



נבחרת המתכונים שבועות תשע"א

לקבלת טיפ ומתכון שבועי:
www.bamixer.co.il/tips



תוכן העניינים

ראשונות ומאפים

- 4 גלילות חצילים
- 5 פטריות ממולאות
- 6 אצבעות פרמזן

עיקריות ותוספות

- 8 ניוקי ברוטב שמנת
- 9 קנלוני גבינות
- 10 סלט פלפלים ובולגרית
- 11 ריזוטו פטריות

עוגות וקינוחים

- 13 אפרסקים במוס גבינה-שוקולד לבן
- 14 פאי גבינה וריבת-חלב
- 15 שמרים גבינה



ראשונות ומאפים

גלילות חצילים
פטריות ממולאות
אצבעות פרמזן

גלילות חצילים

אופן ההכנה

לרוטב:

קוצצים את השום והבצל ומטגנים בסיר עם מעט שמן זית. חותכים את העגבניות לקוביות ומוסיפים לסיר, מוסיפים את כל התבלינים ומערבבים.

מבשלים עד לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים 15-20 דקות נוספות. מערבבים פנימה את רסק העגבניות, מביאים לרתיחה נוספת ומכבים את האש.

לגלילות:

חותכים את החצילים לפרוסות דקות לאורך (3-4 מ"מ) ומסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מזלפים מעט שמן זית על הפרוסות ואופים ב-180 מעלות 6-8 דקות, עד שהפרוסות מתרככות וטיפה משחימות מסביב, מוציאים ומניחים להתקרר.

מפוררים את הגבינה ומערבבים עם האגוזים והעירית. בקצה הרחב של כל פרוסת חציל מסדרים פס של מלית גבינה ומגלגלים לכיוון החלק הצר.

מסדרים את הגלילים בתבנית פיירקס, יוצקים מעל את הרוטב ומפזרים מעט גבינה צהובה מלמעלה.

מכניסים לתנור חם מאוד (250 מעלות) ל-5-10 דקות, רק עד שהגבינה נמסה ומתחילה להיחרך. מגישים חם.

החומרים | 12-16 גלילים

לגלילות:

2 חצילים גדולים

שמן זית

250 גרם גבינה בולגרית

חופן אגוזי פקאן קצוצים

עירית קצוצה

לרוטב:

5 עגבניות בשלות

2 שיני שום

1 בצל

מעט שמן זית

כפית סוכר

בזיליקום

אורגנו

מלח

1/2 כוס רסק עגבניות

גבינה צהובה להקרמה

פטריות ממולאות

אופן ההכנה

בעזרת סכין קטנה מסירים את הרגל מכל פטריה ויוצרים שקע שניתן למלא.

ממלאים את השקעים בגבינת שמנת ולוחצים מעט שהגבינה תידבק לפטריה. מגלגלים כל פטריה בקמח, טובלים בביצה ומגלגלים בפירורי הלחם.

מטגנים בשמן עמוק עד שהציפוי זהוב ופריך.

החומרים

- 1 חב' פטריות שמפיניון טריות
- 1 גביע גבינת שמנת שום שמיר
- מעט קמח
- 2 ביצים
- פירורי לחם



אצבעות לחם פרמז'ן

אופן ההכנה

שמנים בקערת מיקסר קודם את המלח, אח"כ את הקמח ואח"כ שאר החומרים. מעבדים עם וו לישיה עד לקבלת בצק חלק וגמיש. מניחים מכוסה לתפיחה.

מחלקים את הבצק ל-3 חלקים, מכל חלק יוצרים נקניק ארוך ומחלקים כל נקניק ל-4 אצבעות. מניחים על מגש עם נייר אפייה, מורחים שמן זית ומפזרים מעל אורגנו ומלח גס. מכסים לתפיחה נוספת כחצי שעה.

אופים ב-250 מעלות, 5-7 דקות עד שמזהיב.

