



משנכנס אדר מרבים בשמחה

ריכוז מתכונים לפורים

לוקט מאתרים שונים באינטרנט ע"י clcl

# אזני המן מבצק פריך במילוי פרג

50 יחידות

בצק

200 גרם מרגרינה רכה עם מלח

שליש כוס סוכר

2 חלמונים

350 גרם קמח + כפית אבקת אפיה, או ח' קמח תופח

רבע כוס מיץ תפוזים

למילוי

200 גרם סוכר

100 גרם פרג

5 כפות יין מתוק

כפית מרגרינה

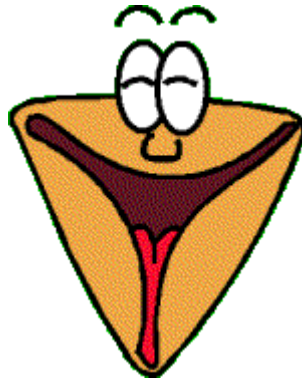
ריבה למריחה

100 גרם תמרים מעוכים

לשים את הבצק ולאחסן במקרר לשעה. מחלקים ל 4- כדורים. מרדדים כל כדור לעלה בעובי 3-4 מ"מ. קורצים עיגולים בעזרת כוס.

שמים בסיר קטן פרג, סוכר יין ומרגרינה, מבשלים על להבה נמוכה דקות אחדות. על כל עיגול מעט ריבה. שמים כפית ממילוי הפרג ומעליו חתיכת תמר קטנה. מורחים סוגרים את העיגולים ומהדקים את הקצוות. אפשר למרוח ביצה טרופה.

אופים בחום בינוני (180) מעלות צ"כ - כ 25 דקות עד להשחמה קלה. בוזקים אבקת סוכר ומאחסנים בקופסא סגורה.



## עוגיות מלוחות

שלוש כוסות קמח  
1/2 כוס קמח תירס (קורנפלור)  
1/4 ק"ג גבינה לבנה  
חבילה מרגרינה  
3 כפות שמן  
כפית מלח  
ביצה  
כפית אופיון

ללוש מכל החומרים בצק חלק, ערוך אותו לעלה, קרוץ ממנו צורות שונות של עוגיות, מרח אותן בביצה, בזוק עליהן כמון שומשומין או פלפלת (פפריקה) ואפה בתנור חם.

## סוכריות בוטנים

כוס סוכר  
1/2 כוס מים  
קורט מלח  
רבע ק"ג בטנים קלופים וקלויים  
קורט ציפורן  
1/2 כפית קינמון

הרתח את הסוכר עם המים והמלח הכנס את הבטנים, הקטן את האש ובשל עד שהבטנים יתכסו בזוג.

## שומשומיות

ארבע כפות סוכר גדושות סוכר  
4 כפות מלאות דבש  
1/2 ק"ג שומשום  
200 גר' בטנים קלופים

בשל את הסוכר עם הדבש עד שהתערובת תסמיך. הוסף את השומשום והשחם אותו תוך כדי בחישה. הכנס את הבטנים וערבב. שטח את התערובת על מדף עץ רטוב וחתוך לחתיכות.

## עוגיות קוקוס

רבע ק"ג סוכר  
1 כוס מים

רבע ק"ג קוקוס  
שלושה חלמונים

הכן סירופ מהסוכר והמים. הורד מהאש, הוסף את הקוקוס וקרר תוך כדי בחישה. הוסף את החלמונים. קרוץ מהתערובת משולשים קטנים ואפה בתנור לא חם ביותר.

## עוגיות פורים נוסח ספרד (מעמול)

לבצק :  
3 כוסות סולת  
2 כוסות קמח  
כוס שמן  
1/2 כוס מים

למלית :  
1/4 ק"ג בוטנים טחונים  
מאה גר' שומשום  
3 כפיות סוכר  
קינמון  
ביצה אחת

הרתח את השמן עם המים, הוסף את הסולת, ובשל תוך בחישה עד שהתערובת תסמיך.

הורד מהאש, הוסף את הקמח ולוש בצק.

צור מהבצק כופתאות, מלא במלית שהכנת ואפה. על העוגיות האפויות בזוק אבקת סוכר

## מעמול נוסח תימן

לבצק :  
3 כוסות סולת  
2 כוסות קמח  
כוס שמן  
1/2 כוס מים

למלית :  
1/4 ק"ג אגוזים, או בוטנים  
רבע ק"ג שומשום  
1/2 ק"ג תמרים  
שתי כפיות תבלינים מעורבים מזנגויל  
קינמון, ציפורן ומעט היל.

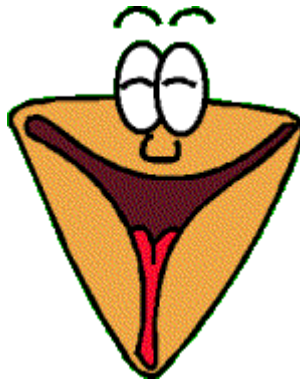
## הכן לפי מעמול נוסח ספרד

בצק :  
שתי כוסות קמח מנופה  
קורט מלח  
שתי כפיות אבקת אפיה  
שלוש כפות שמן  
חצי כוס סוכר  
(קליפת לימון מגורדת) (מלימון אחד  
שתי ביצים טרופות היטב

מלית :  
שתי כוסות פרג טחון  
כף מיץ לימון  
שליש כוס דבש  
ארבע כפות אגוזים קצוצים  
ביצה אחת

**להכנת הבצק**, נפה את כל החומרים היבשים יחד. הוסף את הביצים הטרופות היטב, שמן וקליפת לימון. ערבב היטב ורדד על מדף מקומח לעלה בעובי של 1/2 ס"מ. חתוך למרובעים באורך של 8 ס"מ. שים כף מהמלית על כל ריבוע וקפל לצורת משולש הדק את הקצוות ואפה בתנור בחום 375 במשך 20 דקות בערך .

