

הפריסה הגדולה

ספר מתכונים מהשביל
מטיילות ברביעי עם שילה



עוגיות עבאדי

ענת פאסי כהן

1. כוס שומשום

1 כוס בירה

1 כוס שמן

4 כוסות קמח

כף שטוחה מלח

אופן ההכנה

ללוש בצק

להשהות במקרר כשעה

ליצור טבעות או כל צורה אחרת

לאפות בתנור 190 מעלות טורבו עד להשחמה

לשים לב שלא ישרף - נאפה מאוד מהר



עוגת חטיף לימון-שקדים

ניקול וולף (מתורגם בגוגל מאנגלית)

בתבנית עוגה עגולה בגודל 20 ס"מ - או דומה,

מכין כ-20 מנות (בערך)

1 1/4 - כוסות (125 גרם) קמח שקדים

1/2 5 - כפות (50 גרם) קמח לכל מטר

1/4 כפית מלח

200 גרם חמאה ללא מלח, חתוכה לקוביות, בטמפרטורת החדר

כוס (200 גרם) סוכר

גרידת של לימון גדול

3 ביצים גדולות בטמפרטורת החדר

מיץ מלימון אחד גדול (בערך 2 כפות), מחולק

2 כפות אמרטו, או ליקר אחר בטעם אגוזים

אופן ההכנה

מחממים את התנור ל-180 לשמן תבנית עגולה בגודל 20 ס"מ, או כלי בגודל דומה. מרפדים את התחתית בנייר פרגמנט, אם תרצו.

טורפים בקערה קטנה את קמח השקדים, הקמח והמלח.

בקערה של מערבול סטנד עם חיבור ההנעה, מקציפים את החמאה, הסוכר וגרידת הלימון עד לקבלת תערובת בהירה ואוורירית, בערך 3 דקות במהירות בינונית-גבוהה.

במהירות נמוכה, מערבבים פנימה את הביצים אחת אחת, ולאחר מכן את המיץ מחצי לימון, כדאי לגרד את דפנות קערת המיקסר לאחר הוספת כל ביצה.

מוסיפים את תערובת הקמח עד להטמעה מלאה, ואז מגרדים את הבלילה לתבנית העוגה המוכנה. החלק את החלק העליון.

אופים את העוגה עד שקיסם שיוחדר למרכז ייצא נקי, כ-40 דקות. אל תדאג אם הצדדים (או החלק העליון) הופכים כהים מדי; זה נורמלי והעוגה תהיה בסדר.

מוציאים מהתנור ומצננים 5 דקות. מפזרים את מיץ הלימון הנותר על העוגה, ואת האמרטו. מניחים להתקרר לפני החיתוך.

עוגת שוקולד

אסתר בן עוזיה

לחמם תנור 170 מעלות

4 ביצים

1 כוס סוכר אפשר פחות

1 כוס שמן

חצי כוס שמנת צמחית או שמנת מתוקה

1 כוס קמח

1 א. אפיה

1 כוס שוקולית

אופן ההכנה

לערבב הכל יחד, לשפוך לתבנית

לאפות 35-40 דקות עד שהעובדה יציבה

לבדוק עם קיסם העץ יבש

גנש ציפוי העוגה

חצי כוס שמנת צמחית או שמנת מתוקה שנשאר

100 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה

להמיס על הגז ולשפוך על העוגה

קיש קישואים

ריקי כהן

בצאק פאי

2 כוסות קמח | 1 חלמון

1/4 כוס מיץ או מים | 2 כפות חומץ

קורט מלח | 150 גר' מרגרינה או 1/2 כוס שמן
ללוש

1. לרפד את התבנית בבצק פאי, לאפות אותו
קצת לבד

2. לטגן במחבת 4 קישואים קטנים פרוסים,
אפשר גם פטריות טריות וקצת שום, לפזר
מלח, פלפל, אורגנו, בזיליקום

3. לערבב בקערה נפרדת 2 ביצים, 1/2 כוס
שמנת מתוקה / חלב, 50 גרם גבינ"צ מגורד

4. לצקת מים רותחים על 5 עגבניות קטנות,
לקלף ולפרוס (או להשתמש בעגבניות
מיובשות)

5. להניח את הקישוא המטוגן והעגבניות על
הבצק, להוסיף את תערובת השמנת

6. לאפות 35 דקות ב 190 מעלות

סלט תלתירס

חנה טוויג

- 1 קופסת שימורים תירס מתוק - ללא הנוזל
- 1 קופסת שימורים תירס גמדי - ללא הנוזל,
- חתוך לעיגולים
- 1 קופסת שימורים לבבות דקל - ללא הנוזל,
- חתוך לקוביות
- 1 אבוקדו - חתוך לקוביות
- 1 חופן גדול של גרעיני תירס קלויים
(להוסיף ממש לפני הגשה)

