



ספר מתכוני

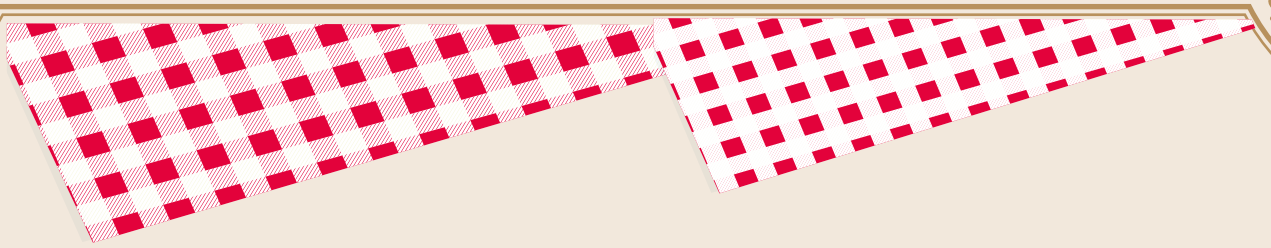
שבועות

כפר מנחם 2020



מתוקים





את הדף הראשון בספר בחרנו להקדיש

לנירה שויאר

אישה יקרה מכפר מנחם, שבנוסף להיותה הבת הראשונה של הקבוץ, היא ידועה כמחברת ספר המתכונים המיתולוגי "עוגות לכל עת", שיצא אי-שם בשנות ה-70 והיה פריט חובה בכל מטבח בארץ ובמטבחים רבים בחו"ל. מאז הספיק הספר לצאת במספר רב של מהדורות ואף נוסף לו הספר "מלוחים לכל עת".

בספר מתכונים זה, היוצא לכבוד חג שבועות 2020, בחרה נירה לשתף אותנו במתכון שאינו מופיע באף אחד מספריה, עוגת גבינה משובחת וקלה להכנה, המעורבבת כולה בקערה אחת.





עוגת גבינה בלי תחתית / נירה שויאר

מצרכים לתבנית עגולה קוטר 26:

לעוגה:

- 750 ג' גבינה לבנה
- 1 גביע שמנת חמוצה
- 3/4 כוס סוכר
- 2 כפות קורנפלור או קמח
- 5 ביצים
- גרדת לימון
- וניל

לציפוי:

- 1-2 גביעי שמנת חמוצה
- 2 כפות סוכר

לחמם תנור לחום של 150-160 מעלות.
לערבב את כל חומרי המלית יחד, רצוי במטרפה ולא במיקסר.
לצקת לתבנית.
לאפות בתנור חם כשעה, עד שמרגישים שהעוגה יציבה.
לכבות את התנור ולהשאיר את העוגה בפנים כ-30 דקות (אפשר גם יותר).
להוציא את העוגה מהתנור ולחמם שוב ל-150 מעלות.
לערבב את חומרי הציפוי, למרוח על העוגה ולהכניס לתנור חם ל-10 דקות, עד שהשמנת מתייצבת.
להוציא מהתנור ולקרר.

ניתן לקשט בפרוסות, קיווי, תות או כל פרי שאוהבים.

הערה: במקום בשמנת חמוצה, ניתן לצפות את העוגה לאחר קירור, בקצפת עם אינסטנט פודינג וניל.





עוגת גבינה / נגה זקוטו

תבנית עגולה קוטר 26

לבסיס:

250 ג' פתי בר מרוסק

100 ג' חמאה מוסמת

למלית:

6 ביצים L

750 ג' גבינה לבנה 5%

1 שמנת חמוצה 9%

פעמיים 3/4 כוס סוכר

1 חבילה פודינג וניל

גרידת לימון מחצי לימון

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-220 מעלות ומכניסים תבנית עם מים. מרסקים את הפתי בר במג'ימיקס, מוסיפים את החמאה המומסת מערבבים היטב. מעבירים לתבנית המרופדת בנייר אפייה ומהדקים היטב. בקערה ראשונה מערבבים את הגבינה הלבנה, שמנת חמוצה, חלמונים, גרידת לימון ו-3/4 כוס סוכר. מוסיפים קמח ופודינג וניל וטורפים היטב לתערובת חלקה. בקערה שנייה מקציפים את החלבונים, כשמתחיל להיווצר קצף מוסיפים את 3/4 כוס הסוכר השנייה. מקציפים עד לקבלת קצף מבריק ויציב. לוקחים שליש מהקצף ומערבבים היטב לתוך תערובת הגבינה, כדי להקליל את המסה. מקפלים את שאר הקצף פנימה בעדינות. יוצקים את התערובת לתוך התבנית על בסיס הפתי בר. מכניסים לתנור חם לרבע שעה, מוציאים, מעבירים סכים מסביב לעוגה כדי שיהיה לה לאן להתרומם ומורידים את הטמפרטורה ל-150 מעלות. מחזירים לשעה לתנור. מוציאים מהתנור ומקררים לילה במקרר.