**להכנת המלית**, רחץ את הפרג במים חמים טחן אותו, בין אם איננו טחון, או כתוש במכתש. ערבב את הדבש ובשל על גבי אש קטנה הורד מעל האש והוסף את המצרכים .



## אוזני המן עדתיות

בהתאם למנהג לקצוץ אוזני פושעים, מסביר המדרש כי אכן כך נעשה להמן, וזו הסיבה שפני המן חפו אוזניו של המן בודאי נשרפות שם בגיהנום כאשר הרשע שומע איך הן נצלות כל שנה באופן סמלי בכל בית יהודי בכל העולם.

מתכון זה הוא המתכון היסודי בשינוי הבדלים זקים ושמות אחרים במספר ארצות שונות .

שתי ביצים  
מים פושרים  
שתי כוסות קמח  
אבקת סוכר  
כפית אבקת אפיה  
שמן לטיגון  
קורט סולת

ערבב יחד את הביצים עם הקמח, אבקת אפיה, מלח ומים פושרים ולוש בצק שאפשר לרדדו. רדד לעלה דק. חתוך למרובעים של 5 ס"מ, טגן בשמן עמוק וסנן על גבי נייר ובהיותם עוד חמים זרה אבקת סוכר .

### שונזוכן " שוויצרי, ו"לוראן" צרפתי "

כמו לעיל אבל בתוספת 2 כפות סוכר, 3 כפות חמאה נמסה וקליפת לימון בבצק. חתוך בעזרת סכין מיוחד עם גלגל. עשה חתך במלבן ומשוך אחד קצת החוצה כדי ליצור עניבה .

### היזנבלאזן " אוסטרי "

כמו לעיל, אבל בלי מים, וב- 3 ביצים. הוסף כף קינמון וחתוך כמו שינזוכן.

### דיפלס " יווני "

מטגנים אותם כמו העניבות משוויץ אבל מכינים בדרך זו מערבבים יחד 6 ביצים, 2 שלושת רבעי כוסות קמח, שליש כוס שמן זית וכפית מיץ לימון. זורעים על העניבות קינמון ואבקת סוכר .

### שמליה " טורקי "

כמו המתכון היסודי אבל בתוספת של כפית מיץ לימון לבצק הבצק חתוך לרצועות ומסובבים אותן במשך הטיגון כדי ליצור צורות משונות של אוזניים .

### אורכי דה המן " איטלקי "

כמו הבצק היסודי אבל התוספת של מחצית כוס הסוכר ו- 2 כפות שמן זית לבצק. סובב כדי ליצור צורת ידונית בזמן הטיגון .

# אזני המן מבצק פריך במילוי פרג

50 יחידות

בצק

200 גרם מרגרינה רכה עם מלח

שליש כוס סוכר

2 חלמונים

350 גרם קמח + כפית אבקת אפיה, או ח' קמח תופח

רבע כוס מיץ תפוזים

למילוי

200 גרם סוכר

100 גרם פרג

5 כפות יין מתוק

כפית מרגרינה

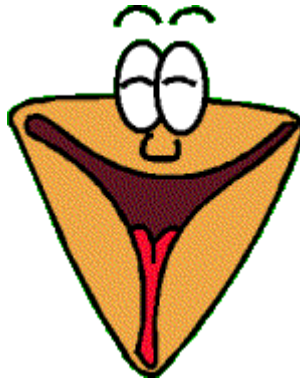
ריבה למריחה

100 גרם תמרים מעוכים

לשים את הבצק ולאחסן במקרר לשעה. מחלקים ל 4- כדורים. מרדדים כל כדור לעלה בעובי 3-4 מ"מ. קורצים עיגולים בעזרת כוס.

שמים בסיר קטן פרג, סוכר יין ומרגרינה, מבשלים על להבה נמוכה דקות אחדות. על כל עיגול מעט ריבה. שמים כפית ממילוי הפרג ומעליו חתיכת תמר קטנה. מורחים סוגרים את העיגולים ומהדקים את הקצוות. אפשר למרוח ביצה טרופה.

אופים בחום בינוני (180) מעלות צ"כ - 25 דקות עד להשחמה קלה. בוזקים אבקת סוכר ומאחסנים בקופסא סגורה.

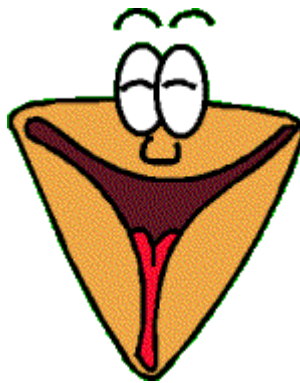


## אוזני המן מסולת- נוסח תוניסאי

הלעג שעושים מהמן בחג הפורים מראה צד הנוגע ללב באופי היהודי. המן היה כמו היטלר, ובמקום לזכור אותו, בשנאה וכאב עמוק, הפכה דמותו לדמות של דחליל. ואנו חוגגים את הצלתו מידי יותר השמחה מאשר בתפילות הודיה ובאופן סמלי ובצחוק מטגנים את אוזניו במאפים נהדרים .

