



את כוונותי נתיחנה



NOFAR ZOHAR

הצכויות שמורות לנפר זוהר

טוגניות יו יו

מרכיב



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

אופן הכנה:

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 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 טשטש מיובש טטולאיים מרציפן

מרכיב



700 גרם משמשים מיובשים
2/3 כוס מים קרים
3/4 כוס סוכר
2 כפות מי ורדים
18-20 שקדים לבנים שלמים
1/2 כוס אבקת סוכר
400 גרם מרציפן

אופן הכנה:

טוחנים משמשים מיובשים למחית גסה במעבד מזון. מעבירים את המשמשים הטחונים לסיר, מוסיפים מים, מערבבים לתערובת אחידה ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה, מכסים את הסיר ומבשלים כ-15 דקות, עד שהמים נספגים במשמשים.

פותחים את הסיר, מוסיפים סוכר ומי ורדים וממשיכים לבשל עוד 12-15 דקות, עד קבלת עיסה רכה וסמיכה שנוח לעצב בידיים. מצננים לטמפרטורת החדר. בינתיים, קורצים מהמרציפן 18-20 כדורים בגודל אגוז לוז. קורצים מתערובת המשמשים המבושלים 18-20 כדורים; אם העיסה דביקה, אפשר לקמח אותה ואת הידיים באבקת סוכר. משטחים כל כדור לדיסק ומגלגלים אותו באבקת סוכר. מניחים מרציפן במרכז כל דיסק, אוספים את קצוות הדיסק מעליו ומגלגלים לכדור. מגלגלים שוב באבקת סוכר ומעבירים לצלחת הגשה. ממלאים באותה צורה את כל הכדורים.

טופלטה

מרכיב

לבצק:

1 קג קמח

½ שקית אבקת אפייה

2 כפות דבש

3 כפות סוכר

2 וחצי כוסות מים פושרים

¼ כוס שמן

½ כפית שטוחה מלח

לסירופ:

200 גרם חמאה

200 גרם דבש

אופן הכנה:

שמים את כל המרכיבים יחד במיקסר, לישה של 7 דקות לפחות עם וו לישה, בתבנית תנור או תבנית חד פעמית גדול שופכים שמן.

חותכים כ-40 כדורים ומניחים בתבנית עם השמן. (מומלץ שהשמן יעטוף את הכדורים) מכסים בניילון נצמד ונותנים מנוחה של לפחות שעה (אפשר עד כ-5 שעות מנוחה).

לוקחים 2 ניירות אפייה, מניחים באמצע שלהם כדור ובעזרת מערוך פותחים את הכדור לעלה.

מחממים מחבת טפלון גדולה ושטוחה, ומניחים עליה בצק מופלטה וממשיכים לרדד את הכדורים תוך כדי הופכים את הצד של המופלטה ומניחים מופלטה נוספת. עורמים כ-10 יחידות על המחבת וכל הזמן הופכים את המופלטות. מוציאים את המופלטות מהמחבת ומניחים על צלחת ועוטפים במגבת וכן הלאה את כל המופלטה.

אופן הכנה סירופ - מחממים בסיר על להבה נמוכה את כל מרכיבי הסירופ עד לאיחוד. בעזרת מברשת מורחים כל עלה בסירופ, מגלגלים ואוכלים.



היבת קליפת אבטיח



מצרכים

- 1 קילו קליפת אבטיח נטו (רק החלק הלבן)
- 1 קילו סוכר לבן
- 800 מ"ל מים
- 1 כפית מחית וניל/מקל וניל
- 2 מקל קינמון
- 1/4 כפית מלח לימון

אופן הכנה:

לוקחים אבטיח עם קליפה עבה ומרוקנים אותו מתכולתו בזהירות מבלי להוריד מהחלק הלבן, מקלפים את הקליפה הירוקה באמצעות קולפן ואת החלק הלבן חותכים לקוביות. עם החלק האדום עושים מה שרוצים, שייק או פשוט אוכלים. משרים את הקוביות הלבנות במים קרים ללפחות 8 שעות במקרר. מסננים את המים בסיום ה-8 שעות ושמים בסיר את קוביות האבטיח ואת הסוכר, וניל והקינמון ושמים למנוחה עד שהסוכר מתמוסס

כשהצטברו נוזלים מבשלים על להבה חזקה, מביאים לרתיחה ומכבים את האש תוך כדי ערבוב, חוזרים על הפעולה הזאת שלוש פעמים. לאחר מכן מורידים לאש נמוכה ומבשלים למשך שעה. נכבה את האש וניתן לריבה מנוחה של כ-20 דקות ואז נבשל שוב באש נמוכה לשעה נוספת, נערבב מידי פעם עד שהאבטיח נעשה שקוף ומזוגג כמעין זכוכית וצבע הריבה חום ענברי, בדקה האחרונה מוסיפים את המלח לימון מערבבים וסוגרים את הסיר, מחכים שיתקרר ומאחסנים בצנצנת מעוקרת.

