



# חנוכה :2017 המתכונים

# לביבות בטטה

מאת: דורות | כמות: 12 יחידות

## מצרכים

### ללביבות

- 1 ק"ג בטטות קלופות וחתוכות לקוביות
- 1 כוס קמח לבן
- 1 ביצה
- 4 טבליות ג'ינג'ר דורות
- מלח ופלפל שחור
- 2 כפות חמאה

### לרוטב

- 1 גביע קרם פרש
- ¼ כוס עירית קצוצה
- מלח ופלפל

## ההכנה

1. מבשלים את הבטטות בסיר בינוני עם מים כ-10 דקות, עד לריכוך הבטטות ומסננים מנזלים. מועכים בקערה את הבטטות עד לקבלת מחית.
2. מוסיפים את הביצה, טבליות הג'ינג'ר, קמח, מלח ופלפל ומערבבים היטב עד לקבלת מרקם אחיד.
3. מכניסים למקרר לחצי שעה.
4. מוציאים את התערובת מהמקרר ויוצרים לביבות.
5. מחממים חמאה במחבת גדולה ומכניסים את הלביבות. מטגנים כ-3 דקות מכל צד ומוציאים מהמחבת.
6. בקעריית קטנה מערבבים את הקרם פרש עם העירית ומתבלים במלח ופלפל.
7. מניחים על צלחת קרם פרש ומעל את הלביבות ומגישים.



קרדיט: דורות

# לביבות עדשים וירק צמחוניות

מאת: מאסטר שף

## מצרכים

- 2 קופסאות עדשים מאסטר שף מסוננות מנחלים
- חצי כוס פירורי לחם מאסטר שף
- חצי כוס שבבי בצל מטוגן מאסטר שף
- חצי כוס פטרוזיליה קצוצה דק
- חצי כוס כוסברה קצוצה דק
- 1 ביצה
- כפית מלח
- כף כמון
- 1/4 כוס שמן קנולה לטיגון

להגשה: רוטב סרירצ'ה מאסטר שף, מיונז שום מאסטר שף

## ההכנה

1. מניחים בקערה את העדשים ומועכים עם "מועך פירה" עד לקבלת עיסה. מוסיפים שבבי הבצל, פירורי לחם, פטרוזיליה, כוסברה, ביצה, מלח וכמון ומערבבים היטב.
  2. במחבת שטוחה מחממים שמן לא עמוק, יוצרים לביבות שטוחות מעט ומטגנים משני הצדדים עד להשחמה. מגישים לצד רוטב סרירצ'ה ומיונז שום.
- \*לטבעוניים ניתן להחליף את הביצה ב 1/2 כוס של תערובת לציפוי נאגטס של מאסטר שף + 1/2 כוס מים, לערבב יחד ולהוסיף לבלילה.



קרדיט: יחצ מאסטר שף

# לביבות תפוח אדמה ופטירות

מאת: דורות | כמות: 12 יחידות

## מצרכים

- 5 תפוחי אדמה מבושלים למחצה בקליפתם
- 200 גרם פטריות פורטבלו חתוכות לקוביות
- 4 כפות קמח
- 2 ביצים
- 4 טבליות בצל טרי מטוגן – דורות
- 1 טבליה פטרוזיליה טריה – דורות
- 1 טבליה כוסברה טריה – דורות
- מלח, פלפל
- ¼ כוס שמן לטיגון

## ההכנה

1. מקלפים את תפוחי האדמה ומגרדים אותם בעזרת פומפיה לתוך קערה.
2. מטגנים במחבת בינונית עם מעט שמן זית את פטריות הפורטבלו עד לאידוי ומוסיפים לקערה.
3. מוסיפים קמח, ביצים, ואת טבליות הפטרוזיליה, כוסברה והבצל המטוגן.
4. מתבלים במלח ופלפל ולשים לתערובת אחידה ומכניסים למקרר לחצי שעה.
5. מוציאים מהמקרר ויוצרים לביבות מהתערובת.
6. מחממים מחבת עם שמן לטיגון ומטגנים את הלביבות כ-3 דקות מכל צד.



קרדיט: דורות

# לביבות תירס, שום ובזיליקום

מאת: דורות | כמות: 12 יחידות

## מצרכים

- ½ כוס קמח
- ½ כוס חלב
- 2 ביצים טרופות
- ½ שקית אבקת אפייה
- 2 כוסות גרעיני תירס (טריים, קפואים או משומרים)
- 2 טבליות בזיליקום טרי דורות
- 2 טבליות שום טרי דורות
- קורט מלח ופלפל
- 2 כפות שמן זית (כף אחת לבלילה וכף אחת לטיגון)

## ההכנה

1. מערבבים בקערה את כל הרכיבים, פרט לתירס, עד ליצירת מרקם אחיד.
2. מוסיפים לבלילה את גרעיני התירס תוך כדי בחישה מתמדת.
3. שמים במחבת מעט שמן זית ומניחים כף מהתערובת במחבת ומשטחים אותה.
4. מטגנים את הבלילה מכל צד עד שנוצרת השחמה קלה. מניחים כל לביבה על נייר סופג ושומרים חם עד להגשה.
5. מומלץ להגיש עם יוגורט עיזים, יוגורט יווני משובח או שמנת חמוצה.