שתי כוסות סולת  
שמן לטיגון  
ארבע ביצים  
דבש

ללוש את הסולת ואת הביצים ורדד לעלה על מדף מקומח חתוך לסרטים דקים באורך של 8 ס"מ. גלגל כל אחד על כף, מעץ וטגן בשמן חם ועמוק. החלק מהכף אל תוך השמן החם ואחר טבול בדבש. הן דביקות אבל טעימות מאוד .





## בובות מלכת אסתר

הילדות הקטנות בישראל אוהבות בפורים להתחפש יותר למלכת אסתר מאשר למשהו אחר. השנה נהניתי לראות ילדה ערבייה שעזרה לאחיה לרעות את הצאן כשהיא עודה כתר ושאר עדיים ושמלה לבנה ארוכה - כדי להיות מלכת אסתר בפורים. הילדים מלקקים את הסוכר שמצפה את העוגיות, בצורתה של מלכת אסתר כי הם אוהבים את המלכה (וגם את הממתק).

הכין 250 גרם חמאה  
חצי כוס סוכר  
חצי כפית סודה לשתיה  
שתיים וחצי כוסות קמח  
חצי כפית שני  
קורט מלח  
כפית מיץ לימון  
ביצה  
קליפה ממחצית הלימון

בחס את החמאה ועם והסוכר, הוסף את הביצה ואחרי כן הוסף את היבשים המנופים ואת התבלינים.

רדד לעלה וחתוך לצורות של אסתר המלכה. סדר בתבניות וקרר במקרר במשך כל הלילה.

אפה בתנור במשך 8-10 דקות עד שהעוגיות מזהיבות (בחום של 325 מעלות).

צנן וזג בסוכר לזיגוג וזרה סוכריות קטנות על החצאית ועל הכתר של העוגיה.

## "קישאליש" משמרים

"משלוח מנות" הוא המנהג - או המסורת הנעימה של שליחת ממתקים ושאר מטעמים לקרובים ולידידים בפורים. כל שנה שלחו לנו חברינו, צבי ויואפי אבנון, מטעם זה ועד ממשלת ישראל שמה קץ לדבר כששלחה את משפ' אבנון כשגרירים מחצר מלכות למשנהו. כל פורים אני חשה מחדש תערומת על הממשלה שמנעה ממני את ה"קישאליש" של יואפי.

שתי כוסות קמח  
חצי כפית סודה לשתיה  
שלושים גרם שמרים  
קורט מלח  
חצי כוס חלב פושר  
חצי כוס סוכר  
קורט קינמון  
חצי מרגרינה נמסה

המס את השמרים בחלב פושר וערבב עם שאר המצרכים.

רדד לעלה והנח לתפוח עד לנפח כפול. חתוך למשולשים וטגן בשמן חם ועמוק.

סגן על נייר חום וזרה אבקת סוכר.

## ממתק לפורים "מסטשיוני" או אסכרבניה

עולים יוצאי איטליה מכינים "מסטשיוני". עולים יוצאי יון מכינים אותו, מתכון פרט לכך שהם שוטחים ת התערובת וחותרים אותה בצורת עט וקסת ואז קוראים לפת מרדכי זו בשם "אסכרבניה" לזכר מרדכי שהיה סופר ומלומד .

שתיים וחצי כוסות סוכר  
שלוש כוסות שקדים חלוטים וטחונים  
כף קקאו  
כפית קינמון  
חלמון ביצה  
סוכריות צבעוניות לעוגות  
מיץ מרבע לימון  
שש כפות סוכר לזיגוג  
חלבון ביצה נוסף  
כפית ברנדי

הוסף חלבון ביצה וסוכר לשקדים הטחונים ובשל על אש נמוכה מאד. כדי להמיס קלות את התערובת, אבל לא הרבה זמן, כדי שלא תדבק לסיר.

למחצית התערובת הוסף ברנדי ולמחציתה האחרת הוסף קינמון וקקאו הוסף את החלמון למחצית הברנדי.

צור לעיגולים שטוחים ולמעלה עיגולים חומים. אפה במשך 5 דקות ב- 400 מעלות. כאשר העיגולים מתקררים צפה בזיגוג שהכנת מהסוכר המעורבב בחלבון השני ועם כמה טיפות מיץ לימון שהוספת, אם התערובת הייתה קשה מדי.

זרה סוכריות צבעוניות.

## פת מרדכי נוסח יוני (נוביגוס)

עימנואל הרומי, חברו של דנטה, כתב שבבתים רבים בעיר האפיפיורית המטעמים אשר אכלו בפורים כללו גם את פת מרדכי. גם קלונימוס כתב כך במאה ה-14 ובין היתר הוסיף שהבשר היה פשוט מדי ועממי מכדי לאוכלו בפורים. המזון ביון היה דומה מאד בכל בתי היהודים באותה תקופה.