החומרים | 12 אצבעות

500 גרם קמח

11 גרם מלח

5 גרם שמרים יבשים

30 גרם שמן זית

200 גרם גבינת פרמז'ן מגורדת

12 גרם חומץ

300 מ"ל מים

לקישוט: אורגנו יבש ומלח גס



עִיִּקְרִיּוֹת וְתוֹסֵפוֹת

ניוקי ברוטב שמנת
קנלוני גבינת
סלט פלפלים ובולגרית
ריזוטו פטריות

ניוקי ברוטב שמנת

אופן ההכנה

לרוטב:

חותכים את הבצל והשום לחתיכות קטנות ומטגנים בסיר עם מעט שמן, מוסיפים את השמנת והתבלינים ומביאים לרתיחה. ניתן להסמיך עם מעט קמח מעורבב עם מים.

לניוקי:

מחוררים את תפוחי האדמה במזלג 2-3 פעמים ומבשלים עם הקליפה עד שמתרככים. כשתפוחי האדמה מוכנים מסננים מהמים, מקלפים ומועכים לפירה עוד כשהם חמים. מערבבים פנימה את הביצה, השמן והתבלינים. מוסיפים את הקמח כף אחרי כף ומערבבים עד שמתקבל בצק רך ולא דביק. אין צורך להשתמש בכל הקמח.

מחממים מים עם מעט מלח בסיר לרתיחה. מגלגלים כדורים ומכניסים לסיר. אפשר להשתמש בשקית זילוף ומספריים ליצירת הצורה: מכניסים את הבלילה לשקית זילוף וגוזרים את הקצה, מזלפים ישירות מעל המים וגוזרים את הבצק תוך כדי זילוף לקבלת כדורים.

מבשלים עד שהניוקי מתחילים לצוף ועוד 2 דקות לאחר מכן. מוציאים עם כף מחוררת ישר לתוך הרוטב, מערבבים ומגרדים מלמעלה את הגבינה הצפתית.

המלצה לגיוון: מוסיפים לבצק הניוקי 2-3 כפות גבינה קשה מגורדת - פרמזן, פוקרינו וכדו'.

החומרים

לניוקי:

2 תפוחי אדמה גדולים
4-6 כפות קמח
1 ביצה
2 כפות שמן / חמאה
1/2 כפית מלח
פלפל
אגוז מוסקט

לרוטב:

250 מ"ל שמנת
2 שיני שום כתושות
1 בצל בינוני
מלח
פלפל
אגוז מוסקט
גבינה צפתית

קנלוני גבינות

אופן ההכנה

לרוטב:

ממיסים את החמאה בסיר על אש בינונית, מוסיפים את הקמח לאט ומערבבים עד שהקמח נספג ואין גושים. מוסיפים לאט את החלב וטורפים היטב למניעת גושים. מבשלים עד שמסמיך, מוסיפים את התבלינים ומסירים מהאש.

קוצצים את עלי הבזיליקום ומערבבים בקערה עם כל הגבינות עד לקבלת תערובת אחידה.

מרתחים מים עם מעט מלח בסיר רחב. מבשלים את עלי הלזניה 4-5 יחידות בכל פעם, עד שהעלים מתרככים וכמעט מוכנים לאכילה. מוציאים עם כף מחוררת מהמים ומסדרים על מגבת מטבח (ללא סיבים).

מסדרים פס מתערובת הגבינות על הקצה הארוך של עלה הלזניה. מגלגלים פעם אחת לגליל - חשוב לדאוג לחפיפה טובה בין הקצוות של עלה הלזניה כדי שהקנלוני לא יתפרק בתנור. מסדרים את הקנלוני בתבנית פיירקס צרה ויוצקים מעל את הבשמל.

אופים ב-200 מעלות כ-10 דקות. מעטרים בעלי בזיליקום שלמים ומגישים.