קרדיט: דורות

# לביבות טונה עם עשבי תיבול, כרישה ומנגולד

## ברוטב לימון

מאת: טונה סטארקיסט

### מצרכים

#### ללביבות

- 2 קופסאות טונה סטארקיסט עם עשבי תיבול (מסוננות)
- 2 כרישה (החלק הלבן בלבד)
- 1 צרור עלי מנגולד טריים
- 2 חלמונים
- 3-4 כפות פירורי לחם
- שמן קנולה \ חמניות – לטיגון

#### לרוטב

- 3 כפות שמן זית
- 3 שיני שום קצוצות
- 1/3 כוס מיץ מלימון טרי
- 1 כוס מים
- מלח ופלפל לפי הטעם

### ההכנה

#### לביבות

1. מפרידים את עלי המנגולד מהגבעול הלבן וקוצצים את העלים, הגבעולים והכרישה בנפרד.
2. מחממים במחבת שמן זית ומאדים את הכרישה ועלי המנגולד הקצוצים. לאחר האידוי, מכסים אותם עד שמתרככים ומקררים.
3. מוסיפים לתערובת הקרה להוסיף טונה, פירורי לחם, חלמונים, מלח ופלפל.
4. יוצרים לביבות ומטגנים 2-3 דקות מכל צד עד להזהבה.

#### הכנת הרוטב

1. מחממים שמן זית, מוסיפים את השום ואת גבעולי המנגולד הקצוצים (החלק הלבן).
2. מאדים 2 דקות, מוסיפים מים, מיץ לימון, מלח ופלפל ומבשלים 10 דקות.
3. מוסיפים את הרוטב ללביבות ומבשלים כ-10 דקות, עד שהרוטב מסמיך.



קרדיט: טל סיון ציפורין

# הסופגניה התוניסאית - פריקסה

מאת: טונה סטארקיסט | כמות: 5 מנות



קרדיט: טל סיון ציפורין

## ההכנה

1. שמים את כל חומרי הבצק עד שמתקבל בצק אחיד.
2. מניחים את הבצק מכוסה היטב עד שמכפיל את נפחו.
3. מחלקים את הבצק ל-10 חלקים שווים, מגלגלים לכדורים, יוצרים לחמניות מאורכות ומניחים שוב לתפוח.
4. מחממים שמן ומטגנים עד שהלחמניות מזהיבות.
5. לאחר שהתקררו, חותכים את הלחמניות לאורכן.
6. מורחים לאורך הלחמניות אריסה ומניחים לימון כבוש.
7. מסדרים מעל טונה, פרוסות ביצה קשה, תפוח אדמה, עגבנייה, מלפפון חמוץ, מתבלים ומוסיפים זיתים שחורים.
8. סוחטים מעט מיץ לימון ומגישים.

## מצרכים

### לבצק

- ½ ק"ג קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- ½ כף מלח
- ¼ כוס שמן
- 1 ½ כוסות מים פושרים
- שמן לטיגון עמוק

### למילוי

- 2 חבילות טונה סטארקיסט מסדרת 'לה סנדביץ'
- 2 ½ כפות אריסה
- 5 ביצים קשות, קלופות ופרוסות
- 2 ½ תפוחי אדמה גדולים שבושלו במי מלך יחד עם הקליפה, קלופים וחתוכים לפרוסות בעובי 0.5 ס"מ
- לימון כבוש קצוץ
- חופן זיתים שחורים מגולענים
- 3 עגבניות קטנות חצויות, חתוכות לפרוסות
- מלפפונים חמוצים, חתוך (אופציונלי)
- מלח, פלפל, מיץ לימון לפי הטעם

# לבבות צ'ורוס ומטבלים מתוקים

מאת: אחוה | כמות: 15 יחידות

## מצרכים

### לצ'ורוס

- 3.5 כוסות קמח
- 3 ביצים בגודל בינוני
- 1.5 כוסות מים
- חצי כוס סוכר
- חצי כפית אבקת אפיה
- חצי כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- שמן לטיגון

### מצרכים למטבל טחינה שוקולד ודובדבני אמרנה

- 2 כפות גדושות ממרח טחינה עם שוקולד "אחוה" (400 גרם)
- 2 כפות ליקר דובדבנים
- 5-6 דובדבני אמרנה (ניתן לרכוש במעדניות במשקל או בצנצנת)
- 2-3 כפות ממיץ הדובדבנים

