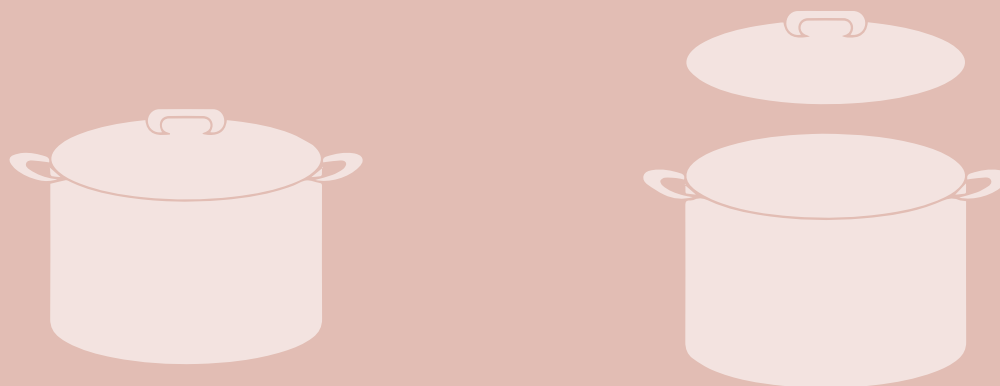
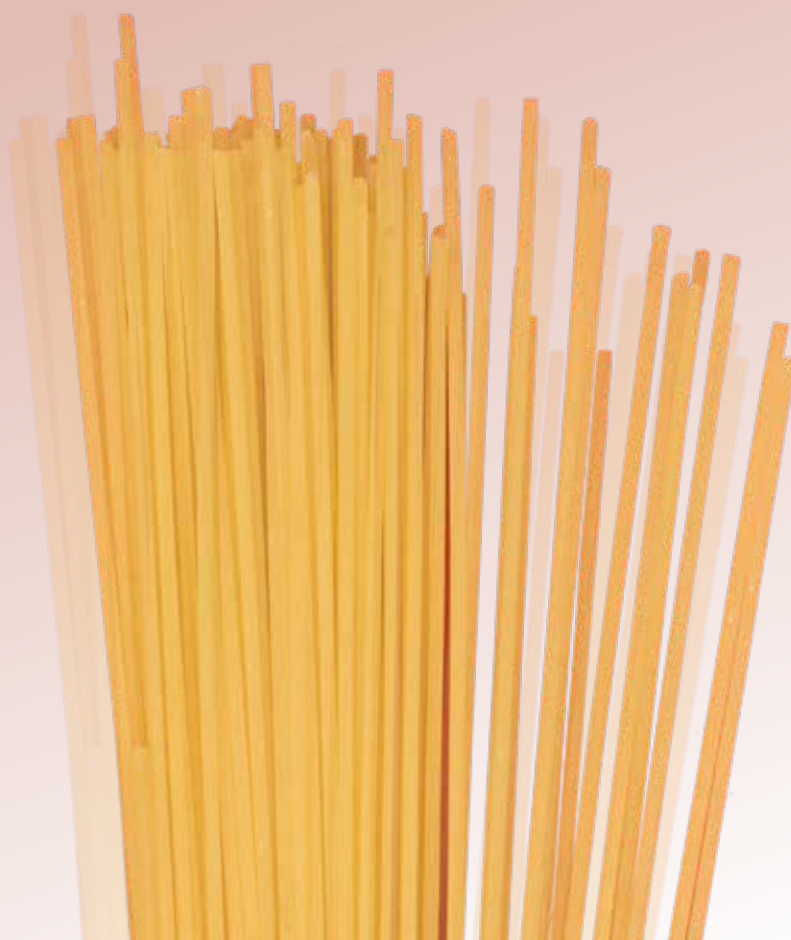


מרכז צעירים מטה אשר מציג:
מטה אשר מבשלים אופים ונהנים



חוברת מתכונים לשבועות





פסטל דילגיי - בורקס חלבי בלקני

מצרכים לבלילה: 