החומרים

1 חב' עלי לזניה

1 חב' גבינה מלוחה 'חמד'

1 גליל פרומעז

1/2 חב' גבינה בולגרית

חופן עלי בזיליקום

לרוטב בשמל:

100 גרם חמאה

100 גרם קמח

3 כוסות חלב

אגוז מוסקט

מלח

פלפל

סלט פלפלים ובולגרית

אופן ההכנה

קולים את הפלפלים בתנור בחום מקסימלי, הופכים מדי פעם עד שהפלפלים שחורים מכל הכיוונים. מעבירים לשקית ניילון, קושרים ומניחים להתקרר מעט.

מקלפים את הפלפלים, מנקים מהגרעינים וחותכים לרצועות. מוסיפים את השמן והחומץ ומערבבים. מפזרים מעל מלח גס ופלפל גרוס.

חותכים את הגבינה לקוביות ומפזרים מעל הפלפלים. מקשטים בעלי אורגנו טרי ומגישים.

החומרים

- 1/2 חב' גבינה בולגרית
- 2 פלפלים אדומים
- 2 פלפלים צהובים
- 2 פלפלים כתומים
- חופן עלי בזליקום טריים
- 2 כפות שמן זית
- 1 כף חומץ בלסמי
- מלח גס
- פלפל גרוס



ריזוטו פטריות

אופן ההכנה

חותכים את הפטריות, הבצל והשום לפרוסות ומטגנים במחבת עם חצי מכמות החמאה, עד שהבצל מתרכך והפטריות מצטמקות מעט.

שוטפים ומסננים את האורז, מעבירים לסיר ומטגנים עם החצי השני של החמאה.

במקביל מחממים בסיר את המים, השמנת והיין עד לסף רתיחה.

מנמיכים את האש של האורז, מוספים מצקת אחת מסיר הנוזלים לסיר הריזוטו ומבשלים עד שהנוזל נספג באורז. מוסיפים מצקת נוספת ושוב מבשלים עד שהנוזל נספג, ממשיכים להוסיף את הנוזל במנות קטנות עד גמר כל הנוזלים.

מבשלים רק דקה או שתיים נוספות. האורז מוכן כשהוא רך ונראה מעט דייסתי.

מערבבים לתוך האורז את הפטריות והתבלינים מלבד גרידת הלימון והפלפל.

מעבירים לכלי הגשה ומפזרים מלמעלה את גרידת הלימון והפלפל הגרוס.

למשקיענים - אפשר להשתמש בתערובת פטריות: שמפיניון, פורטבלו, פטריות יער ופטריות ננסיות.

החומרים

1 סלסילה פטריות טריות

1 בצל סגול

2 שיני שום

100 גרם חמאה

2 כוסות אורז 'ריזוטו' עגול

500 מ"ל מים

250 מ"ל שמנת מתוקה

250 מ"ל יין לבן יבש

אגוז מוסקט

מלח

קורט כמון

גרידת לימון

פלפל גרוס גס



עוגות וקינוחים

אפרסקים במוס גבינה-שוקולד לבן
פאי גבינה וריבת-חלב
שמרים גבינה

אפרסקים במוס גבינה-שוקולד לבן

אופן ההכנה

מחממים בסיר 250 מ"ל שמנת עד לסף רתיחה, מסירים מהאש ומוסיפים את השוקולד הלבן. מערבבים עד להמסה מלאה ומכניסים למקרר לחצי שעה.

חותכים את האפרסקים לקוביות קטנות ומסדרים שכבה יפה בתחתית כל כוס.

מערבבים את הגבינה, הסוכר והליקר עד שהסוכר נבלע היטב ואין גושים. מוציאים את תערובת השוקולד הלבן מהמקרר ומערבבים עם הגבינה.

מקציפים את שאר השמנת עד לקבלת קצפת יציבה אך לא קשה, מקפלים בעדינות עם תערובת השוקולד והגבינה.

מזלפים את המוס מעל קוביות האפרסק ומכניסים לקירור. לפני ההגשה מעטרים בפרוסה דקה של אפרסק.