ציפוי:

הכנת קרמל/ טופי

מחממים מחבת ומוסיפים בהדרגה כוס סוכר, ולא מערבבים אלא רק מנערים את המחבת ומוסיפים עוד ועוד סוכר עד שהכל נמס לקרמל. במקביל מחממים בסיר קטן כוס שמנת מתוקה לסף רתיחה. מוסיפים את השמנת (בזהירות) ומערבבים, ממשיכים לחמם על אש נמוכה עד לקבלת רוטב חלק ואחיד. מצננים מעט. מצפים את העוגה. ניתן לפזר פופקורן מתוק מלמעלה לקישוט



עוגת גבינה אפויה / יעל פלר מלכה

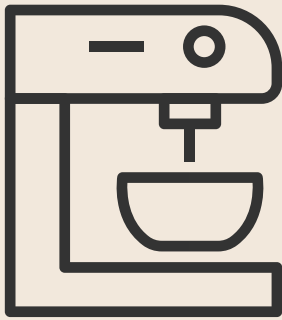
תבנית עגולה קוטר 24

לבסיס - 2 אפשרויות:

1. שרוול ביסקוויטים טחון + 100 גרם חמאה מומסת
2. בצק פריך מרודד דק - אפוי באפיה עיוורת (כ-10 דקות)

למלית:

- 750 גרם גבינה לבנה 9%-5%
- 2 גביעי שמנת של פעם
- 1 1/3 כוסות סוכר
- כפית תמצית וניל איכותית
- 1 שקית סוכר וניל
- 4 כפות קמח תופח
- 5 ביצים מופרדות



לציפוי:

רסק תותים טריים עם מעט סוכר / קונפיטורת תותים

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה את הביסקוויטים עם החמאה המומסת מהדקים היטב בתבנית האפייה ושומרים במקרר לכ-חצי שעה או שאופים את הבצק הפריך ומצננים. מחממים את תנור האפייה ל 170 מעלות. מקציפים את החלבונים עם כוס סוכר עד לקבלת קצף נוקשה. בקערה נפרדת שמים את הגבינה, השמנת, שליש כוס הסוכר שנותרה, הווניל, הקמח והחלמונים ומערבבים היטב. מקפלים את קצף החלבונים עם תערובת הגבינה ויוצקים לתבנית. אופים בין 50-60 דקות עד שהעוגה יציבה וזהובה. ממליצה לקראת סוף האפייה להעביר סכין בין העוגה לדופן התבנית. מצננים את העוגה בתנור ואחר כך מעבירים למקרר למשך הלילה. למחרת, מורחים את הציפוי ומקררים עד להגשה.

הצעות הגשה:

אבקת סוכר/ ממרח אוכמניות/פירות טריים



פניני טפיוקה בחלב קוקוס ופירות טרופיים / עפרה ברזילי

מצרכים ל-20-15 כלים אישיים:

2/3 כוס פניני טפיוקה

כוס סוכר

2 קופסאות שימורי קרם קוקוס

קופסת פירות טרופיים גדולה (שימורים) או פירות טריים חתוכים כסלט פירות (אננס, תות, קיוי, מנגו..)

אופן הכנה:

להרתיח 4 כוסות מים בסיר בתוספת כוס סוכר.
להנמיך את האש לחום בינוני ולהוסיף את פניני הטפיוקה לסיר.
לבשל תוך כדי ערבוב כשעה עד שהפנינים מגיעות לשקיפות מלאה ומתנפחות, במידת הצורך להוסיף מעט מים. התערובות תהפוך לשקופה וצמיגית.
לקרר.

להוסיף 2 קופסאות קרם קוקוס ולערבב.
להוסיף קומפוט פירות טרופיים/פירות טריים חתוכים/סלט פירות (ללא הנוזלים) ולהכניס למקרר ל-24 שעות לפני ההגשה.
במידה והתערובת סמיכה מדי לטעמכם ניתן להוסיף מעט נוזל מתוק/מיץ טבעי.
אפשר לקשט בעלי נענע טריים בעת ההגשה.

בגיא/21.



גלידת לוטוס ללא מכונה / מתכון של "מיס פטל", באדיבות יפעת גרבר

המצרכים:

2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת להקצפה

1 פחית חלב מרוכז ממותק

כפית תמצית וניל

ממרח לוטוס קראנץ'

אופן ההכנה:

מקציפים שמנת לקצפת יציבה.

מוסיפים חלב מרוכז ומחית וניל ומערבבים בעדינות עד לאיחוד.

מוסיפים פנימה 2-3 כפות של ממרח לוטוס, אחרי שריכנו אותו כמה שניות במיקרו

ומערבבים קצת קצת, לקבלת מראה שיש.

מעבירים לתבנית ומכניסים לשעתיים לפחות למקפיא.

מוכן.



עוגת גבינה "מקרר מס' 1" / עדי חזי

מצרכים:

- 100 גרם פתי בר
- 100 גרם חמאה (המתכון המקורי הוא עם מרגרינה)
- 2 גבינה לבנה (500 גרם כל אחת)
- 1 כפית תמצית וניל
- 4 ביצים
- חצי כוס סוכר
- 2 גביעי שמנת חמוצה

הוראות הכנה:

לפורר את הפתי בר, להמיס את החמאה ולערבב יחד. להדק על תבנית עגולה. לערבב את הגבינה, תמצית וניל, ביצים וסוכר יחד. לצקת את הבלילה (בלי השמנת חמוצה) על קלתית ולאפות בחום בינוני 35 דקות. להוציא את העוגה, לצקת מעל את השמנת החמוצה ולהחזיר לתנור לעוד 10 דקות. לצנן ולהכניס למקרר.