3 ביצים

$\frac{3}{4}$ כוס חלב

100-120 גרם גבינה בולגרית אחידה

200 גרם גבינת קשקבל

250 גרם גבינת קוטג'

מעט מלח ופלפל שחור

לערבב הכל יחד בקערה עד לקבלת בלילה 

מצרכים לתבנית: 

4 דפי בצק פילו

מחצית מכמות הבלילה

שוב 4 דפי בצק פילו

מחצית מכמות הבלילה

ושוב - 4 דפי בצק פילו

מעל - לפזר בכל תבנית 50 גרם חמאה חתוכה לריבועים קטנים ו $\frac{3}{4}$ כוס חלב
לאפות בתנור בחום של 180 מעלות עד להשחמה של הפשטידה (30-40 דקות בערך)

אפשר להוסיף לבלילת הגבינות גם תרד או 2-3 קישואים מגורדים בפומפיה או פטריות



בתאבון
סיגל ראובן

חיים שרגא
קיבוץ מצובה

קנלוני במילוי גבינות

המצרכים: 

למילוי גבינות

250 גרם גבינה בולגרית (קופסא) קשה

100 גרם מוצרלה מגורדת

100 גרם צהובה מגורדת

100 גרם פרמז'ן

קופסת קוטג' או שמנת חמוצה

חצי קופסא קטנה שמנת מתוקה

פלפל שחור לפי טעם

אורגנו יבש (תבלין) לפי טעם

קופסת קנלוני של ברילה (צינורות פסטה)

לרוטב עגבניות:

רוטב עגבניות מוכן של ברילה (אפשרי פומודורו או נפוליטנה)

חצי קופסא קטנה של שמנת מתוקה (החצי השני)

בזיליקום טרי קצוץ

אופן ההכנה: 

מגרדים את כל הגבינות הקשות ומערבבים את כל הגבינות יחד, מוסיפים קוטג'/שמנת חמוצה, חצי קופסא שמנת מתוקה, פלפל שחור לפי טעם, אורגנו יבש לפי טעם, אפשר להוסיף פפריקה מתוקה

קצת לפי טעם. מערבבים את כל החומרים יחד ומכניסים לשקית זילוף

מבשלים על אש קטנה במחבת עם שמן זית את הרוטב המוכן, מוסיפים חצי קופסא שמנת מתוקה

וגם בזיליקום קצוץ דק, מצמצמים נוזלים ומקררים

בתבנית (רצוי פיירקס גבוהה אבל אפשר גם תבנית אלומיניום חד"פ) שמים מעט רוטב על התחתית,

מתחילים למלא את הצינורות בעזרת שקית הזילוף ומניחים את הצינורות בצורה מסודרת בשורה

אחת. על כל שורה שמים רוטב ומניחים עוד שורה, עד שנגמר המילוי. על הכל שמים את כל הרוטב

שנשאר, אפשר להוסיף גבינת מוצרלה למעלה

מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור שחומם מראש ל180 מעלות, אופים 45 דקות עם נייר כסף ולאחר

מכן עוד 5 דקות בלי נייר כסף. מחכים שיתקרר קצת וטורפים

בהצלחה!



מקלות לחם שום מוצרלה ובזיליקום

מצרכים:



- כוס מים פושרים
- 2½ כפיות שמרים יבשים
- כף סוכר
- 2 כפיות מלח
- 2 כפות שמן זית
- 3 כוסות קמח לחם
- 4 כפות חמאה רכה
- 2 שיני שום כתושות
- 4 כפות בזיליקום קצוץ דק
- 100 גרם מוצרלה מגורדת
- מלח אטלנטי לפיזור מעל

אופן הכנה:



מערבבים בקערה קטנה שום, בזיליקום וחמאה רכה ומניחים בצד. בקערת המיקסר שמים מים, שמרים, סוכר ומערבבים. ממתינים כשלוש דקות עד להיווצרות בועות קטנות מוסיפים מלח, שמן וקמח ולשים 6 דקות עד לקבלת בצק אחיד ונוח לעבודה. התפחה ראשונה: מעבירים לקערה ומתפיחים כשעה מכוסה במגבת. עיצוב: מרדדים את הבצק לעיגול בקוטר 30 ס"מ, מורחים את תערובת החמאה, מפזרים מעל מוצרלה ומעט מלח אפייה: אופים בתנור שחומם מראש ל-230 מעלות למשך כ-10 דקות עד להשחמה. כאשר הבצק יוצא מהתנור נותנים לו מעט להתקרר ומחלקים אותו לרצועות עם גלגלת של פיצה.





קיש פטריות ממולאות

מצרכים: 

1½ כוסות קמח

½ כוס קמח שקדים

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

¼ כוס מים

1½ כפית סוכר

במעבד מזון עם להב פלדה שמים את כל חומרי 

התחתית ומעבדים בפולסים קצרים עד לקבלת בצק

אחיד ונעים למגע

את הבצק משטחים על תחתית התבנית תוך שמהדקים

את שולי הבצק גם קצת כלפי דופן התבנית

הבצק מאד נח לעיבוד וניתן לעשות פעולה זו בעזרת.

הידיים ואין צורך במערוך

הבצק צריך להיות בעובי עד ½ ס"מ, (לי הספיק הבצק

לקיש 26) במזלג דוקרים את הבצק ומכניסים להקפאה

של חצי שעה. ההקפאה חוסכת את האפייה המוקדמת

של הבצק שומרת על הבצק שטוח ומונעת נזילות

הפטריות הממולאות: 

10-14 פטריות שמפיניון ופורטובל בינוניות

נקיות וללא רגלים עם כפית קטנה לנקות את פנים

הפטרייה

למלית: 

5 כפות קרם גבינה 5%

100 גר מוצרלה מגוררת

150 גרם בולגרית מגוררת דק

50 גרם פרמז'ן מגוררת

חופן אגוזים קצוצים

3 כפות קמח שקדים (אפשר להחליף בכף קמח)

¼-½ כוס פירורי לחם

2 שיני שום קצוצות

מעט עלי תימין או אורגנו 

אופן ההכנה:

לערבב את המלית למלא את הפטריות

ולאפות בחום בינוני 20 דקות ולקרר

רוטב רויאל

¼ כוס שמנת מתוקה

3 ביצים

50 גרם גבינת פרמז'ן מגוררת

50 גרם גבינה מלוחה מגוררת

מעט מוצרלה מגוררת

מעט מלח - זהירות הגבינות מלוחות

כפית פלפל לבן

מעט אגוז מוסקט מגורר טרי (אופציונלי)

שום כתוש לפי הטעם (אופציונלי)

1 כף קמח לבן

הרכבת הפשטידה: 

מוציאים את הבצק מהמקפיא מסדרים עליו את הפטריות

הממולאות כאשר מלית כלפי מטה. שופכים מעל הקיש את

רוטב הרויאל עד לקצה התבנית ולא יותר. מכניסים לתנור

מחומם ל-170 מעלות ל-40-60 דקות

אופים עד הזהבת הקיש

מניחים כעשר דקות לפני הפריסה והגשה

שטרודל עשיר בגבינות מאד מיוחד ויחודי

מצרכים לבצק 

400 גרם גבינת קשקבל

2 כוסות קמח לבן

200 גרם אגוזי מלך

4 כפות שמנת חמוצה

160 גרם חמאה מומסת

1/4 כפית פלפל שחור

1/2 כוס שומשום מלא/רגיל

למלית: 

2 גלילי גבינת עיזים (חצויים לשניים לאורכם)


אופן הכנת הבצק: 

לקצוץ במעבד המזון עם להב סכין הפלדה את האגוזים לפירורים גסים.

