



ספינג'

מצרכים

- 1 ק"ג קמח מנופה
- 900 מ"ל מים פושרים
- 3 כפות סוכר לבן
- 2 כפות שמרים יבשים
- כפית מלח דק
- 2 כפות ערק
- שקית אבקת אפייה
- קערת מים קרים וקרח
- שמן חמניות לטיגון עמוק
- סוכר לבן לקישוט

אופן ההכנה

בקערה רחבה וגדולה, נמיס את השמרים והסוכר במים הפושרים בעזרת הידיים. בהדרגה נוסיף את הקמח והמלח, ונלוש ידנית כ-5 דקות. הבצק צריך להיות דביק אך אחיד, בלי גושים. נמשיך ללוש בתנועות טפיחה מהירות (כמו סטירות קלות לבצק) למשך 5 דקות נוספות. נכסה את הקערה בניילון נצמד ומגבת לחה, וניתן לבצק לנוח במקום חמים למשך 40-45 דקות, עד שיכפיל את נפחו. נוסיף את אבקת האפייה, "נפיל" את הבצק (נוציא ממנו את כל האוויר), נלוש חצי דקה ושוב ניתן מנוחה של 15 דקות מתחת למגבת לחה. שלב הטיגון: נחמם שמן עמוק בסיר רחב עד סף רתיחה, ונוריד ללהבה בינונית. נשים חתיכת גזר עם הקליפה בשמן - זה יעזור לנו לדעת מתי השמן מוכן (כשיתמלא בבועות). נטבול את הידיים במי קרח, ניקח חתיכת בצק בגודל של סוכרייה על מקל, ניצור בה חור ונניח בעדינות בשמן. נתיז שמן על הבצק בעזרת מצקת קטנה או כף עד שהוא מתפתח ומזהיב מצד אחד, נהפוך ונחזור על פעולת ההשקיה. כשהספינג' זהוב ופריך, נוציא למסננת ברזל לסינון השמן העודף. נגלגל בסוכר לבן ונגיש חם



לביבות קריספיות

מצרכים

- 6 תפוחי אדמה בגודל בינוני מקולפים
- 5 ענפי טימין
- 1 ביצה I
- 1 כף מלח
- 1 כף קמח
- 2 כפות קמח אורז לא דביק
- 1 כף קורנפלור

אופן ההכנה

בעזרת קולפון ג'וליאן ניצר שיערות מתפוחי האדמה, נעביר לקערה ונערבב את כל המצרכים יחד, בעזרת פינצטה לטיגון נסדר לנו במגש לביבות ונטגן מיידית בשמן עמוק תוך ניעור קל מנוזלים עד קבלת צבע זהוב ומרקם פריך מאוד, ננער את עדפי השמן ונוציא לרשת טיגון – חובה לאכול חם. מומלץ להכפיל כמויות. המלצת הגשה: לצד שמנת חמוצה.



כדורי בטטה לבנה

מצרכים

550 גרם בטטה לבנה (400 גרם אחרי בישול)	לרוטב:
3 כפות קמח חיטה	4 פלפל צ'ילי תאילנדי חריף אש
3 כפות קונפלור	8 שיני שום
1 כפית מלח	$\frac{3}{4}$ כוס חומץ 5%
$\frac{1}{2}$ כפית פלפל לבן	1 כוס סוכר
1 כף אבקת שום	$\frac{1}{3}$ (שליש) כוס מים
שומשום לציפוי	1 כפית מלח ים
	מיץ מ' 1 ליים

אופן ההכנה

מבשלים את הבטטה הלבנה במים עד לריכוך, מקלפים ומועכים באמצעות מכשיר למעיכת תפוחי אדמה.

מוסיפים את הקמח, הקונפלור והתבלינים ומעבדים עד לקבלת מרקם רך לעבודה אך לא דביק. מייצרים כדורים, טובלים במים ואז מצפים בשומשום ומטגנים עד לקבלת כדורים זהובים. להכנת הרוטב - במעבד מזון טוחנים את השום ומוציאים, טוחנים את הצילי ומוציאים. במחבת נחמם חומץ סוכר מלח ומים, לאחר מכן נוסיף את השום והצילי ונערבב עד להמסת הסוכר.

ברגע שיש הסמכה קלה מכבים את האש, מוסיפים מיץ ליים וטורפים היטב. מגישים את הרוטב לצד הכדורים.



