות אבקת אפייה	1/4 כפית זנגביל טחון
2 שקיות סוכר וניל	2 כפות שמן חמניות (לעיבוד
קורט מלח	המלית שלא תהיה דביקה).

אופן הכנה

מערבבים בקערה אחת את כל היבשים, ובקערה נפרדת את כל הרטובים- לאחר מכן מחברים ביניהם ולשים עד לקבלת בצק אחיד. הבצק שיתקבל יהיה לח!! מגלגלים את הבצק לנקניק ומחלקים ל6 חלקים שווים ולאחר מכן מכדררים ומשטחים עם הידיים לגודל פיתה ,

בקערה נפרדת שמים את כל מרכיבי המלית ומעבדים הכל יחד ובסוף מוסיפים את השמן חמניות.

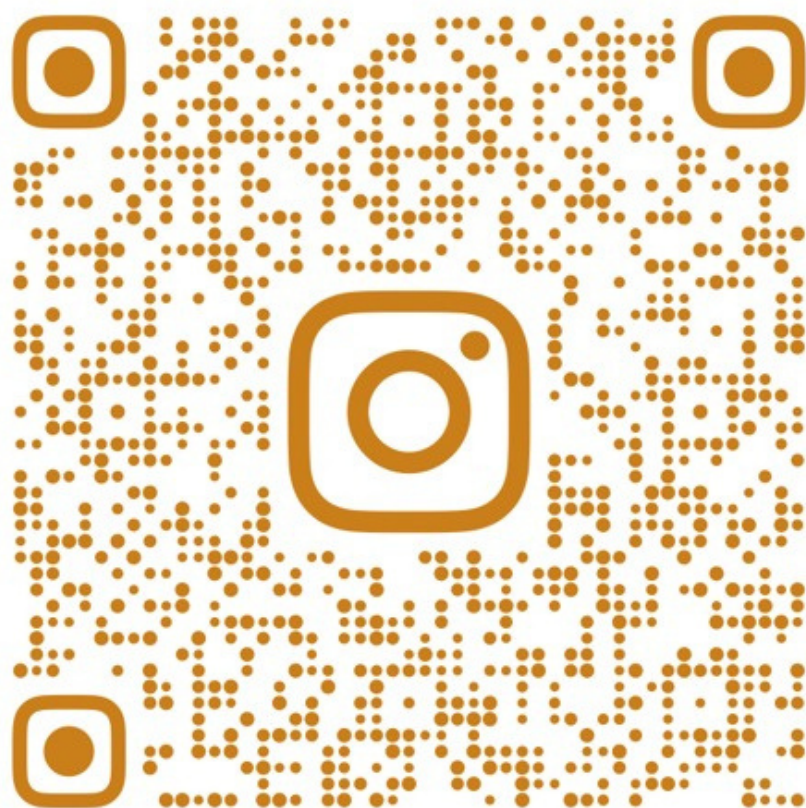
מחלקים את המלית ל6 כדורים שווים, ומניחים כל כדור מעל ששת כדורי הבצק ומשטחים.

מחממים תנור ל180 מעלות טורבו חום עליון תחתון לאחר מכן לוקחים את הכדורי בצק עם המלית, משמנים את הידיים- פותחים את הבצק ומגלגלים לנקניק ומאריכים אותו בידים.

עושים עם סכין חורים דוגמה וקורצים לחצאי ירח קטנים, מכניסים לאפייה בין 15-20 דקות- לשמור על צבע בהיר אסור שהעוגייה תהיה שחומה.

אחרי שהעוגיות יצאו מהתנור נותנים מנוחה של חצי שעה, שהן מתקררות לגמרי ומפזרים אבקת סוכר.

אזהרה - אי אפשר להפסיק לאכול תכינו מתכון כפול שלוש מראש !



@NOFAR_ZOHAR