להחליף את הסכין בדסקית הפומפייה, ולגרר את הקשקבל.

להוסיף את יתר המרכיבים למעט השומשום ולערבב עד איחוד.

להעביר לקערה, להוסיף שומשום וללוש מעט.

הרכבת השטרודל: 

לחלק את הבצק לשניים. להניח על משטח לח נייר אפייה, לשטח את הבצק בעזרת הידיים.

להניח שני חצאי גליל גבינת עיזים לאורך הבצק. בעזרת נייר אפייה לגלגל לרולדה, לחזור על

הפעולה עם החלק השני של הבצק. בשלב זה ניתן לעטוף ולהקפיא. או לאפות בתנור שחומם

מראש ל180 מעלות כ30 דקות עד השחמה של הבצק

להגיש מיד



זלבייה/ לביבות בצק

לביבה זו אוכלים בני העדה התמנית בעיקר בחג השבועות

מצרכים:



30 גרם שמרים

3 כפות סוכר

½ כפית מלח

¼ כוס מים פושרים

3½ כוסות קמח רגיל

2 כפות גרגרי קצח (צ'רנוסקה)

1½ כוסות מים

שמן לפי הצורך

לערבב את השמרים עם הסוכר, המלח ו1/4 כוס מים פושרים. להתפיח במקום חמים

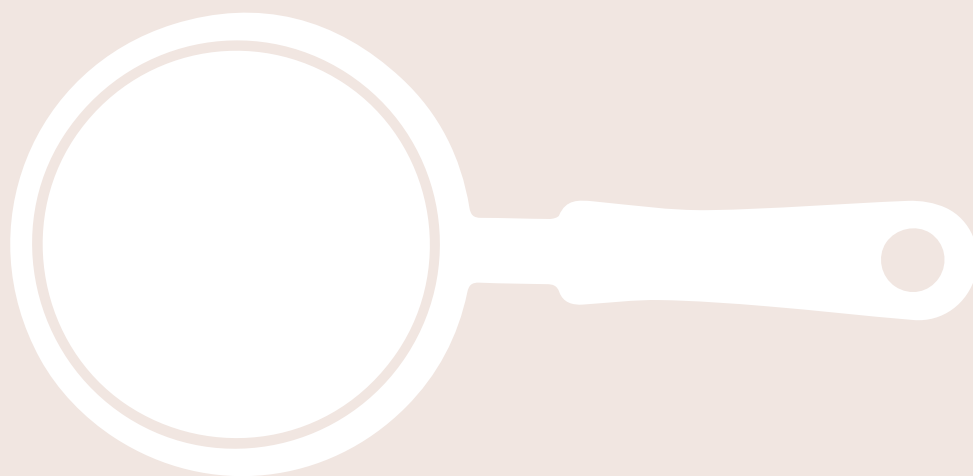


להכניס את הקמח ואת גרגרי הקצח לקערה עמוקה וליצור בו גומה. לצקת את השמרים לתוך הגומה וללוש בצק תוך כדי הוספת כוס וחצי מים

לכסות במגבת ולהתפיח כרבע שעה. לעבד שנית את הבצק

לחמם במחבת עמוק שמן בגובה של כ-2 ס"מ. להרטיב את הידיים, לקחת חופן מהבצק, ולמתוח אותו לכל הצדדים. לטגן במחבת על אש בינונית, עד שהלביבה מזהיבה. להפוך, לטגן שוב, להוציא ולהניח על גבי נייר סופג. לחזור על פעולות אלה עד שיגמר הבצק

להגיש חם בתוספת סלטים ומטבלים



נאיפה חמוד

שיח' דנון

ליאלי בירות מתכון חלבי קינוח



מרכיבים: 

שכבה ראשונה-

1 ליטר חלב

1/4 כוס סולת חיטה

כפית תמצית וניל

כפית מי זהר

כוס סוכר

כף אבקת סחלב

שכבה שנייה-

2 שמנת מתוקה להקצפה (סה"כ 500 מ"ל)