פריקסה

מצרכים

- לבצק -
- 1 ק"ג קמח מנופה
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1 כף מלח שטוחה
- 3 כפות סוכר
- 2 כפות שמן זית
- 3 כוסות מים פושרים (אם צריך אז מוסיפים עוד קצת)

אופן ההכנה

במיקסר עם וו לישה (או בידיים) מערבבים את הקמח עם השמרים והסוכר. מוסיפים את המים בהדרגה, וכשמתחיל להיווצר בצק מוסיפים את שמן הזית והמלח. לשים כ-10 דקות נוספות, עד שהבצק רך למגע ומעט דביק. מכסים את הבצק בתוך המיקסר ומתפיחים כשעה וקצת עד הכפלת נפח. לשים שוב ל-3 סיבובים בעדינות כדי להוריד את האוויר. מתפיחים כשעה נוספת. מחלקים את הבצק לכדורים במשקל 60-70 גרם ומניחים על משטח העבודה המשומן. מייצרים צורת אליפסה (קלצון). אם קשה, אפשר גם ליצור עיגול ולרדד מעט במערוך. מניחים על נייר אפייה גזור למשך רבע שעה להתפחה נוספת. מחממים שמן עמוק בסיר טיגון. כשהשמן חם מספיק, מרימים כל כדור של פריקסה עם הנייר ומניחים בעדינות בתוך השמן כשהוא הפוך (כלומר, הצד שהיה כלפי המשטח עכשיו יהיה כלפי מעלה). "משקים" את הפריקסה בשמן בעזרת מצקת. כשהפריקסה תופח - הופכים לצד השני. כשהפריקסה השחים יפה, מוציאים למסננת ברזל, ולאחר דקה מעבירים לנייר סופג, וממלאים אותן בכל טוב.



עוגיות יויו

מצרכים

לסירופ:	500 גרם קמח
1 ק"ג סוכר	3 ביצים גודל L
2 כוסות מים	½ כוס שמן חמניות
חצי לימון עם הקליפה	300 גרם סוכר
1 תיון רגיל	1 שקית אבקת אפייה
1/2 כוס דבש	2 שקיות סוכר וניל
1 כפית מחית וניל	

אופן ההכנה

אופן הכנת הבצק- בסינייה רחבה נשים את הביצים, סוכר, שמן, אבקת אפייה וסוכר וניל ונערבב הכל יחד. בהדרגה נוסיף את הקמח ונערבב הכל עד לקבלת בצק אחיד. ניתן לבצק מנוחה של 30 דקות בכיסוי. ניקח כל פעם חתיכה מהבצק ונגלגל לנקניק דק, נחתוך פרוסות בעובי 10 ס"מ, ונדביק את את שתי הקצוות אחת לשנייה כך שיווצר עיגול. נטגן (עם גזר!) את העוגיות בשמן עמוק, משתי הצדדים עד שהם זהובות. ונוציא לרשת.

אופן הכנת הסירופ- שמים בסיר סוכר, מים, לימון ותיון ומביאים לרתיחה. לאחר מכן מוסיפים את הדבש, ומנמיכים את האש, ומבשלים את הסירופ עד הסמכה כ-20-30 דקות. (ניתן להכין מבעוד מועד ולחמם במועד ההרכבה).

הרכבת העוגיות- נטביע את העוגיות בתוך הסירופ החם- כך שיעטפו מכל הצדדים



כדורי עוף בציפוי שערות

אגרול

מצרכים

לרוטב קרמל פלפלים תאילנדי
1/2 כוס סוכר דמררה
1/2 כוס מים
2 כפות סויה בהירה
1 שן שום כתושה
1 כף ג'ינג'ר מגורר
1 מקל למון גרס קצוץ החלק התחתון הסגול בלבד
2 כפות בוטנים קלויים קצוצים
1 פלפל צ'ילי אדום קטן
1 כף שברי קוקוס קלוי

500 גרם חזה /פילה עוף טחון
2 שיני שום כתושות קצוצות
1 כף ג'ינג'ר טרי קצוץ
2 כפות סויה בהירה
2 כף שמן שומשום איכותי
1/2 כפות פלפל לבן
קורט מלח ים
3 מקלות בצל ירוק קצוץ (בסוף)
2 כפות קורנפלור שטוחות שנכנסות בסוף
לציפוי הפריך :
דפי אגרול (חתוכים לרצועות דקות מאוד ("שערות")
מעט מים בקערה לעיבוד