### מצרכים למטבל חלوه וחמאת בוטנים

- 2 כפות גדושות ממרח חלوه "אחוה" (400 גרם)
- 1 כף חמאת בוטנים מלוחה
- 2 כפות חלב אגוזים
- 1 כף גדושה שברי בוטנים להגשה

להגשה: אבקת סוכר

### למטבל טחינה סילאן ושברי "ברס"

- 2 כפות גדושות ממרח טחינה סילאן "אחוה" (400 גרם)
- 2 כפות חלב קוקוס
- חצי בננה מעוכה
- 1 כף גדושה שברי "ברס" - תערובת תעשייתית של שברי אגוזים ושברי קרמל (ניתן למצוא בחנויות מתמחות לאפייה)



# הסופגניה התוניסאית - פריקסה

מאת: טונה סטארקיסט | כמות: 5 מנות

## ההכנה

1. להכנת הצ'ורוס: מרתיחים בסיר קטן מים, שמן, סוכר מלח ותמצית וניל. מוסיפים קמח ואבקת אפייה ומערבבים בכף עד לבישול הקמח. מורידים מהאש וממתינים שיתקרר מעט.
2. מעבירים את התערובת לקערת המיקסר עם וו לישה, מערבבים ומוסיפים את הביצים בהדרגה. מעבירים את התערובת לשק זילוף.
3. מזלפים את הבצק דרך צנתר משונן ויוצרים צורת "לב". מניחים על גבי מגש עם נייר אפייה בשורות ארוכות ומקפויאים כרבע שעה.
4. לאחר שהתערובת מתגבשת במקפוא, מסמנים בסכין חריצים לאורך השורות, כל 5 ס"מ. שוברים או חותכים את המקלות לפי הסימון ומטגנים בשמן רותח עד להזהבה.
5. להכנת מטבל טחינה, סילאן ושברי ברס: מכניסים לבלנדר את ממרח הטחינה הסילאן, חלב הקוקוס, הבננה והברס וטוחנים עד לקבלת מרקם אחיד ודליל. במידת הצורך מוסיפים כף חלב נוספת.
6. להכנת מטבל טחינה, שוקולד ודובדבני אמרנה: מכניסים לבלנדר את ממרח הטחינה שוקולד, את מיץ הדובדבנים, ליקר הדובדבנים ו-2 דובדבנים שלמים וטוחנים עד לקבלת מרקם אחיד ודליל. במידת הצורך מוסיפים כף נוספת ממיץ הדובדבנים. לפני הגשה מוסיפים 2-3 דובדבני אמרנה שלמים.
7. להכנת מטבל חלوه וחמאת בוטנים: מכניסים לבלנדר את ממרח החלوه, החלב וחמאת הבוטנים וטוחנים עד לקבלת מרקם אחיד ודליל. לפני הגשה מוסיפים את שברי הבוטנים.
8. מעבירים את הצ'ורוס לכלי הגשה, מפזרים אבקת סוכר ומגישים יחד עם המטבלים בכלים קטנים ונאים.



קרדיט: יולה זובריצקי

# סופגניות ביס בציפוי חליטת קוקוס קרמל

מאת: חוות דרך התבלינים

## מצרכים

### לבצק

- לבצק הסופגניות:
- 1 גביע אשל / 200 גרם יוגורט
- 1 ביצה
- 2 כפות סוכר
- 1 שקית סוכר וניל
- 1.5 כוסות קמח תופח / 1.5 כוסות קמח לבן + 1 שקית אבקת אפייה

### לציפוי הסופגניות

- 100 גרם שוקולד לבן / שוקולד חלב
- 1/2 כוס חלב
- 150 גרם חליטת קוקוס קרמל / קוקוס מלון של "חוות דרך התבלינים"

## ההכנה

### סופגניות

1. בקערה גדולה נערבב את כל מצרכי הסופגניות מלבד הקמח.
2. נוסיף את הקמח תוך כדי ערבוב עד לקבלת בלילה חלקה.
3. נשמן עם ספריי שמן את מחבת השקעים / את מכשיר הקייק-פופס, ונמלא כל שקע עד הסוף.
4. נאפה את הסופגניות משני הצדדים עד שיקבלו גוון זהוב, במשך כ-5 דקות סך הכל (במכשיר קייק-פופס אין צורך להפוך). חשוב לשים לב לזמן האפייה ולא לייבש את הסופגניות.

### לציפוי

1. נמיס בסיר קטן או במיקרוגל את השוקולד עם החלב.
2. נצנן מעט ונטבול כל סופגנייה בשוקולד המומס.
3. כשהשוקולד עוד חם, נפזר חליטת קוקוס קרמל מעל כל סופגנייה.

\* במידה ואין ברשותכן מחבת ייעודית לטיגון סופגניות ללא שמן או את מכשיר הקייק-פופס, ניתן גם לטגן את הסופגניות בשמן עמוק עד להשחמה יפה.



קרדיט: הדס ניצן