שקית פודינג וניל

1/2 כוס חלב

קופסת قشطة

קישוט:

פיסטוק חלבי טחון

סירופ:

2 כוסות סוכר

כוס מים

כפית מי זהר

חצי לימון (שלם ולא מיץ)

אופן ההכנה: 

בסיר על אש בינונית מערבבים את המצרכים של השכבה הראשונה ביחד. ממשיכים לערבב את
הבלילה עם מטרפה עד שמרקמה מתקשה והופך לסמיך
יוצקים את הבלילה לתוך תבנית, מניחים אותה במקרר עד שמכינים את השכבה השנייה
מערבבים את המצרכים של השכבה השנייה וטורפים אותם בעזרת מיקסר עד שהקצפת מקבלת מרקם
יציב

יוצקים את השכבה השנייה מעל הראשונה ומקשטים בעזרת פסטוק חלבי טחון
מעבירים את התבנית למקרר לפחות שעתיים
הכנת הסירופ:

בסיר על אש בינונית שמים את כל המצרכים ביחד עד לרתיחה משאירים אותו על אש בינונית עד
שהמרקם שלו הופך ליותר צמיג ודביק. משאירים אותו להתקרר
הגשה:

חותכים כרצונכם, ועל החתיכה שמים מהסירופ שהכנו מעל הפסטוק לפי טעם.

בתיאבון - נאיפה חמוד

שיח' דנון



עמית ברונר
קיבוץ כברי

עוגת גבינה פירורים של דודה חנה



מצרכים: 

בצק:

2 כוסות קמח תופח

2 חלמונים

1 כפית סוכר וניל

200 גרם חמאה

1/2 כוס סוכר

לגבינה:

500 גרם גבינה לבנה (5 או 9 אחוז)

שקית סוכר וניל

3/4 כוס סוכר

1 מיכל שמנת מתוקה

אופן ההכנה: 

בסיס הבצק והפירורים:

לערבב את כל מרכיבי הבצק וליצור כדור בצק גדול

לחלק את כדור הבצק ל- 3 חלקים

2/3 מהבצק לשטח על תבנית בגודל 26

1/3 להכין עוגיות ע"י גלגול לכדורים לפחיסתם

לאפות את הבסיס והעוגיות עד הזהבת הבצק ב 180 מעלות

הגבינה:

להקציף את השמנת המתוקה עם הסוכר וסוכר הוניל

לערבב פנימה את הגבינה הלבנה

הרכבת העוגה:

כשהבסיס והעוגיות מתקררים יש לשפוך את הגבינה על הבסיס ולפורר את העוגיות מעל הגבינה

יש להשאיר את העוגה במקרר ללילה לפני ההגשה

אפשר להגיש עם סירופ פירות יער או פסיפלורה

עוגת גבינה אפויה



מצרכים: 

להכנת הבסיס:

¾ מארז ביסקוויטים פתי בר

85 גרם חמאה

לעוגה:

3 ביצים גדולות

¾ מכל שמנת חמוצה (שמנת של פעם)

2 כפות גדושות אינסטנט פודינג וניל

כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

גרידת לימון

380 גרם גבינה לבנה 5%

2½ כפות קורנפלור

אופן הכנה: 