החומרים | 6-7 כוסות גדולות

3 אפרסקים

500 מ"ל שמנת מתוקה

200 גרם שוקולד לבן

250 גרם גבינה לבנה

100 גרם סוכר

כוסית ליקר תפוזים

פאי גבינה וריבת חלב

אופן ההכנה

לקלתית פאי:

מעבדים סוכר, חמאה וקמח במהירות נמוכה במיקסר עם וו גיטרה, עד לקבלת תערובת פירורית (דמויית חול). מוסיפים את הביצה ומעבדים רק עד להתגבשות.

מרדדים לעיגול בעובי כחצי ס"מ ומרפדים תבנית פאי, מסלקים את שאריות הבצק. יוצרים טבעת גדולה מנייר כסף ומצמידים לשוליים הפנימיים של הבצק.

מקררים 10 דקות במקפיא, מוציאים ואופים ב-200 מעלות 5-7 דקות, עד שהבצק מתחיל להשחים.

למלית:

מערבבים את כל חומרי המלית ויוצקים על הבסיס.

אופים ב-150 מעלות כ-45 דקות, עד שהמלית יציבה אך עדיין רוטטת. מצננים מעט.

לזיגוג:

מערבבים את השמנת החמוצה עם הסוכר, יוצקים על העוגה ומשטחים באמצעות הטיית העוגה לכל הכיוונים.

מכניסים לתנור חם ל-5 דקות, מוציאים ומקררים.

מזלפים מעל עיטורים של ריבת חלב. מגישים קר.

החומרים | לתבנית פאי 28

לבצק:

100 גרם סוכר

200 גרם חמאה קרה בקוביות

300 גרם קמח

1 ביצה טרופה

למלית:

400 גרם גבינה לבנה

3 ביצים

100 גרם סוכר

100 גרם ריבת חלב

לזיגוג:

350 גרם שמנת חמוצה

40 גרם סוכר

מעט ריבת חלב לזילוף

שמרים גבינה

אופן ההכנה

שמרים בקערה את המלח ומעליו את הקמח, אחר כך מוסיפים את כל שאר החומרים. לשים היטב עד לקבלת בצק רך וחלק, מכסים בניילון ומניחים לתפיחה.

מערבבים בקערה את הקורנפלור והחלמונים עם מעט מהחלב עד שהתערובת נוזלית ואין גושים.

מחממים בסיר את שאר החלב עם הסוכר וגרידת הלימון עד שהסוכר נמס לגמרי. יוצקים פנימה את תערובת החלמונים תוך כדי ערבוב וממשיכים לערבב מעל אש גבוהה עד שהתערובת מסמיכה ומתחילה לבעבע.

מסירים מהאש ומערבבים פנימה את הגבינה. מניחים להתקרר מעט.

מחלקים את הבצק ל-4 חלקים. מרדדים כל חלק למלבן בגודל 25x20 ס"מ.

מסדרים תלולית ממלית הגבינה במרכז הבצק לכל האורך. מרימים את שולי הבצק על מלית הגבינה משני הצדדים כך שידבקו זה לזה. הופכים לתוך תבנית כך שפס הסגירה של הבצק יהיה בתחתית.

מורחים ביצה טרופה, חותכים עם סכין 4-5 פסים לרוחב העוגה. מניחים לתפיחה נוספת של חצי שעה.

אופים ב-200 מעלות 20-30 דקות, עד שהעוגות שחומות ונפוחות.

החומרים | 4 תבניות אינגליש-קייק

לבצק:

500 גרם קמח

10 גרם מלח

70 גרם סוכר

6 גרם שמרים

1 ביצה

70 גרם שמן

200 גרם מים

למלית:

200 מ"ל חלב

2 חלמונים

15 גרם קורנפלור

60 גרם סוכר

מעט גרידת לימון

400 גרם גבינה לבנה