* לפני שיוצקים את הבלילה אפשר להוסיף אוכמניות או שוקולד צ'יפס



פודינג חלב מרוכז / מרסיה קרן

מצרכים ל-15 מנות:

לרוטב:

1/2 כוס סוכר

לפודינג:

3 ביצים

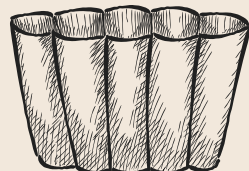
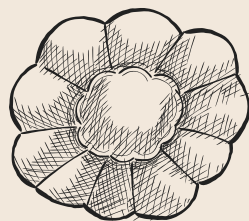
1 קופסת חלב מרוכז

200 מ"ל חלב (ממלאים בקופסת השימורים שרוקנתם)

1 כפית קורנפלור

אופן ההכנה:

להכנת הרוטב, מחממים את הסוכר במחבת, עד שמתקבל קרמל, מבלי לחרוץ. מסירים מהאש ויוצקים מיד לתבנית עגולה עם חור (כמו סיר פלא). להכנת הפודינג, מערבלים יחד את כל המרכיבים בבלנדר ויוצקים לתוך התבנית, על הקרמל שהתקשה בינתיים. מניחים את התבנית בתוך תבנית עם מים (אמבט מרים), מכסים ברדיד אלומיניום ואופים כ-40 דקות בחום בינוני. מצננים ומקררים במקרר. לפני ההגשה הופכים על צלחת הגשה.





בלינצ'ס מתוק / אורית לפידות

מצרכים לחביתיות:

1.5 כוסות חלב

1 כוס קמח

3 ביצים

4 כפות שמן

1 כף סוכר

מצרכים למילוי:

גבינה לבנה 5%

4 כפות סוכר

תמצית וניל

סוכר וניל

שמנת מתוקה

1 כף סוכר

תוספות מומלצות: אגוזי מלך, אננס, צימוקים...

אופן ההכנה

חביתיות:

מערבלים את כל החומרים יחדיו עד לקבלת בלילה חלקה נטולת גושים.

מילוי:

לערבב את כל החומרים יחדיו.

להקציף שמנת מתוקה עם כף סוכר לקצפת סמיכה.

לאחד בעדינות את הקצפת עם הגבינה.

לקלות אגוזי מלך ולהוסיף למילוי, אננס, מי שאוהב, גם צימוקים.

למלא את החביתיות במילוי ההורס הזה.

לנגוס ולעוף!



עוגת גבינה קרה ללא אפיה / תומר מיישר, באדיבות זהר ארגוב

מצרכים:

לבסיס:

2 שרוולים - של פטיבר או כל עוגיות אחרות שאוהבים.
100 גר' חמאה מומסת.

למלית:

60 גר' מים
1 שקית ג'לטין
750 ג' גבינה
3/4 כוס סוכר
200 גר' שוקולד לבן
120 גר' חלב
25 גר' חמאה
מ"ל שמנת מתוקה

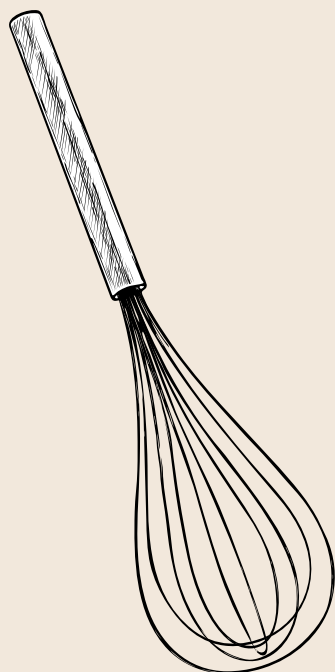
אופן ההכנה:

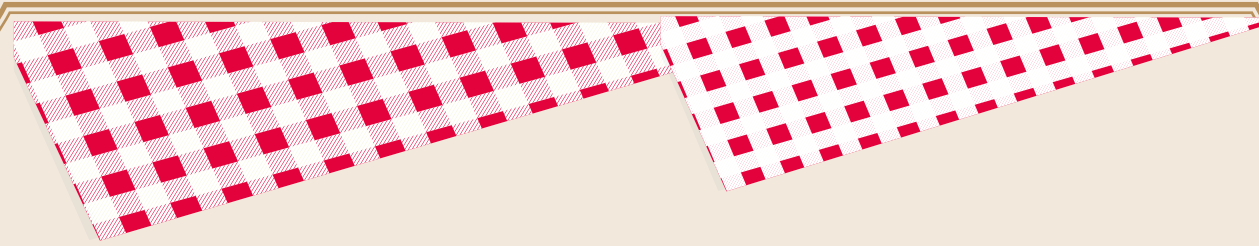
בסיס:

לערבב את החומרים יחד ולשטח חצי מהכמות על תחתית התבנית ולהכניס לפריזר.
את שאר העוגיות המעורבבות עם החמאה לשמור בקופסא.

מלית:

להמיס ג'לטין במים ולחכות שיתקרש.
לערבב גבינה עם סוכר ולהכניס למקרר.
להמיס שוקולד לבן, חלב וחמאה ולערבב עד שהבלילה חלקה.
להוסיף את הג'לטין המוקרש לבלילת השוקולד ולהמיס אותו בתוכה.
לערבב את הבלילה של השוקולד והג'לטין ביחד עם הגבינה לאט לאט. ולהכניס שוב למקרר.
להקציף שמנת מתוקה, לערבב עם הבלילה של הגבינה מהמקרר לתערובת אחידה ולצקת לתבנית. לכסות בנייר כסף ולהכניס למקרר.
רצוי להמתין מינימום 4 שעות, עד להתייצבות העוגה במקרר.
לפני ההגשה מפזרים מלמעלה את הפירורים שנשארו.