שתי כוסות מרגרינה  
שתי כוסות אבקת סוכר  
ארבע כוסות שקדים טחונים  
ארבע כוסות קמח  
שתי כפות מיץ לימון  
שתי כפות מים

בחש את המרגרינה עם הסוכר. הוסף את השקדים המעורבים והקמח ועבד היטב עם המרגרינה הוסף מיץ לימון ומים כדי שיהיה בצק שאפשר לגלגלו (אם יש צורך הוסף מעט מים).

גלגל את הבצק לעובי של העוגיות חתוך בעזרת סכין מיוחד לעוגיות בצורת מלכת אסתר או בצורות שונות אפה בתנור בחום נמוך (275 מעלות) והשהה למשך הלילה בבוקר הוסף חמאה ואפה עוד מחצית השעה בערך. פזר אבקת סוכר.

# כדורי שוקולד

המצרכים : ל- 26-30 כדורים

1/4 כוס מים  
1 כף סוכר  
1 כפית קפה נמס  
2 כפות קקאו  
30 גרם מרגרינה רכה  
120-150 גרם פירורי ביסקוויט  
2-3 כפות ברנדי  
1/3 כוס מזרה שוקולד  
1-2 פירורי קוקוס

ההכנה :

ממיסים בסיר תוך כדי בחישה את המים, סוכר, קפה וקקאו על גבי להבה נמוכה מוסיפים מרגרינה וממשיכים לבחוש, עד לקבלת תערובת חלקה.

מורידים מהאש, מוסיפים בהדרגה את פירורי הביסקוויט והברנדי עד שמתקבלת עיסה נוחה לעיבוד, מצננים. יוצרים מהתערובת כדורים קטנים - 1 1/2 ס"מ.

מגלגלים את הכדורים במזרה שוקולד ומקצתם בקוקוס.

(מניחים בעטרות נייר).

## עוגת תפוחים ופרג / על השולחן

מתכון של השף הנס ברטלה.

חומרים לעוגה בקוטר 24 ס"מ :  
300 גרם בצק פריך (ראה מתכון לפאי בנופי)  
למלית פרג :  
200 גרם פרג טחון  
200 מ"ל חלב  
200 גרם סוכר  
2 כפות דבש  
4 כפות פירורי עוגיות (לפי הצורך)  
2 כפות צימוקים  
1/4 כפית קינמון  
2 כפות חמאה מומסת  
1 ביצה  
1/2 קליפת לימון מגוררת  
למלית תפוחי עץ :  
500 גרם תפוחי עץ, קלופים וחתוכים לפלחים  
2 כפות סוכר  
3 כפות יין לבן  
2 כפות צימוקים  
1/4 כפית קינמון  
1/2 קליפת לימון מגוררת

1. מכינים מלית פרג : מרתיחים את החלב והסוכר, מוסיפים פרג טחון ומערבבים היטב. משהים 15 דקות, מוסיפים את יתר החומרים ומצננים.
2. מכינים מלית תפוחים : מניחים את כל חומרי המלית בתבנית ומאדים בתנור שחומם ל-170 מעלות, עד שהתפוחים מתרככים. מצננים.
3. מרפדים תבנית פאי ב-150 גרם בצק פריך. יוצקים פנימה את כל מלית הפרג, מפזרים מעט פירורי עוגיות ומכסים במלית התפוחים.
4. מרדדים את יתרת הבצק, חותכים ממנו רצועות ומסדרים על פני העוגה בצורת שתי וערב. מורחים בביצה.
5. אופים 30 דקות בתנור שחומם ל-200 מעלות.

משלוח מנות בנוסח יהודי פרס :

## נון רנדי (לחם סוכר) / רות יולס "מעריב"

75-80 יחידות

1 חבילת מרגרינה

1 כוס שמן

11/2 כוסות סוכר

600 גר' קמח

1 שקית אבקת אפייה

1/2 כפית הל טחון

250 גר' פיסטוק חלבי או שקדים (לא מלוחים) לקישוט

מערבלים את כל החומרים, למעט פיסטוק חלבי או שקדים, במהירות בינונית עד לקבלת בצק אחיד. מערבלים עוד דקה, ומפסיקים.

צרים מהבצק כדורים בקוטר 2-11/2 ס"מ, מסדרים בתבנית במרווחים של כ-2 ס"מ זה מזה. נועצים עמוק בכל כדור פיסטוק חלבי קלוף או שקד שלם.

אופים כ- 15-20 דקות בתנור שחומם מראש לחום בינוני.

## משלוח מנות בנוסח יהודי פרס :

### נון שירמל (לחמניות חלב)/ רות יולס "מעריב"

20 יחידות

2 כוסות סוכר

7 כוסות קמח

3/4 כוס שמן

1 כוס חלב

1 גביע יוגורט

2 שקיות אבקת אפייה

1 כפית שטוחה סודה לאפייה

1/2 כפית זעפרן

1/2 כפית הל טחון

חלמון ביצה לציפוי

משמנים תבנית.

מערבלים את כל החומרים, מחלקים מהתערובת בעזרת כף ומניחים בתבנית פיסות בצק ללחמניות במרחק של כ-4 ס"מ זו מזו.

מורחים על הלחמניות חלמון, ומנקבים בהן בעדינות חורים בעזרת מזלג.

מחממים את התנור ל-200 מעלות, מכניסים את התבנית, ולאחר שהלחמניות מזהיבות, מנמיכים לחום של 160-180 מעלות. אופים כ-20 דקות.