אופן ההכנה

לבלילה – שמים במעבד מזון את העוף עם הפלפל לבן, סויה, שמן שומשום, ג'ינג'ר, שום וטוחנים עד מרקם טחון חלק, מוציאים לקערה וחוזרים למעבד המזון ולטחון את גבעולי הבצל ירוק עד שהכל נקצץ היטב ונוסיף גם אותו למסת העוף הטחון וגם את הקורנפלור ולערבב היטב.
להכנת הרוטב: שמים במעבד מזון, ג'ינג'ר, שום, צ'ילי אדום חריף וטוחנים למרקם קצוץ. ובמיכל הקטן של מעבד המזון נטחן בוטנים וקוקוס פריך עד שיהיה פירורים.
נעביר לסיר את יתרת מרכיבי הרוטב וביניהם מים, סוכר, סויה, שום, צ'ילי, למון גראס, ג'ינג'ר, ונביא לרתיחה עד סך בעבוע ונכבה ונסחט מיץ ליים טרי. להכנת כדורי העוף: מערבבים את כל חומרי הכדורים עד לתערובת אחידה. יוצרים כדורים קטנים בקוטר 2-3 ס"מ. נגלגל כל כדור במעט מים, ואז עוטפים ב"שערות" דפי אגרול שחתכנו דק מאוד. לוחצים קלות שידבקו. מחממים שמן לטיגון חצי עמוק, מטגנים את הכדורים עד שהשערות מזהיבות ופריכות לגמרי. מוציאים לרשת או מסננת.
מגישים על עלה בננה לצד הרוטב קרמל פלפלים תאילנדי



לביבות תירס מתוק

מצרכים

לרוטב :	350 גרם תירס גילי מתוק מגולף לגרעינים
4 פלפל ציילי תאילנדי חריף אש	1/4 כפית מלח
8 שיני שום	1/4 כפית פלפל לבן
3/4 כוס חומץ 5%	4 כף קמח לבן
כוס סוכר	2 כף קמח אורז
שליש כוס מים	6 כף מים קרים
כפית מלח גס	שמן עמוק לטיגון
1 כף רוטב דגים	
1 כפית קורנפלור	
3 כפות מים לערבוב הקורנפלור	
מיץ 1 מ ליים	

אופן ההכנה

שמים בקערה את גרעיני התירס, מלח ופלפל ומערבבים היטב, מוסיפים את הקמחים ומערבבים היטב. מדליקים שמן לחימום על אש בינונית ובאמצעות 2 כפות מורידים לשמן ומטגנים עד הזהבה ומוציאים לרשת עם נייר סופג וכן הלאה עם יתר המסה.

להכנת הרוטב – במגימיקס טוחנים את השום ומוציאים, טוחנים את הצילי ומוציאים. במחבת נחמם חומץ וסוכר, לאחר מכן נוסיף את השום והצילי ונערבב עד להמסת הסוכר. נוסיף רוטב דגים ומלח גס ונמשיך לבשל. בקערה נפרדת נערבב קורנפלור ומים, ואת התכולה נחבר למחבת החמה. ברגע שיש הסמכה קלה מכבים את האש, מוסיפים מיץ ליים וטורפים היטב.



קובה בשר מפורק

מצרכים

לבצק –	למלית –
750 גר' סולת	500 גר' בשר אונטריב / צלעות / צוואר
120 גרם בורגול דק – מושרית במים ומסוננת	מבושל בסיר לחץ עם 2 כוסות מים.
1 כף מלח	למשך 45 דקות עד שעה לריכוך הבשר
1 כף סוכר לבן	3 בצלים לבנים גדולים, חתוכים לשערות ומקורמלים
600 מ"ל מי ברז פושרים	2 כפות שמן לטיגון
150 מ"ל שמן חמניות	1/2 כפית בהרט לקובה
כוס ורבע קמח מצה	1/2 כפית פלפל שחור
1 כף פפריקה מתוקה	1/2 כפית מלח דק
	1/2 כפית קינמון טחון

אופן ההכנה

מכינים את הבצק – נשים את כל המרכיבים בקערה, ונלוש עד קבלת מרקם אחיד ודביק במקצת. מניחים בצד למשך חצי שעה למנוחה, מכוסה בניילון נצמד. מכינים את המלית – מטגנים בצל עד להזהבה, מוסיפים בשר ומבשלים למשך 10 דקות, תוך פירוק הבשר באמצעות כף עץ. לאחר מכן נסנן את הנוזלים ונקבל את הבשר בתבלינים. ממלאים את הקובה – לוקחים כדור בצק, משטחים על כף היד בעזרת האצבעות בזהירות ומבלי לקרוע. שמים במרכז כף היד את הבצק, ויוצרים צורת קערה. שמים במרכז בערך כפית מלית בשר, באמצעות האצבעות מחזיקים את הבשר שעל הבצק, ומחדדים בשנית את צורת הקערה. מהדקים את הבצק וסוגרים, תוך כדי יצירת צורה של עיגול מאורך. לאחר שמסיימים להכין את כל הקובות מכניסים למקפיא בשביל שכל המסה תתייבב. פעולה זו מסייעת למניעת קרע בכדור במהלך הבישול וחשוב לא לוותר עליה. נטגן בשמן עמוק במשך 6-8 דקות.