עוגת טירמיסו איטלקית / ירדן תלאור

העוגה הזוכה במקום השלישי בתחרות העוגות שבועות 2019

לתבנית בקוטר 24-25 ס"מ

מצרכים:

לבסיס:

חבילה וחצי (300 גרם) בישקוטים

לסירופ קפה:

כוס אספרסו ארוך (250 מ"ל) או 1 כף אבקת קפה נמס מומסת ב - 250 מ"ל מים רותחים

1/4 כוס (50 גרם) סוכר

2 כפות (30 מ"ל) ליקר קפה (אפשר להחליף בברנדי או רום)

לזביונה:

6 חלמונים בגודל L

3/4 כוס (150 גרם) סוכר

1/4 כוס (60 מ"ל) יין מרסלה (אפשר להחליף בליקר קפה, רום או ברנדי)

לקרם מסקרפונה:

גביע וחצי (350 גרם) גבינת מסקרפונה

1 מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 38%

לציפוי:

חצי גביע (150 גרם) גבינת מסקרפונה

1 מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה 38%

3 כפות (25 גרם) אבקת סוכר מנופה

להגשה:

אבקת קקאו





אופן ההכנה:

מכינים את סירופ הקפה:

שמים בקערה את האספרסו החם והסוכר ומערבבים היטב עד שהסוכר נמס לחלוטין. מוסיפים את הליקר ומערבבים שוב. מצננים.

מכינים את הזביונה:

שמים בסיר בינוני מים עד לגובה של 2-3 ס"מ ומביאים לרתיחה. מניחים מעל קערה חסינת חום (רצוי זכוכית) כך שלא תיגע ישירות במים. שמים בקערה את החלמונים והסוכר ובעזרת מטרפה ידנית טורפים היטב עד שהסוכר נמס לחלוטין. מוסיפים את המרסלה ובעזרת מיקסר ידני (או מטרפה ידנית) מקציפים במשך כ- 10 דקות ועד לקבלת תערובת בהירה, תפוחה ואוורירית. מסירים את הקערה ומכבים את הלהבה. מצננים לטמפרטורת החדר.

מכינים את קרם המסקרפונה:

בקערת המיקסר מקציפים את המסקרפונה עם השמנת המתוקה. תחילה במהירות נמוכה רק כדי לאחד את החומרים ואח"כ במהירות גבוהה ורק עד לקבלת קרם יציב (שלא נופל מהמקצף), אבל עדיין רך. נוהרים שלא להקציף יתר על המידה. מקפלים לקרם מסקרפונה בכל פעם שליש מהזביונה, עד לקבלת קרם רך ואחיד.

מרכיבים את העוגה:

טובלים בישקוטים בסירופ קפה, בכל פעם טובלים כל עוגייה למשך של לא יותר מ- 2 שניות מכל צד ומניחים בתבנית בצורה אחידה. מכסים במחצית מהקרם מסקרפונה. חוזרים על שכבה נוספת של בישקוטים טובלים בקפה ומכסים ביתרת הקרם. מכסים היטב ומעבירים לקירור ללילה שלם.

מצפים:

בקערת המיקסר מקציפים את המסקרפונה, שמנת מתוקה ואבקת סוכר לקרם רך אבל יציב. תחילה במהירות איטית רק כדי לאחד את החומרים ואח"כ במהירות גבוהה (גם כאן נוהרים מהקצפת יתר). מעבירים לשק זילוף עם פייה חלקה בקוטר 1 ס"מ. מזלפים עיגולי קרם על גבי הטירמיסו. תחילה מהעיגול החיצוני וכלפי פנים.

לפני ההגשה מפדרים בנדיבות באבקת קקאו.

מומלץ לשמור את הטירמיסו בקירור לפרק זמן של לא יותר מיומיים.



עוגת גבינה ולוטוס / הילה פרבר

"העוגה הזוכה בתחרות העוגות לשנת 2018"



מצרכים:

לתחתית:

200 גרם עוגיות לוטוס טחונות

75 גרם חמאה מומסת

לשכבת הגבינה:

2 שמנת מתוקה

1 שמנת חמוצה

1 חבילת מסקרפונה

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל

2 כפות ממרח לוטוס

אופן ההכנה:

תחתית - לערבב בין המרכיבים ולשטח בתבנית. לשים במקרר.
מלית - להקציף שמנת מתוקה עם פודינג, להוסיף שמנת חמוצה ומסקרפונה.
להוסיף ממרח לוטוס ולהקציף עד לקבלת קרם אחיד. לשטח בתבנית ולמקרר ל-4 שעות.

לחמם במיקרו 3 כפות ממרח לוטוס ולמרוח מעל העוגה.
טיפ - חשוב לערבב את גבינת המסקרפונה לפני השימוש על מנת למנוע גושים בקרם.



עוגת יומולדת חגיגית / בת-חן מועלמי

מצרכים:

טורט וניל בסיסי:
5 ביצים מופרדות לחלבונים וחלמונים
1 כוס סוכר
1 ורבע כוסות קמח תופח מאליו או קמח רגיל + שקית אבקת אפייה
1 סוכר וניל
2 כפות שמן



קצפת:

500 מ"ל שמנת להקצפה
2 כוסות חלב
2 יח' אבקת אינסטנט פודינג וניל
או
500 מ"ל קצת צמחית + 4 כפות סוכר

להרטבת העוגה:

חצי כוס סוכר
כוס מים רותחים
כפית תמצית וניל

אופן ההכנה:

להקציף חלבונים ולהוסיף את הסוכר. ברגע שהקצף נוקשה להנמיך את המהירות ולהוסיף את החלמונים והווייל והשמן, לקפל פנימה את הקמח. לצקת את הבלילה לתבנית גבוהה (אפשר לחלק לכמה תבניות כדי ליצור שכבות). לאפות בחום 180 מעלות 45 דק' (תבנית אחת) או 25 דק' אם מחלקים ל-2 תבניות. להוציא ולצנן.