## הכנות למשתה

### לקראת המשתה אתם מוזמנים להכין פונץ'

חומרים (ל- 20 איש)

2 תפוזים  
2 לימונים  
1 בקבוק מים  
1 בקבוק יין יבש  
1 בקבוק יין מתוק  
1.5 כוס סוכר  
10 שקיות תה  
5 מקלות קינמון  
8-10 גרגירי ציפורן

אופן ההכנה

שופכים את בקבוק המים לסיר גדול.  
חותכים את הלימונים ואת התפוזים לפרוסות ומוסיפים אותם לסיר.  
מוסיפים לסיר את כל החומרים חוץ מהיינות: סוכר, תה, קינמון וציפורן  
ומרתיחים כמה דקות.  
מחלישים את להבת האש ומוסיפים את היינות (הקפידו שהנוזל לא ירתח!!!).

הורידו את הסיר מעל האש, טעמו את הפונץ' ושפרו את הטעם: הוסיפו  
תבלינים או סוכר אם יש צורך. אם רוצים שהמשקה יהיה חזק יותר, אפשר  
להוסיף ליקר.

לפני ההגשה כדאי להוציא מתוך המשקה את החומרים שהוספנו (למשל:  
קליפות תפוזים ולימונים) ולהגיש אותו חם.

<http://www.amit.org.il/hagim/purim>

## עוגיות מקרון אוהבת טיולים

עוגיות מקרון קלות להכנה ושוות כל ביס.

350 גר' אבקת סוכר  
250 שקדים טחונים  
4 חלבונים  
קורט מלח

מקציפים את החלבונים עם הסוכר מוסיפים מלח שקדים ומערבבים בזהירות,  
שמים בשקית זילוף ומזלפים לתבנית, אפשר בכף, להניח במרווחים.  
אופים על חום בינוני 12-15 דק.

זהירות ממכר.

## ליקר תפוזים בניחוח קינמון הרברון

מגרדים בקולפן קליפות שטופות במים חמימים של 6 תפוזים (להשתדל עם כמה שפחות מהחלק הלבן)  
שמים בצנצנת גדולה שניתן לאטום עם מקל קינמון שבור, כמה נעצי ציפורן וטיפה תמצית מנטה (לא חובה)  
יוצקים מעל 750 מ"ל אלכוהול 95%  
אוטמים ומניחים בצד למשך 5-7 ימים

מבשלים ליטר וחצי מים מינרלים עם 900 גרם סוכר עד המסה ועוד שתי דקות

מצננים

מסננים בחיתול בד את האלכוהול על המים

מערבבים היטב וטועמים, וכאן ניתן לתקן טעמים אם רוצים

יוצאים קצת יותר משני ליטר של ליקר תפוזים מצויין לשתייה ולעוגות, שמוכן ישר אבל משתבח בחודש  
הראשון ונשמר כשנה פלוס במקום אפל

כל טוב,

רון

## וודקה תפוזים צוֹצוֹנָה

הכנתי בשנה שעברה וודקה תפוזים.

בקבוק וודקה.  
2 תפוזים.  
2 מקלות קינמון.  
2 כוכבי אניס.  
נעצי ציפורן.

אם מכינים עכשיו עד פורים זה יהיה מוכן.

מקצפים את התפוזים וחותכים לפרוסות דקות של חצאי עיגול.  
מרוקנים את בקבוק הוודקה כדי חצי לבקבוק ריק. וכך אפשר להכין 2 בקבוקים של הוודקה תפוזים.  
כמויות התפוזים והתבלינים מתאימים לבקבוק אחד.  
מכניסים את התבלינים בבקבוק סוגרים ומנערים. מגלגלים כל חצי פרוסת תפוז בצורה כזו שתוכל לעבור את פי הבקבוק ולדחוס למטה אל תוך המשקה.  
מנערים ואוטמים היטב. מאחסנים בתא ההקפאה עד למשלוח או להגשה.

טעים מאוד ויפה.

## מתכון לממתקי הגזר עגת

עלי לציין שמעטים האנשים שמזהים את הטעם של הגזר, תעשה ניסוי ולפני שאתה אומר ממה זה עשוי, תן לטעום ושינחשו. הטעם של תפוז אחד בודד מאוד דומיננטי ואני בטוחה שתקצור מחמאות. בתיאבון

רכיבים:

1 קילו גזר מקולף, שטוף

3/4 קילו סוכר

מיץ לימון מלימון אחד בינוני

2 כפות תמצית וניל טובה

1 תפוז שלם שטוף ללא העוקץ, חתוך לרבעים (כולל הקליפה)

קוקוס לגילגול

אופן הכנה:

מכניסים את הגזרים אחד אחד לתוך המגיימיקס עם סכין הגירוד ולאחריו התפוז. מכניסים את כל החומרים (למעט הקוקוס) לתוך סיר בינוני ומתחילים לבשל על אש נמוכה עד בינונית, מערבבים בכף עץ כל זמן הבישול עד שנוצרת עיסה דביקה (זהירות שלא ייחרך), מורידים מהאש ומקררים קצת. יוצרים בעזרת הידיים כדורים קטנים או גלילים, מגלגלים בקוקוס ומאחסנים בקופסה. ניתן לשמור במקרר עד לחודש. בתיאבון

הערות:

מקור המתכון:

המחברת שלי

# המעמול של נוואל אבו-גוש

מתוך הספר בישול ערבי-ישראלי

חומרים :

לבצק :

1 ק"ג סולת  
200 גרם מרגרינה  
100 גרם חמאה  
2 טיפות מי ורדים  
1 כף סוכר  
1 1/2 כוסות חלב חם  
1 כף שמרים

למלית אגוזים :

1 1/2 כוסות אגוזים קצוצים דק  
2 כפות אבקת סוכר  
1 כף קוקוס טחון

למלית תמרים :

1/2 ק"ג תמרים מגולענים  
1 כף מרגרינה  
קורט קינמון

לעיטור :

1/2 כוס אבקת סוכר

הכנה :

ממיסים במחבת מרגרינה וחמאה בקערת זכוכית מניחים סולת ויוצקים את המרגרינה והחמאה. מכסים בצלחת ומניחים ל-5 שעות. מוסיפים לסולת סוכר, מי ורדים ושמרים. מוסיפים באיטיות רסב תול בחישה בסיבובים רחבים את החלב החם. משהים ל-20 דקות בלבד! בינתיים מכינים מלית : מערבבים יחד אגוזים, קוקוס, ואבקת סוכר (או תמרים, מרגרינה וקינמון לגוש מהודק) אחרי 20 דקות מחלקים את הבצק לכדורים קטנים בערך בגודל כדור פינג פונג ומרדדים כל בצק לעיגול דק (ביד או במערוך) במרכז כל עיגול מניחים כבפית גדושה מהמלית וסוגרים עליה הבצק. מגלגלים לכדור. בעזרת מזלג עושים בכל כדור כמה חורים. מסדרים בתבנית אפיה ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 כ-35 דקות. כשהעוגיות מזהיבות הן מוכנות. מניחים להתקרר ורק אז מפזרים אבקת סוכר.

# עוגיות פרג פולניות

YNET / Ciazteczka Z Makiem

חומרים :

200 גרם חמאה

1 כוס אבקת סוכר

2 חלמונים

3 כפות שמנת חמוצה

2 כוסות קמח

2 כפיות אבקת אפיה

ביצה

3 כפות פרג טרי טחון

הכנה :

1. מערבבים את כל החומרים ולשים לבצק חלק. מקררים כרבע שעה, מכוסה.
2. מחלקים את הבצק לשניים ומרדדים כל חלק לעלה בעובי 1/2 ס"מ.
3. קורצים עוגיות ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה. אופים בתנור שחומם מראש ל-190 מעלות צלזיוס, כעשר דקות או עד שהשוליים משחימים.

## קראנץ - מלית פרג תפוז / droli

מתכון של הנס ברטלה, גיליון 131

50 גרם סוכר  
50 מ"ל חלב  
50 גרם פרג טחון  
1 חלמון  
קליפה מגוררת מ-1/2 לימון  
קליפה מגוררת מתפוז אחד  
1 כף צימוקים  
1 כף דבש  
3-2 כפות פירורי עוגה  
1/4 כפית קינמון

בסיר מביאים לרתיחה סוכר וחלב. מוסיפים פרג, מערבבים ומצננים. מוסיפים את יתרת החומרים ומערבבים.

מרדדים רבע מכמות הבצק למלבן באורך 40 ס"מ ורוחב 30 ס"מ. מורחים את המלית, מגלגלים לנקניק וחוצים אותו לאורכו, כך שייוצרו רצועות שבצידן האחד המלית חשופה.

קולעים לצמה, מניחים בתבנית משומנת ומתפיחים בחום של 30 מעלות, כשעה.

מחממים תנור ל-170 מעלות.

מורחים בביצה ואופים כ-20-25 דקות (תלוי בהעדפה שלכם - עוגה רכה או אפוייה היטב).

לאחר הצינון משחררים מהתבנית, מצפים בריבת משמש מבושלת ומקשטים בזרעי פרג שלמים.



## עוגת שוקולד ופרג [אוהבת טיולים](#)

6 ביצים מופרדות לחלמונים וחלבונים  
1 1/2 כוסות סוכר  
2 כפות שמן  
50 גר' אגוזי מלך קצוצים  
50 גר' צמוקים (לא חובה)  
200 גר' פרג טחון  
4 כפות קקאו

### לציפוי

100 גר' שוקולד מריר  
30 גר' חמאה  
2 כפות מים

מקציפים את החלבונים, מוסיפים בהדרגה את הסוכר וממשיכים להקציף לקצף נוקשה.

טורפים את החלמונים עם השמן, מוסיפים את הקקאו האגוזים והצימוקים, ומקפלים את התערובת אל הקצף.  
מוסיפים את הפרג בעדינות ומערבבים לתערובת חלקה יוצקים לתבנית 26 ומכניסים לתנור עם חום בינוני 170 40 דק'.

### ציפוי

ממיסים את השוקולד החמאה והמים, ובוחשים לתערובת אחידה. יוצקים את הציפוי החם על העוגה בעודה חמה.