משמנה

מצרכים



לרידוד:

לבצק:

200 גרם חמאה מומסת
20 גרם סולת (2 כפות)

1 ק"ג קמח
5 גרם אבקת אפייה (1/2 שקיק)

להגשה:

45 גרם דבש (2 כפות)

45 גרם סוכר (3 כפות)

600 גרם מים פושרים (2½ כוסות)

דבש לזילוף

1/4 כוס שמן + 2 כוסות שמן

לכיסוי הבצק

אופן הכנה:

מכינים את הבצק: לשים את כל חומרי הבצק במיקסר עם וו לשיה כ-7 דקות במהירות בינונית, עד קבלת בצק רך ונוח לעבודה. קורצים מהבצק 40 כדורים במשקל 40-45 גרם האחד. יוצקים שמן לתבנית עמוקה או גיגית גדולה, מניחים בתוכה את כדורי הבצק ויוצקים שמן עד כיסוי כדורי הבצק. מכסים בניילון נצמד ומניחים בצד לשעה לפחות ועד 5 שעות. מעצבים ומטגנים את המופלטות: מערבבים חמאה מומסת וסולת בקערה. מרדדים כדור בין 2 ניירות אפייה לריבוע דקיק ככל האפשר. מברישים את הריבוע הבצק בתערובת החמאה והסולת. מקפלים את השליש העליון של הבצק אל מרכז הריבוע ומקפלים מעליו את השליש התחתון. מקפלים באותה צורה את השליש הימני והשליש השמאלי של הבצק, כך שנוצר מעין ריבוע מ-5 שכבות בצק. מכסים בנייר אפייה ומרדדים שוב לעובי 1/2 ס"מ. מרדדים ומקפלים באותו אופן את יתר כדורי הבצק. מחממים מחבת גדולה ושטוחה עם ציפוי נוגד הידבקות וצורבים בה כל משמנה כדקה וחצי מכל צד, עד שהיא מקבלת צבע זהוב ומרקם פריך. מוציאים מהמחבת, מניחים על צלחת ומכסים במגבת. צורבים באותו אופן את כל המשמנות ומסדרים אותן זו על זו בערימה. מזלפים דבש על כל משמנה ומגישים

סיגור שקדים

מצרכים

למלית:

לסיגרים:

200 גרם קמח שקדים

200 גרם סוכר

2 ביצים

1/4 כוס רוזטה

1 כפית מי זהר

3 טיפות תמצית שקדים מרים

לסירופ:

400 גרם סוכר (2 כוסות)

480 גרם מים (2 כוסות)

מיץ לימון מ-1/2 לימון

1 כפית מי זהר (לא חובה)

1 חבילה בצק פילו (אני

מעדיפה להשתמש בבצק של

חברת שחף)

100 גרם חמאה או נטורינה

מומסת

100 גרם שמן חמניות

סוכר לזרייה על הבצק



אופן הכנה:

מכינים את המלית: מעבדים את כל חומרי המלית במעבד מזון, עד קבלת מרקם משחתי ונוח לזילוף. מעבירים את המלית לשק זילוף עם פתח בקוטר 2 ס"מ. מחממים תנור ל-190 מעלות ומרפדים תבניות תנור בנייר אפייה. מערבבים חמאה או נטורינה בקערה עם השמן לתערובת אחידה. פורשים דף פילו על משטח עבודה ומברישים אותו בתערובת השמן והחמאה. מניחים מעליו דף נוסף ומברישים גם אותו. חותכים את שתי שכבות הבצק ל-9 ריבועים שווים בעזרת גלגלת פיצה. מזלפים פס בקוטר אצבע מהמלית לאורך צלע הריבוע הקרובה אלינו. מגלגלים את הבצק מאיתנו והלאה, ליצירת סיגר מהודק. מעצבים וממלאים באותו אופן את כל עלי הבצק ומסדרים בתבניות. מברישים את הסיגרים הממולאים בתערובת החמאה והשמן וזורים עליהם מעט סוכר. אופים 15 דקות, עד שהסיגרים מזהיבים. בינתיים מכינים את הסירופ: מביאים לרתיחה את כל חומרי הסירופ. מנמיכים להבה ומבשלים 20 דקות, עד שהוא מסמיך. מניחים את הסיגרים החמים על רשת מיד עם צאתם מהתנור ומברישים אותם בנדיבות בסירופ החם.

שטבקיייה



מרכיבים

לבצק:

כ- 750 גרם קמח

200 דק חמאה/ נטורינה רכה

2 כפות סוכר

4 חבילות סוכר וניל

215 גרם מים

1 כף עראק

1 כף חומץ 5%

1 ליטר שמן לטיגון

לסירופ:

1 ק"ג סוכר

2 כוסות מים

חצי לימון עם הקליפה

1 תיון רגיל

1/2 כוס דבש

1 כפית מחית וניל

עזרים:

גלגלת זיגזג

שיפוד

מערוך

עזרים:

גלגלת זיגזג

שיפוד

מערוך

אופן הכנה



שבִּקְיָה הַטֶּשֶׁר

אופן הכנה:

אופן הכנת הבצק:

שמים בקערה מים, עארק, חומץ, סוכר וניל וסוכר רגיל, נטורונה ומערבבים את הרטובים יחד עד שהנטורונה מתפוררת.

