



עלי גפן של גילה שמצליחים לשמח כל אחד

חומרים



2 קופסאות של עלי גפן כבושים או טריים

6-7 צלעות כבש

5 עגבניות גדולות

3 כוסות אורז עגול

400 גרם בשר בקר טחון

פלפל, מלח, קינמון, שמן זית

כפית אבקת מרק עוף

מיץ מלימון אחד

אופן הכנה



1. לוקחים נשימה עמוקה.



2. נזכרים באדם שעבורו אתם מכינים.

3. מבשלים את האורז בחצי בישול-

אני שמה בקערה במיקרו 3 כוסות אורז ו-2 כוסות מים, מכסה בניילון נצמד ומבשלת במשך 7 דקות (יש לבדוק שהמים נספגו)

4. מערבבים את הבשר עם האורז.

5. מתבלים את האורז והבשר בפלפל שחור טחון גס, קינמון, מלח ושמן זית (1/3 כוס).

6. מסדרים את עלי הגפן למילוי (הודגם בסרטון)

7. ממלאים את העלים.

8. מסדרים בסיר גדול את צלעות הכבש מתובלים בפלפל חריף

9. מסדרים מעליהם עגבניות פרוסות על פני כל השטח

10. מסדרים מעליהם את עלי הגפן.

11. בקערה נפרדת מערבבים מים, מלח, מיץ לימון וכפית מרק עוף ושופכים על גבי הסיר עד לכיסוי 2/3 ממנו.

12. על הכל יש להניח צלחת עמידה לבישול (כמשקולת)

13. יש לבשל בסיר מכוסה במשך שעה וחצי ולתקן טעמי תיבול.

14. בסיום ההכנה יש להפוך על מגש גדול.

15. לסדר מחדש יפה במגש מרגש!!!

* ניתן להגיש חם או פושר.



אופן הכנה

יש לערבב ולהגיש ליד עלי הגפן.



פאטאיר זעטר של לינדה האחות המנהלת התורנית האלופה

מצרכים



- 5 כוסות קמח
- 10 גרם מלח
- 25 גרם סוכר
- 1 כוס שמן זית
- כף קצח
- חצי כוס אבקת חלב
- 2 כפות שמרים יבשים (ניתן אחת בקיץ)
- 370 מ"ל מים חמים
- 1 כוס עלי זעטר ירוקים חתוכים
- גבינה ערבית קשה למילוי
- עלי סלק (אפשר גם סלק בר)
- עלי זעטר
- בהרט

יש להשתמש באותה כוס מדידה לכל המצרכים

אופן הכנה

1. במיקסר מערבלים את כל המרכיבים במשך 10 דקות
2. את העיסה שהוכנה יש להתפיח במשך שעה
3. יש לשטח עם מערוך 1/3 מהבצק ואח"כ כל פעם עוד 1/3 ועוד 1/3
4. בעזרת כוס יש לקרוץ עיגולים, בכל עיגול יש למלא גבינה ערבית מגוררת (1 כף)
*במידה ורוצים למלא בעלי סלק ירוקים- מצורף אופן ההכנה.
5. יש לסגור לצורת אוזן המן ולסדר בתבנית אפייה
6. יש לאפות במשך כ- 25 דקות עד להזהבה
7. אופים בתנור שחומם מראש 220 מעלות 18-20 דקות
8. יש למרוח שמן זית מיד עם הוצאה מהתנור ולפזר מלח גס
9. אופים בתנור שחומם מראש 220 מעלות ל- 18-20 דקות

אופן הכנת עלי סלק למילוי-

- יש לשטוף היטב את העלים בקערת מים
- יש לחתוך את העלים
- להמליח את העלים ולחכות 15 דקות ולסחוט נוזלים
- להוסיף בצל קצוץ, לחכות שוב 10 דקות ולסחוט
- לתבל במלח לימון, בהרט, כמון, פלפל ומלח



סלסלות קדאיף ממולאות בקרם שוקולד לבן ותותים



זאת מנה של כל העולמות....

מצרכים

400 גרם שערות קדאיף

200 גרם חמאה

2 שמנת מתוקה

2 כפות סוכר

200 גרם שוקולד לבן

2 סלסלות תותים

צרור נענע



זוהר

רועי

עומר

ואלו העולמות שלי

אופן הכנה

1. קונים שערות קדאיף (אם קפוא, אז מפשרים)
2. ממיסים 200 גרם חמאה
3. מפזרים את השערות ומוסיפים את החמאה המומסת (עושים מסאז' לשערות)
4. בתבנית שקעים מכינים עיגולי נייר אפייה, מכניסים לשקעים אילו סלסלת שערות קדאיף, אופים בטמפ' 180 מעלות עד שמזהיב
5. בסיום האפייה מסדרים במגש ומצננים
6. ממיסים את השוקולד הלבן, מערבבים עם השמנת המתוקה ומצננים (נוצר גאנש שוקולד לבן).
7. מקציפים את הגאנש לקרם יציב
8. ממלאים את התחתיות בזילוף על הגנאש
9. מסדרים תותים למעלה, בוזקים אבקת סוכר
10. מכינים רוטב מתותים טריים מרוסקים במגימיקס בתוספת 3 כפות אבקת סוכר
11. מסדרים בצלחת שלולית תותים, עליה סלסלת קדאיף עם קרם ותותים, מפזרים אבקת סוכר ומקשטים בעלי נענע