## סהרוני פרג לפורים / "שמרית"

### חומרים לבצק

½ 2 כוסות קמח (350 גר')  
100 גר' מרגרינה או חמאה  
1 חלמון ביצה  
1 כפית חומץ  
2 כפות סוכר  
קורט מלח  
½ שקית או קובית שמרית  
1 כף משפר לאפייה ביתית  
כ- ½ כוס מים  
קליפת לימון מגוררת מ- ½ לימון

### חומרים למלית הפרג

2 כוסות פרג טחון טרי (250 גר')  
50 גר' חמאה או מרגרינה  
6 כפות סוכר גדושות  
½ כוס חלב או מים  
2 כפות דבש  
100 גר' שוקולד ציפ

### אופן הכנת המלית

מבשלים את כל המרכיבים מלבד השוקולד בסיר על להבה נמוכה עד לרתיחה קלה ומצננים. מוסיפים את השוקולד ציפ.

### אופן הכנת הבצק

מכניסים לקערה את כל החומרים מלבד המים ולשים תוך כדי הוספה הדרגתית של המים עד לקבלת גוש בצק רך ונעים למגע. משהים לתפיחה עד להכפלת הנפח.  
מחלקים את הבצק ל-20 כדורים, בעזרת מערוך משטחים כל כדור לעלה דק מאוד (אם הבצק נדבק למשטח מומלץ לשמן את המשטח במעט שמן). מניחים כפית שטוחה מהמלית בתחילת כל עיגול ומגלגלים, את הקצוות מהדקים בעט ומקפלים לצורת סהר. מניחים לתפיחה בתבנית משומנת עד להכפלת הנפח, מורחים בחלבון הביצה ואופים בתנור מחומם מראש ל-170 C לכ-25 דקות.

## רולדת פרג עשירה / "שמרית"

החומרים :

### מרכיבים לבצק:

6 כוסות קמח לבן  
שקית "שמרית" או קובית "שמרית"  
שקית משפר לאפייה ביתית של שמרית  
200 גרם חמאה או מרגרינה  
3 חלמונים  
1/2 כוס סוכר  
כף חומץ  
1/3 כוס מי סודה  
שקית סוכר וניל  
קורט מלח  
כ 2/3 כוס מים  
חלבון ביצה למריחה

### מרכיבים למלית:

1/2 קג' פרג טחון טרי  
כוס סוכר  
100 גר' חמאה או מרגרינה  
1/2 כוס דבש  
1 1/4 כוסות חלב

### אופן ההכנה :

מכניסים לקערת מערבול את כל החומרים למעט המים (לשימוש בקוביה ראה הוראות המסה) ולשים במהירות איטית תוך הוספה הדרגתית של המים. ממשיכים ללוש במהירות בינונית מס' דקות נוספות עד לקבלת בצק רך וגמיש. משהים את הבצק בכלי מכוסה במקרר כ 3 שעות.

### אופן הכנת המלית:

מבשלים בסיר בינוני את הסוכר, החלב, הדבש והחמאה עד לקבלת תמיסה אחידה. מוסיפים את הפרג וממשיכים לבשל על להבה נמוכה במשך 5 דקות נוספות. מצננים.

מוציאים את הבצק מהמקרר ומחלקים אותו ל 3 חלקים שווים. מרדדים כל חלק לעלה בעובי של כ 1/2 ס"מ. מפזרים את המילוי באופן שווה ומגרדים תפוח עץ מעל (לא חובה). מגלגלים כל עלה לרולדה ומשהים בתבנית מכוסה עד להכפלת הנפח.

מורחים את הרולדות בחלבון ואופים בתנור מחומם מראש ל180 מעלות עד לקבלת גוון זהוב שחום.

מבשלים בסיר 1/2 כוס מים וחצי כוס סוכר, עד לרתיחה. מנמיכים ללהבה נמוכה, ממשיכים לבשל כ 5 דקות נוספות ומצננים מעט. מברישים את הרולדות בסירופ בעודן חמות.

\*הערה: במידה ומשתמשים בקמח רב תכליתי ולא ב"קמח פלוס" יש להוסיף 1/2 שקית "משפר לאפייה ביתית" של "שמרית"

## cake-r-us / רולדת פרג

25 גרם שמרים טריים  
1/2 כוס מים פושרים  
1 כפית סוכר  
1 ביצה  
1 חלמון  
1 ורבע כפית וניל  
2 ורבע כוסות קמח  
1/2 כפית מלח  
75 גרם חמאה  
1 חלבון ביצה

### מילוי:

1 כוס חלב  
1/3 כוס סוכר  
2 כפיות דבש  
50 גרם חמאה  
200 גרם פרג  
1 כפית גרידת לימון  
1 כפית תמצית וניל

כדי ליצור את הבצק, המיסו את השמרים בקערה קטנה עם החלב וכפית סוכר.

הניחו את הביצה, חלמון הביצה, 1/3 כוס סוכר, וניל, גרידת לימון, ותערובת השמרים בתוך קערה גדולה. ערבבו עד לקבלת תערובת אחידה.

הוסיפו את החמאה ולושו בעזרת המערבל כ-5 דקות, עד לקבלת בצק קטיפתי ורך. הניחו בתוך קערה משומנת. הניחו וכסו למשך כשעה במקום חמים, או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

**להכנת המילוי:** הניחו את החלב, סוכר ודבש במחבת בינונית ובשלו על חום נמוך תוך ערבוב. לאחר כ-5 דקות יש להוריד מהאש ולקרר.