להקציף את כל חומרי הקצפת לקצפת יציבה. אם אופים עוגה אחת לחלק באמצע ל-2 כדי ליצור 2 שכבות.

מוניחים שכבה, שופכים עליה ממי הווייל החמים עד שנספגים, שמים שכבה נדיבה של קצפת, מכסים בחלק השני של העוגה, מרטיבים גם אותו. מקשטים בקצפת הנותרת את העוגה מסביב ומלמעלה, סתם במריחה פשוטה או ע"י צנתרים של קישוט. אפשר להוסיף תותים, או כל פרי אחר גם בין השכבות וגם כקישוט



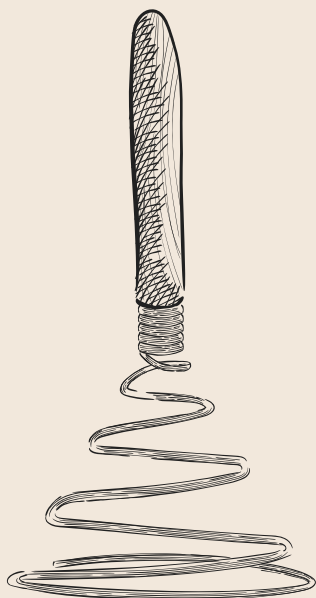
עוגת גבינה אפויה של אורנה ואלה / באדיבות יפעת גרבר

המצרכים לתבנית קוטר 26:

כוס ו-2/3 ביסקוויטים טחונים דק

1/4 כוס סוכר

100 גרם חמאה מומסת



לגבינה:

750 ג' גבינה לבנה 9% (רצוי מסוננת בבד חיתול)

חצי כוס + שליש כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל

6 ביצים מספר 2

לציפוי:

2 גביעים שמנת חמוצה

2 כפות סוכר

2 שקיות סוכר וניל

אופן ההכנה:

לבסיס:

מערבבים ביסקוויטים עם סוכר וחמאה. משמנים את התבנית בחמאה מומסת ומהדקים את הפירורים היטב לתחתית. מאחסנים במקפיא למשך 20 דקות או יותר.

למלית הגבינה:

מחממים תנור לחום בינוני-נמוך (150 מעלות).

מוניחים גבינה, סוכר ותמצית וניל בקערה ומקציפים בעזרת מיקסר יד. מוסיפים את הביצים בזו אחר זו ומערבלים לבלילה אחידה.

יוצקים את בלילת הגבינה על התחתית.

אופים במשך 45-40 דקות, עד שהעוגה מתייצבת אך עדיין רכה במרכזה, תופחת מעט בשוליים ונראית לא אפויה מספיק (מומלץ לסובב את התבנית בתנור אחרי חצי שעת

אפייה, מכיוון שרוב התנורים אינן אופים באחידות).

מוציאים מהתנור ומצננים 15 דקות.

לציפוי:

מערבבים בקערית שמנת חמוצה, סוכר וסוכר וניל.

מצפים את העוגה בעדינות בעזרת כף, מהשוליים כלפי המרכז. מכיוון שהעוגה רכה מאוד, צריך למרוח את השמנת בעדינות, כדי שלא תשקע במרכז.

מחזירים את התבנית לתנור ואופים 8 דקות נוספות.

מוציאים מהתנור, מצננים ומאחסנים במקרר לפחות 4 שעות לפני ההגשה.

העוגה נשמרת במקרר עד שלושה ימים.





עוגת גבינה שתומר אוהבת / אורלי בהר

מצרכים לשתי תבניות אינגליש קייק:

500 ג' גבינה לבנה

1.5 כוס סוכר

חצי כוס שמן

2 סוכר וניל

3 ביצים

2 כוסות קמח תופח

3 כפות קוקוס

(בהוראת הסבתא - הכל נמדד בכוס חד פעמית)

אופן ההכנה:

לערבב בקערה גבינה, סוכר, שמן, סוכר וניל וקוקוס. להוסיף את הביצים אחת אחת ולערבב טוב.

להוסיף את הקמח ולמזוג לשתי תבניות אינגליש קייק.

לאפות ב-180 מעלות, 30-40 דקות.





עוגת גבינה עם אוכמניות / דקלה אפרתי-חומסקי

מצרכים:

לתחתית:

1 כוס פירורי ביסקוויטים
100 ג' חמאה מומסת

למלית:

500 גר' גבינה לבנה
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
1 כפית תמצית וניל
קליפת לימון מגוררת
1 שקית ג'לטין
500 מ"ל שמנת מתוקה
1 כף סוכר

לציפוי:

ריבת אוכמניות

אופן ההכנה:

לתחתית:

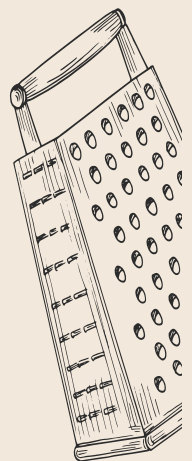
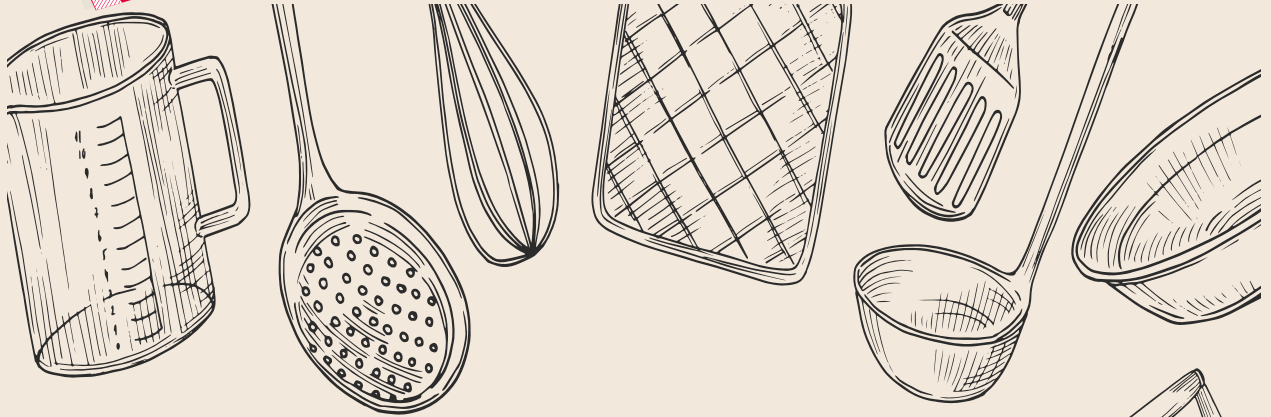
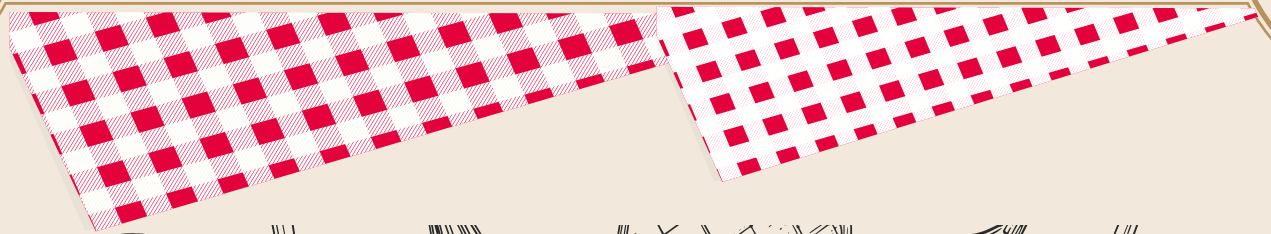
לערבב ולשטח על תבנית עגולה (קוטר 28 ס"מ)

למלית:

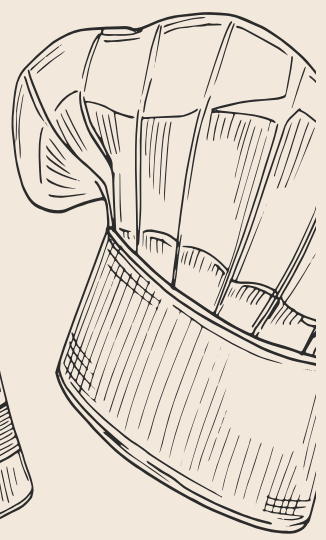
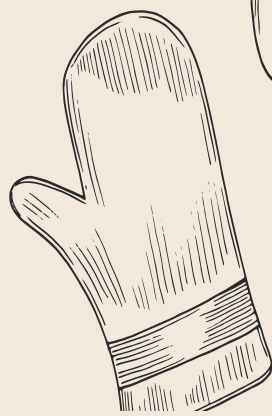
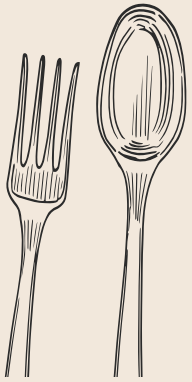
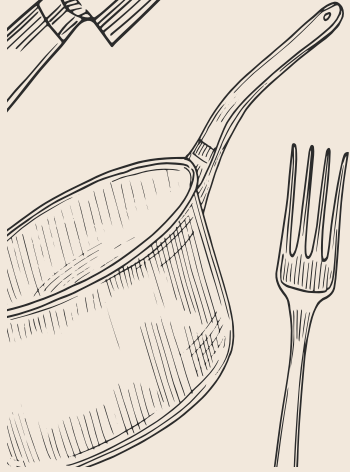
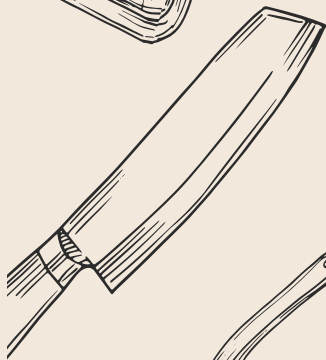
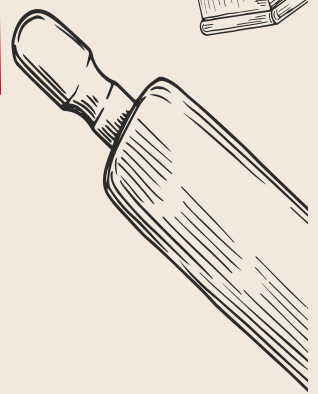
לערבב את כל החומרים, פרט לג'לטין, בקערה גדולה.
לג'לטין להוסיף מים לפי ההוראות על האריזה, להמיס בסיר קטן על אש קטנה ולהוסיף למלית הגבינה.
להקציף שמנת מתוקה וסוכר ולהוסיף למלית הגבינה.
לשטח את תערובת הגבינה על תחתית הביסקוויטים ולהכניס למקרר למס' שעות.