מוסיפים קמח בהדרגה תוך כדי לישה ידנית עד קבלת בצק רך ואחיד ליצירת כדור.

מפזרים על כדור הבצק קמח, מכסים ונותנים מנוחה של חצי שעה.

לאחר מכן יוצרים נקניק וממנו יוצרים בין 30-35 כדורים.

שמים את הכדורים במגש ומפזרים על הכדורים קמח בנדיבות רבה, מכסים ונותנים מנוחה של

לפחות 4 שעות (אפשר להכין לילה לפני מראש ולשמור בקירור).

על גבי משטח מקומח לוקחים כדור ומרדדים באמצעות מערוך לעלה דק בצורת מלבן ובאמצעות

גלגלת זיגזג יוצרים פסים בעובי של בערך 1 ס"מ מבלי לצאת ממסגרת המלבן.

ממשיכים עם כל הכדורים. מרקם הבצק צריך להיות לא שביר ואם כי יש לקמח ולנער את עודפי

הקמח מהבצק אחרי הרידוד.

מחממים בסיר רחב שמן לגובה של כ-5 ס"מ, שמים את פחית השימור/רינג בשמן ומחממים

את השמן ל-160-170 מעלות ומנמיכים לאש בינונית.

לוקחים את הבצק המזוגג ושמים בשמן, לוקחים שיפוד ועם הצד של השפיץ מסובבים במהירות

ליצירת צורת פרח לכ-30 שניות ומיד לאחר מכן משקים את הפרח באמצעות מצקת. מוציאים עם

מלקחיים את הרינג/פחית והופכים צד ותוך כדי משקים עם המצקת. מטגנים עד קבלת צבע זהוב

בהיר ובועות בצק שגדלות ויוצרות מרקם פריך.

מוציאים ומנערים היטב את עודפי השמן, מניחים במסננת. חובה שהעוגיות יצטננו היטב לפני

שטובלים בסירופ.

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 העוגיה:

לוקחים את העוגיות המצוננות אחת אחת וטובלים בסירופ החם ובאמצעות כף חורים הופכים ומניחים

על מסננת או רשת וצלחת מתחת לסינון עודפי הסירופ.

מצננים ורק לאחר מכן מאחסנים

בבוצ'ה

מ3רכיץ



לבבוצ'ה:

לסירופ:

1 ק"ג סוכר
840 גרם מים
2 פרוסות לימון
20 גרם סוכר וניל

240 גרם מים
200 גרם שמן חמניות
20 גרם סוכר וניל
100 גרם סוכר
20 גרם אבקת אפייה
50 גרם חמאה או נטורינה רכה
500 גרם שומשום
500 גרם קמח
1 חלבון לעיצוב העוגיות

אופן הכנה:

מכינים את הבצק: מערבבים בעזרת כף עץ מים, שמן, סוכר וניל, סוכר, אבקת אפייה וחמאה או נטורינה עד קבלת תערובת אחידה. מוסיפים שומשום ומערבבים. מוסיפים קמח בהדרגה תוך כדי לישה ידנית של הבצק, עד קבלת בצק גמיש ונוח לעיצוב. עוטפים בניילון נצמד ומניחים בצד ל-30 דקות. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים. מרדדים רבע מהבצק לריבוע בעובי 1 ס"מ וחותכים לריבועים בגודל 5 ס"מ בעזרת גלגלת משוננת. אם נשארות שאריות, אוספים, מרדדים וחותכים אותן לריבועים. שומרים בינתיים את יתר הבצק מכוסה בניילון נצמד. מורחים שתי פינות נגדיות של הבצק בחלבון ומדביקים אותן זו לזו, כך שנוצר חרוט קטן. מניחים על מגש עם נייר אפייה. מעצבים באותו אופן את כל הבצק. מכינים סירופ סוכר: מביאים לרתיחה את כל חומרי הסירופ. מנמיכים להבה וממשיכים לבשל כ-10 דקות, עד שהוא מסמיך מעט. מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר גדול ורחב: אם יש מדחום, מחממים את השמן ל-160-170 מעלות. אם אין, זורקים שמן פיסת בצק קטנה; השמן צריך לבעבע בעדינות סביב הבצק. מטגנים את העוגיות בשמן החם, 10-12 עוגיות בכל פעם, כ-2 דקות, עד שהן מזהיבות. מוציאים בעזרת כף מחוררת ומניחים במסננת. טובלים כל עוגיה בסירופ החם לכמה שניות, ומוודאים שהיא מצופה בסירופ מכל הצדדים. מוציאים בעזרת כף מחוררת ומניחים על רשת. מגישים או מצננים לחלוטין ושומרים בקופסה אטומה.



תרבו חו ותסעו קו



NOFAR ZOHAR
הכבויות שאורות לנפר זוהר