חממו את התנור ל-180 מעלות, שמנו תבנית (עדיף תבנית סופלה), שטחו את הבצק על משטח מקומח וצרו ריבוע בגודל של כ-40 סנטימטר. שטחו את תערובת הפרג על כל הבצק והשאירו שוליים של כ-3 ס"מ. מירחו על השוליים את חלבון הביצה, וגלגלו את הבצק בצורת רולדה, ו"סגרו" אותה בשוליים. כסו את התבנית והניחו לבצק לתפוח מעט אך לא להכפיל את נפחו.

לפני האפייה הברישו את העוגה עם חלבון ביצה ודיקרו את העוגה עם קיסם כמה פעמים כדי להוריד בועות אוויר. אפו כ-15 דקות בחום 180 מעלות, ולאחר מכן הורידו את הטמפי ל-160 מעלות ואפו עוד 20 דקות או עד שהעוגה זהובה.

## עוגת פרג ומוס שוקולד – פרווה

חשוב להשתמש בפרג טרי, שנטחן סמוך ככל האפשר לזמן האפייה (ניתן לקנות פרג טחון טרי ולהקפיא והשתמש בעת הצורך).

החומרים לעוגה:

- 1 כף קמח
- 1/3 כפית אבקת אפייה
- 25 גר' מרגרינה ללא מלח
- 25 גר' שוקולד מריר
- 1 כפית מים
- 6 ביצים מופרדות
- 1 כוס סוכר
- 2/3 כוס (75 גר') אגוזי לוז או שקדים קצוצים דק
- 1 3/4 כוס (160 גר') פרג טחון טרי
- 1/3 כוס ליקר שוקולד

### החומרים למוס שוקולד:

- 25 גר' מרגרינה
- 125 גר' שוקולד מריר
- 1 כף מים
- 2 ביצים
- 2 כפות סוכר

הכלים: תבנית אפייה קפיצית, בקוטר 26 ס"מ משומנת.

אופן הכנת העוגה:

1. מחממים את התנור לחום בינוני (175 מעלות).
2. מנפים את הקמח עם אבקת האפייה ומניחים בצד.
3. בסיר קטן ממיסים את המרגרינה עם השוקולד והמים על האש נמוכה, תוך בחישה ומניחים הצד.
4. בקערת מערבל גדולה מקציפים את החלמונים ומחצית מכמות הסוכר עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה.
5. מוסיפים פנימה תוך כדי הקצפה את האגוזים הקצוצים, הפרג, ליקר השוקולד ותערובת השוקולד המומס.
6. בקערת מערבל נקייה מקציפים את החלבוניים עד לקבלת קצף לבן. מוסיפים לאט ובהדרגה את שארית כמות הסוכר, מקציפים עד לקבלת צף יציב וגמיש.
7. מערבבים כ-1/3 מכמות החלבוניים המוקצפים אל תוך תערובת הפרג, ולאחר מכן מקפלים פנימה את שארית החלבוניים. לבסוף, מקפלים את תערובת הקמח.
8. יוצקים את הבליילה לתוך התבנית ואופים כ-30 דק' עד שקיסם הננעץ פנימה יוצא יבש ונקי.

\* מוציאים את העוגה ומצננים בתבנית מעל לרשת. כשהעוגה צוננת, משחררים את התבנית.

### אופן הכנת מוס השוקולד:

1. בסיר בינוני ממיסים את השוקולד עם המרגרינה והמים מעל לסיר עם אדים, תוך ערבוב. מסירים מהאש ומניחים בצד.
2. בקערת מערבל מקציפים את החלמונים עם כף סוכר עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה. יוצקים פניה את התערובת השוקולד המומס, תוך הקצפה.
3. בקערת מערבל נקייה מקציפים את החלבוניים לקצף לבן. מוסיפים בהדרגה את כף הסוכר שנותרה, עד לקבלת קצף יציב.
4. מקפלים בעדינות את הקצף החלבוניים אל תערובת החלמונים והשוקולד.
5. יוצקים את המוס מעל לעוגה בשכבה אחידה. כשהמוס קר ניתן לקשט בזילופי שוקולד לבן מומס או בתלתלי שוקולד מגורד.

## עוגת פרג רטובה ונהדרת / ישראל פורום אורט

אין אחד שאכל ולא התלהב.

חומרים:

200 גרם פרג טחון טרי! חייב להיות טרי ולא מהשקיות שמוכרים במקררי המרכולים.

1/2 כוס קמח אוסם תופח

1.5 כוסות סוכר

1 כוס רסק תפוחי עץ

1 כוס שמן

1/3 בקבוקון תמצית וניל (אני יותר אוהב את המילה שניף )

1/3 בקבוקון תמצית רום

5 ביצים

לציפוי:

150 גרם שוקולד מריר

4 כפות חלב

1/4 חבילת חמאה

אופצינלי 1 חלמון.

ההכנה

בקערת מיקסר מערבלים את כל חומרי העוגה עם 5 החלמונים מ-5 הביצים עד לקבלת תערובת אחידה.

לאחר מכן לוקחים קערה נקיה ויבשה ומקציפים את חמשת החלבונים.

לקפל את הקצף בעדינות לתערובת, ולהכניס לתנור שחומם מראש ל-180 צלסיוס, ולאפות עד שקיסם יוצא יבש.

**הכנת הציפוי:**

ממיסים הכל בקערה ושופכים על העוגה.

החלמון גורם לכך שהקרום יהיה מבריק ויפה.

לצנן ולהגיש.