רוטב:

מיונז, לימון ומלח



מעקודה (פשטידה מטוגנת)

דגנית מימוני

3-4 תפו"א לבשל ולמעוך לפירה
בצל קצוץ (רצוי לטגן)
כוסברה
2 ביצים
כף קמח
לתבל: מלח, פלפל, אבקת מרק עוף

אופן ההכנה

לחמם שמן במחבת ולשפוך את כל העיסה.
בהתחלה עם מכסה פתוח ואחכ לכסות.
לבשל על אש קטנה עד שהעיסה נראית יציבה
להפוך על צלחת ולטגן את הצד השני



מאפינס תירס

(מתורגם בגוגל מאנגלית)

- 1 כוס פלוס 2 כפות קמח תירס צהוב
- 1 כוס קמח לכל מטרה
- $\frac{2}{3}$ כוס סוכר
- 1 כף אבקת אפייה
- $\frac{1}{4}$ 1 כפית מלח גס
- $\frac{1}{4}$ כוס שמן בטעם ניטרלי, כגון חמניות
- 57 גרם חמאה ללא מלח - מומסת
- 2 כפות דבש עדין, כמו שיטה או פריחת תפוז, ועוד להגשה (לא חובה)
- 2 ביצים גדולות טרופות קלות
- 1 כוס חלב

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-180°, מרפדים תבנית רגילה של 12 כוסות מאפינס בכוסות נייר, מערבבים קמח תירס, קמח, סוכר, אבקת אפייה ומלח בקערה גדולה. מערבבים בנפרד שמן, חמאה ודבש, מערבבים פנימה ביצים וחלב. מערבבים את תערובת השמן לתערובת קמח תירס. מחלקים את הבליילה באופן שווה בתבנית. לאפות עד שהחלק העליון מזהיב וקיסם הננעץ במרכז יוצא נקי, כ-18 דקות (לסובב את התבנית באמצע הדרך) מצננים 10 דקות לפני שמוציאים מהתבנית. מגישים חם או בטמפרטורת החדר עם דבש אם רוצים, ניתן לשמור את המאפינס בכלי אטום בטמפרטורת החדר עד 4 ימים, ניתן לחמם לפני ההגשה)

שניצר טירס - לביבות

ריקי כהן

2 קופסאות טירס שימורים

2 ביצים

1 כוס קמח

1 כפית מלח

4 כפות שמן זית

14 כפות פירורי לחם

אופן ההכנה

טוחנים את הטירס במעבד מזון

מוסיפים 2 ביצים קמח, שמן

6-7 כפות פירורי לחם

מאחדים

מוסיפים עוד 7 כפות פירורי לחם

מצפים בשומשום ופירורי לחם ומטגנים

(ניתן לטחון קצת קורנפלקס צהוב ולצפות את

הלביבות לפני הטיגון)





לחמניות זעתר

אסתר בן עוזיה

1 ק"ג קמח לבן/ כוסמין

2 כפות שמרים יבשים

1/2 כוס שמו

1 כף סוכר

2.5 כוסות מים פושרים

תערובת לאחר אפיה

3/4 כוס שמן זית

כף זעתר (כמה שאוהבים)

4 שיני שום כתושים

חצי כף מלח גס

אופן ההכנה

לשים בכוס מים פושרים יחד עם השמרים והסוכר

לערבב היטב לחכות כמה שהשמרים יתפחו

לערבב יחד את שער המצרכים בסוף לשים את המלח

להתפיח את הבצק, לאחר שהבצק תפח לשמן את

הידיים ולעשות לחמניות קשר, להתפיח את הלחמניות

עוד חצי שעה

לאפות 170 מעלות עד שיזהבו קלות

להעביר לקערה ישר אחרי האפיה בעוד הלחמניות

חמות

לשפוך על הלחמניות את התערובת הזעתר שום

ושמו זית

לבזוק קצת מלח גס

עוגיות אגוזים ושוקולד

חנה טוויג

300 גרם שקדים מולבנים טחון גס

300 גרם אגוזי מלך טחון גס

2 ביצים

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

200 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה

להניח את השוקולד בתבנית מרופדת בנייר אפיה, להמיס בתנור בחום נמוך (דקות ספורות), כאשר מתרכך, למרוח על כל התבנית בשכבה אחידה, לתת לשוקולד להתקשה שוב (אפשר במקרר)

לערב את שער המרכיבים לעיסה ולמרוח על השוקולד

לאפות בחום בינוני עד שמשחים יפה לחתוך מיד כאשר מוצאים מתנור