כשהגבינה יציבה, למרוח מעל ריבת אוכמניות





מלוחים



לחם שום ממולא גבינות / שירלי גבאי

מצרכים:

500 גרם קמח לבן מנופה
2 כפות סוכר
כף שמרים יבשים
כף שמן זית
1 ו 3/4 כוסות מים חמימים



למרח השום:

4 שיני שום כתושות
חופן פטרוזיליה
מעט אורגנו
מעט מלח גס
שמן זית בנדיבות

למילוי:

גבינה מוצרלה/עמר מגורדת
גבינת פטה או בולגרית מגורדת

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר מניחים את המצרכים למעט השמן והמלח, לשים 2 דקות ומוסיפים את המלח והשמן ולשים 5 דקות נוספות. מעבירים את הבצק (הוא דביק לא להיבהל) לקערה משומנת קלות, מכסים בניילון נצמד ומתפיחים שעה במקום חמים. לאחר ההתפחה מורידים את הבצק למשטח מקומח, מחלקים לכדורים שווים ונותנים שוב מנוחה של 10 דקות. פותחים כל כדור בעזרת הידיים או מערוך, ממלאים בגבינות ומגלגלים לצורת לחמנייה ארוכה או עגולה. מתפיחים בתבנית שוב 20 דקות ומברישים בממרח השום בנדיבות. אופים ב-180 מעלות עד הזהבה, מוציאים מהתנור ומברישים בנדיבות שוב ממרח השום.

נאליס בגאזון.



לזניה גבינה פשוטה שגם ילדים אוהבים / וידי שקד

כמות ל-5-6 מנות לערך

המצרכים:

חבילת עלי לזניה

לרוטב העגבניות:

חצי קילו עגבניות קלופות וקצוצות (או קופסת שימורי עגבניות מרוסקות)

3 כפות שמן זית

2 שיני שום קצוצות

1 כף רסק עגבניות

2 גבעולי בזיליקום -מוסיף בישום, אני משאירה את העלים שלמים ככה ניתן להיפטר בקלות

מלח, פלפל, אורגנו

למלית הגבינות:

500 גרם ריקוטה / 2 גביעי קוטג' / 3 גביעי גבינה לבנה

1 ביצה

מלח, פלפל שחור טחון

200 גרם גבינה צהובה מגורדת

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.

משמנים קלות את תבנית האפייה (חשוב שתהיה מספיק עמוקה).

מסדרים את דפי הלזניה בצורה חופפת ואם צריך אז שוברים חלק מהדפים כדי שיתאים.

מפזרים תערובת רוטב בשכבה אחידה ולאחריה תערובת גבינה. מפזרים מעט גבינה

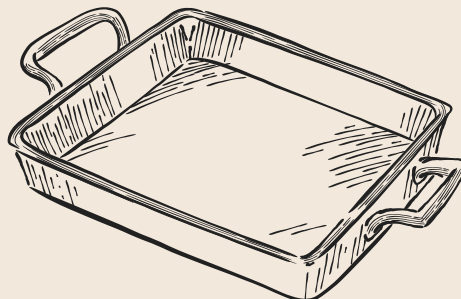
מגוררת ומניחים מעל שוב דפי לזניה.

כך חוזרים על הפעולה 3 פעמים, כאשר בשכבה האחרונה מעל תערובת הרוטב מניחים

גבינה מגורדת בלבד. ללא תערובת הגבינה.

עוטפים בנייר אפייה ומכניסים לתנור ל-20 דקות. 5 דקות אחרונות, מסירים את נייר

האפייה.



שבולתי גבינה / רבקה קלנר

מצרכים:

לבצק לבן:

1 חבילה מרגרינה רכה (בטמפרטורת החדר)

1 כוס לבן / שמנת חמוצה / גבינה 5%

2 כוסות קמח

קורט מלח

למלית:

1 חבילה גבינה 5%

3 כפות אבקת מרק בצל או פטריות

אופן ההכנה:

לעבד את כל החומרים לבצק נוח. אם הבצק דביק להוסיף קמח.

(אפשר לאכסן את הבצק עטוף בניילון במקרר לכמה ימים).

מרדדים את הבצק לעלה גדול, מורחים את מלית הגבינה מעליו ומגלגלים לרולדה.

חותכים את הרולדה לחתיכות בגודל שווה.

מסדרים את השבוללים בתבנית עם נייר אפייה ואפים בתנור חם מאוד, 200-250

מעלות, עד שהשבוללים מזהיבים ומתקשים.