נתחיל בהכנת הבסיס; יש לטחון את הביסקוויטים ולערבב היטב עם חמאה בטמפרטורת החדר. את העוגה נכין בסיר ג'חון בקוטר 20 אותו נשמן עם חמאה. את דפנותיו והבסיס נצפה גם כן בנייר אפייה משומן. את עיסת הפירורים נשטח ונהדק על תחתית הסיר יש להקציף את החלבונים במיקסר, יחדיו עם חצי כוס סוכר וסוכר הווייל עד לקבלת קצף יציב. בקערה נפרדת נערבב את החלמונים עם יתרת הסוכר וגרדת הלימון, נוסיף גבינה ושמנת בטמפרטורת החדר, קורנפלור ופודינג. נקציף היטב עד לקבלת תערובת אחידה וללא גושים נערבב בעדינות את שתי הבלילות בתנועות קיפול עד לקבלת מרקם אחיד. לאחר מכן יש לצקת את הבלילה על בסיס הביסקוויטים. יש לאפות חצי שעה בתנור שחומם מראש ל 200 מעלות ויש בו תבנית מלאה במים לאחר חצי שעה יש להוריד את הטמפרטורה ל 150 מעלות ולאפות למשך 45 דקות נוספות. בתום האפייה יש לתת לעוגה לנוח שעה וחצי בתנור. בכל השלבים הללו אין לפתוח את דלת התנור כאשר העוגה מוכנה יש להכניס למספר שעות לקירור, בשלב זה ניתן לקשט אותה עם מעט אבקת סוכר בתאבון!

עוגת גבינה וממרח עוגיות לוטוס

מצרכים: 

- 3 קופסאות גבינה לבנה (שתיים 5 אחוז ואחת 9 אחוז - המלצה)
- 2 שמנת מתוקה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1 כוס סוכר
- מיץ לימון מחצי לימון קטן
- 2-3 כפות פודינג וניל או וניל צרפתי
- 1 וחצי שקית ג'לטין מומס בכוס מים

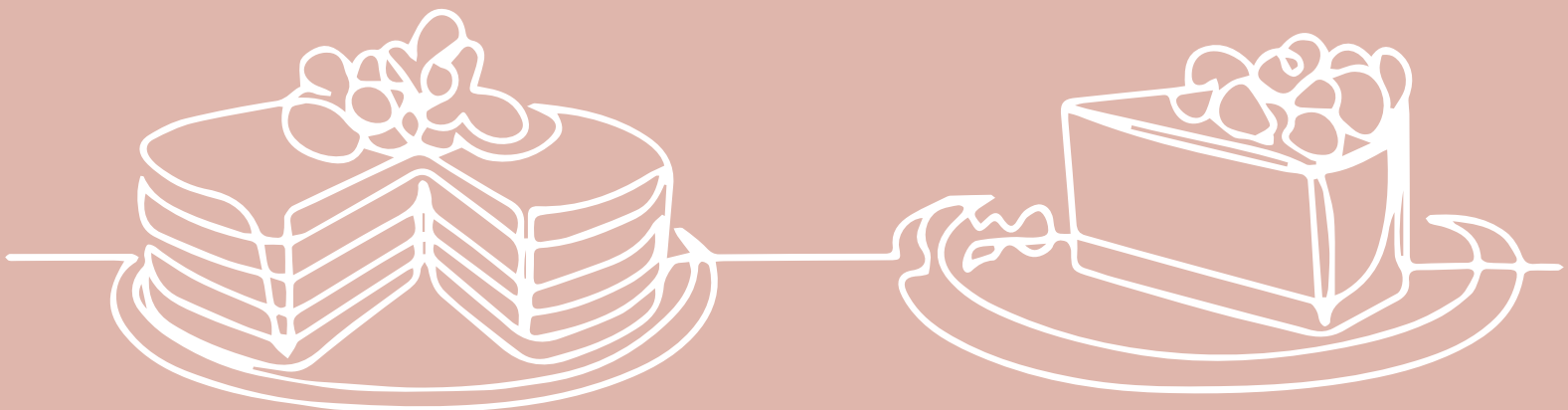
תבנית 24 או 26

ציפויים אפשריים: 2-3 כפות ממרח לוטוס, ציפוי שוקולד, ממרח אוכמניות

אופן ההכנה: 

לפני הכל להמיס ג'לטין בכוס מים ולערבב היטב עד שלא נשארים גושים בכלל
להקציף 2 שמנת מתוקה עם שקית סוכר וניל. לשים בצד
לערבב גבינה וסוכר עם הקצפת לתערובת אחידה, לשפוך לתוכה ג'לטין ולימון, לערבב ולשים בתבנית לכסות בנייר כסף ולשים ללילה במקרר (אפשר גם כמה שעות). לאחר הקירור והתייצבות העוגה ניתן להמיס 2-3 כפות ממרח לוטוס במיקרו ולשפוך על העוגה, לנענע עד כיסוי מלא

ב ת א ב ו ן



עוגת גבינה אפויה

מצרכים: 

- 4 ביצים מופרדות
- 3 כפות קמח קוקוס, או 6 כפות קמח שקדים
- 250 ג' גבינה לבנה 3% שומן
- גביע שמנת חמוצה 9%
- כוס "כמו סוכר" או סוכר קוקוס

אופן ההכנה: 



מחממים תנור מראש ל-180 מעלות.
מקציפים את החלבונים (הלבן של הביצה) עם חצי כוס של "כמו סוכר"/סוכר קוקוס.
בקערה נפרדת מערבבים את כל שאר החומרים.
בתנועות קיפול מערבבים את תערובת הגבינה לתוך קצף הביצים.
זהירות לא לשבור את הקצף
משמנים תבנית קפיצית עגולה (24 או 26) בתרסיס שמן ושופכים פנימה את התערובת.
אופים 50 דקות, מכבים את התנור ומשאירים בתנור סגור שעתיים.
במשך הזמן הזה אסור לפתוח את התנור כי העוגה תקרוס במרכז.
מקררים ומגישים קר.



כל העוגה יחד = 900 קלוריות

תיהנו





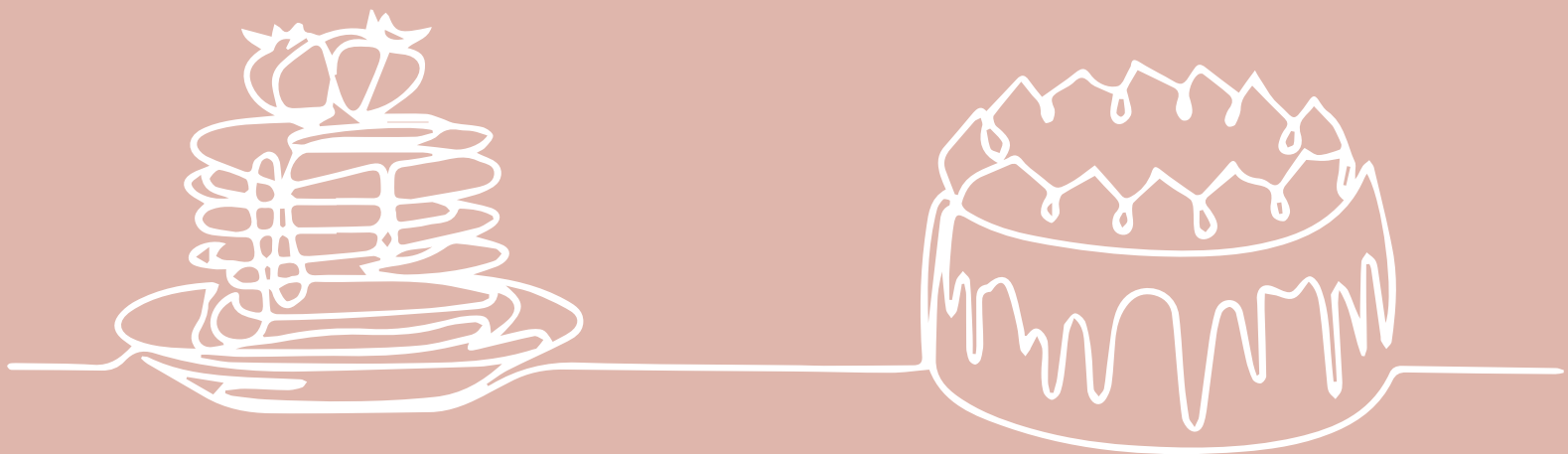
עוגת בסקוויטים ומוס

שרוול (250גרם) בסקוויטים פתי בר שבור גס  
להמיס בקערה במיקרו 100 גרם חמאה ו200 גרם שוקולד מריר (אפשר גם מריר בטעם תפוז) ו2 כפות ריבת חלב לשפוך מעל הבסקוויטים המפוררים לערבב היטב ולשטח בתבנית עגולה. להכניס לקירור או למקפיא ל10 דקות