הלאבנה של אורנה / אורנה תלאור

מצרכים:

1 כד יוגורט (1.5 ליטר)

1 גביע שמנת חמוצה

1 כף מלח

2 שיני שום טריות כתושות / טבליה אחת של שן שום קפוא

להגשה:

שמן זית וזעתר

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה את כל המצרכים, מעבירים לתוך חיתול בד (טטרה של תינוקות) ותולים על הברז מעל הכיור כדי שכל הנוזלים יתנקזו. (אפשר גם לשים את חיתול הבד בתוך מסונת של פסטה מעל קערה שתקלוט את הנוזלים ולהכניס למקרר). לאחר כ-5 שעות מעבירים לכלי, שופכים שמן זית, מפזרים זעתר **וגיאנאן!**



סלט גבינת צאן, משמשים ואורז ירוק / שף חנוך בר שלום, באדיבות עמליה גולדברג

מצרכים:

1 כוס אורז יבש
100 גרם משמשים מיובשים (כ-13 משמשים)
50 גרם צימוקים כהים רגילים
1 ככר גבינת צאן (בערך 3/4 חבילת גבינת פטה כבשים / עיזים) / גבינה בולגרית

לרוטב:

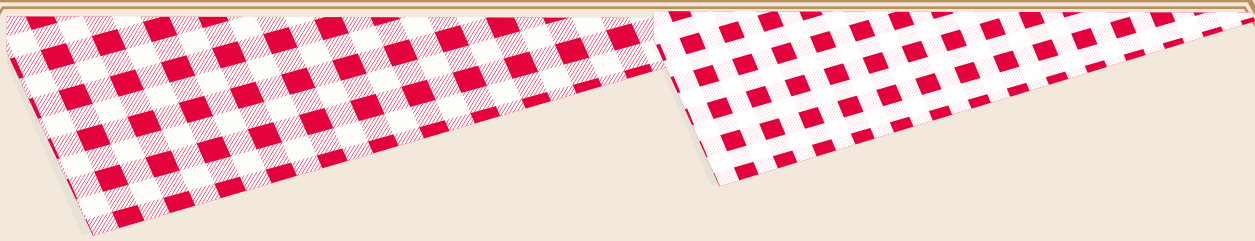
1/4 כוס מיץ לימון
1/2 כוס שמן זית
1 כף סוכר
5 כפות עלי בזיליקום וכל עשב תיבול אחר לפי הטעם (שמיר, נענע, כוסברה, פטרוזיליה)

אופן ההכנה:

מבשלים את האורז כרגיל, מעבירים לקערה ומצננים.
מערבבים את כל חומרי הרוטב בעזרת מעבד מזון או בלנדר מוט.
מוסיפים את הרוטב לקערת האורז ומערבבים היטב בכף.
מוסיפים משמשים מיובשים חתוכים לשניים, צימוקים.
מפוררים את הגבינה בידיים ומוסיפים לסלט.

גאון/21





בייגלה מלוח / הילה פרבר

מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- 2כפות שמרים יבשים
- 5 כפות סוכר
- 2 וחצי כוסות מים פושרים
- חצי כוס שמן
- כף מלח

לבישול:

- 2 כפות אבקת סודה
- 2 כפות סילאן

לקישוט:

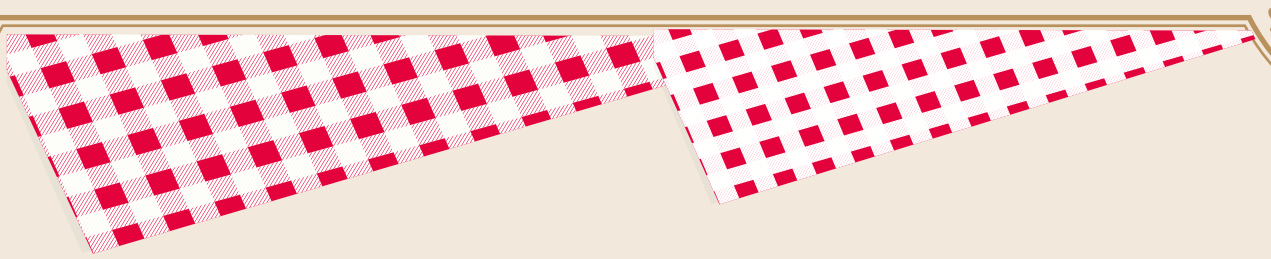
- ביצה
- מלח גס
- סומסום



אופן ההכנה:

ללוש את כל המרכיבים יחד למשך כ-10 דקות ולהניח לנוח למשך 30-40 דקות. לחלק ל-16 חתיכות שוות ולגלגל לבייגלה. להרתיש סיר מים עם אבקת סודה וסילאן, להכניס את הבייגלה לטבילה בערך 40 שניות, להוציא ולהניח על תבנית אפייה. למרוח בביצה ולפזר מלח וסומסום לפי הטעם. לאפות בתנור שומם מראש ל-200 מעלות, למשך כחצי שעה, עד שמשחים.





פשטידת גבינות ופלפל קלוי / רוני קוסובסקי

מרכיבים:

לתחתית הבצק:

קמח תופת 350 גרם
200 ג' מרגרינה/חמאה
1 שמנת
 $\frac{1}{4}$ כפית מלח

3 פלפלים קלויים חצויים

מלית גבינה:

1 גבינת קוטג'
1 גבינה לבנה
100 גר' צפתית
100 גר' בולגרית
200 גר' צהובה מוגוררת
2 כפות קמח
1 חלבון ביצה



אופן הכנה:

ללוש לבצק אחיד מחומרי הבצק.
 $\frac{2}{3}$ מהבצק לשטח בתבנית עגולה משומנת (מספר 28), עם שוליים של בצק מסביב (כ- 2 ס"מ).
לקלות פלפלים על האש, לקלוף, לנקות מגרעינים, לחצות כל פלפל ולפרוס על הבצק, כך שיכסה את כולו.
לערבב את כל חומרי המלית ולשפוך על הפלפלים.
את שליש הבצק שנותר לרדד לעלה ולהניח מעל, למרוח חלמון לפזר שומשום ובעזרת סכין לחרוץ חריצים במרווח של כחצי ס"מ.
לאפות בחום בינוני גבוה כ- 25 דקות עד לקבלת גוון זהוב.