קרם לבן: 2 שמנת מתוקה 1 פודינג וניל צרפתי, כפית וניל או ליקר כלשהו.  
ניתן להוסיף 3 כפות גבינה לבנה 5 אחוז (לקרם יציב וסמיך) 2 כפות סוכר וניל

ציפוי גאנש שוקולד:  
שמנת מתוקה, 120 גרם שוקולד מריר או בטעם אחר

להרתיח שמנת בסיר קטן לכבות ולהוסיף אליה שוקולד מריר לערבב להמסה מלאה  
ולקרר. למרוח מעל הבסקוויטים קרם לבן בשכבה עבה ואחידה ומעליו לשפוך גנאש שוקולד ולנענע לכיסוי מלא. להכניס למקרר לכמה שעות להוציא מהמקרר חצי שעה לפני ההגשה



אלפחורס

מצרכים: 

- לבצק
- 200 גרם חמאה רכה
- 1 כוס סוכר
- 3 ביצים שלמות
- 1 שקית סוכר וניל
- 1 שקית אבקת אפיה
- 500 גרם קורנפלור
- 1 כוס קמח מנופה

למילוי:

- ריבת חלב
- ציפוי קוקוס

אופן הכנה: 

מחממים תנור ל150 מעלות
מקציפים את החמאה עם הסוכר והסוכר ניל עד לתמיסה אורירית
מוסיפים ביצה אחר ביצה תוך כדי הקצפה
מוסיפים את הקורנפלור וממשיכים להקציף
מוסיפים את הקמח המנופה עם האבקת אפיה וממשיכים להקציף עד
שהבצק מעורבב בצורה אחידה
מרדדים עלה של 1/2 ס"מ, קורצים עיגולים ומניחים על נייר אפיה
אופים כ-10 דקות בדיוק. כל זה שהעוגיות לא תזהיב
הופכים את מחצית מכמות העוגיות וממלאים בריבת חלב
סוגרים עם מחצית מהעוגיות ומגלגלים את המאפה בקוקוס



בתאבון
בת עמי

עוגיות מגולגלות תמרים/שוקולד/פרג וכו'

מצרכים: 

- 5 כוסות קמח רגיל
- 1 שקית אבקת אפיה
- 1 שקית סוכר וניל
- 300 גרם חמאה
- ½ כוס מיץ תפוזים
- ½ כוס סוכר
- 2 כפות שמן חמניות

למילוי:

- 100 גרם אגוזים כתושים גס
- 2 קופסאות ממרח תמרים או 1 תמרים והשני שוקולד או פרג
- קינמון טחון
- קקאו

אופן ההכנה: 

במיקסר לערבב את כל חומרי הבצק, לבצק גמיש ורך שאינו נדבק להכניס בקערה מכוסה למקרר לחצי שעה לאחר ההוצאה, לחלק את כל הבצק ל-4 חלקים שווים. לרדד על משטח מקומח ולמרוח מעל שכבה יפה של ממרח, לפזר מעל קנמון מעט קקאו ואגוזים כתושים גס. לגלגל לרולדה צפופה כך לעשות לכל ארבעת החלקים ולהניח על נייר אפייה בתבנית שטוחה, לחמם תנור ל180 מעלות ולאפות עד הזהבה כ-2 דקות

רצוי מאוד לחרוץ אה הפרוסות לפני ההכנסה לאפיה

ב ת י א ב ו ן

