

# משלוח מנות - פורים

נוהגים לצרף לכל משלוח מנות בקבוק יין מתוק

## פריקסה



### החומרים למילית:

- 4 תפוזי"א מבושלים בקליפתם
- 5 ביצים קשות
- 3 מלפפונים חמוצים
- זיתים מגולענים
- 2 קופסאות טונה בשמן
- 2 כפיות מלח

### החומרים לבצק:

- 1 ק"ג קמח
- 3 כפות שמרים יבשים
- 3 כוסות מים
- $\frac{1}{2}$  כוס שמן
- 1 כף סוכר
- 2 כפיות מלח

### אופן ההכנה:

#### 1. המילית

לקלף את תפוזי"א לחתוך אותם, המלפפונים והביצים לקוביות קטנות ולערבב עם יתר החומרים.

#### 2. הלחמניות

לערבב את הקמח עם השמרים ולהוסיף את יתר החומרים לבצק. ללוש היטב בקערה, לשמן מעט את דפנות הקערה, לכסות במגבת ולהניח לתפוח. לאחר שהבצק תפח, לשמן את משטח העבודה, לחלק את הבצק לכ- 25 לחמניות מאורכות ולהניח על המשטח המשומן. לטגן בשמן עמוק עד הלחמניות מזהיבות. לחצות את הלחמניות ולמלא במילית.

## נשיקות



### החומרים:

- 8 חלבונים
- $1\frac{1}{4}$  כוסות סוכר (225 גר')
- $1\frac{3}{4}$  כוסות אבקת סוכר מנופה (225 גר')

### אופן ההכנה:

להקציף את החלבונים לקצף להוסיף בהדרגה תוך כדי הקצפה את הסוכר להוסיף לקצף החלבונים, את אבקת הסוכר בהדרגה בתנועות קיפול לזלוף מהקצף צורות כוכב על תבנית מרופדת בנייר אפייה לאפות בתנור בחום של 110 מעלות לייבוש כ- 2-2 $\frac{1}{2}$  שעות לקשט בסוכריות קטנות צבעוניות ניתן לטבול בשוקולד מומס ולקרר

## תמר מְחֻשֵׂיא

### החומרים:

- 1 חבילת תמרים מעוכים
- 300 גר בוטנים קלופים
- 250 גר אגוזי מלך קלופים
- 350 גר שומשום
- 5 כפות גדושות דבש
- 2 כפות סוכר

### אופן ההכנה:

לטגן קלות ללא שמן את השומשום עד שיזהיב לערבב כל הזמן ולהקפיד שלא ייחרך לקלות את הבוטנים להסיר את הקליפה הדקה לקלות את האגוזים לבשל בסיר את התמרים עם הדבש והסוכר לערבב מדי פעם שלא ידבק לסיר עד שהתערובת תהפוך לבלילה רכה להוסיף את הבוטנים, האגוזים וכרבע מכמות השומשום עד שיווצר גוש מוצק לפזר שומשום על משטח העבודה ליצור גלילים על גבי משטח השומשום בידיים רטובות רצוי להכין את התמר מחשייא כמה ימים לפני פורים על מנת שיתקשה לפרוס פרוסות אלכסוניות ולהגיש בסלסלות נייר.

## עוגיות בוטנים – קאוקאו

### החומרים:

- 3 כוסות בוטנים מקולפים
- 2 כוסות סוכר
- 5 כפות קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- $\frac{1}{2}$  כפית קינמון
- 1 כפית תמצית וניל
- 3 ביצים
- 50 גר אבקת סוכר

### אופן ההכנה:

לקלות את הבוטנים להסיר את הקליפה הדקה ולטחון דק להוסיף את הסוכר ולטחון שנית להוסיף את הקמח, האבקת אפייה, הקינמון, התמצית וניל והביצים לערבב היטב עד לקבלת תערובת אחידה להכין תבנית עם נייר אפייה ועליה סלסלות נייר קטנות לנטף, בעזרת כפית, את התערובת לתוך הסלסלות לאפות בחום בינוני כ- 8 דקות בתום האפייה, לפזר את האבקת סוכר על העוגיות.

## עוגת סולת



### החומרים:

3 כוסות סולת  
2 כוסות סוכר  
2 כפות שקדים קצוצים  
 $\frac{1}{4}$  כוס שמן  
2 כפות קליפת לימון מגורדת  
3 ביצים  
 $\frac{1}{2}$  כוס מים  
1 כפית תמצית שקדים  
לסירופ: 1 כוס סוכר  
1 כוס מים  
3 כפות מיץ לימון

### אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים לבצק לשפוף לתוך תבנית משומנת דק לאפות בחום בינוני כחצי שעה לחתוך את העוגה בעודה בתבנית למעוינים לשפוף מעל העוגה את הסירופ לקרר ולהגיש בסלסלות נייר

## תמרים ממולאים



### החומרים:

1 ק"ג תמרים גדולים  
2 כוסות שקדים חלוטים  
1 כוס סוכר  
2 כפות לימון מגורד  
לסירופ: 1 כוס סוכר  
1 כוס מים  
3 כפות מיץ לימון

### אופן ההכנה:

לקלף את הקליפה האדומה מהשקדים ולטחון דק להוסיף 1 כוס סוכר וקליפת לימון ולטחון שנית להכין סירופ מכוס סוכר, כוס מים ו3 כפות מיץ לימון להוסיף לתערובת ולערבב היטב לקבלת תערובת אחידה ניתן להוסיף צבע מאכל לחצות את התמרים מבלי להפריד את החצאים ליצור כדורים קטנים ולמלא את התמרים.

## מְקָרוֹד



### החומרים:

- לבצק: 1 ק"ג סולת
- 1 כוס קמח
- $\frac{1}{2}$  שקית אבקת אפייה
- 1 כוס שמן חם
- 1 כף מלח
- 3 כוסות מים
- למילית: 1 חבילת תמרים מעוכים
- 1 כוס מים
- $\frac{1}{2}$  כפית קינמון
- $\frac{1}{4}$  כפית פלפל שחור
- 2 כפות שומשום

### אופן ההכנה:

לערבב את הסולת, קמח ואבקת האפייה להוסיף את השמן, המלח והמים לערבב וללוש מעט לבשל את התמרים עם כוס מים לערבב מדי פעם שלא ידבק לסיר עד שהתערובת תהפוך לבלילה רכה להוריד מהאש ולהוסיף את הקינמון, הפלפל השחור והשומשום לחלק את הבצק לארבעה חלקים לרדד כל חלק על משטח משומן, למרוח מילית ולגלגל לפרוס כל גליל לפרוסות אלכסוניות לטגן בשמן חם לטבול במי דבש.

## דבלה - מקרקשאט



### החומרים:

- 3 כוסות קמח
- 4 ביצים
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית תמצית וניל

### אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים לחלק את הבצק לשלשה חלקים לרדד כל חלק לעלה דק לחתוך לרצועות של 3 סמ' לחמם שמן בסיר לכרוך כל רצועה סביב למזלג לטגן בשמן עמוק לטבול במי דבש.

## עוגיות בזיגוג לבן - קסלייאן



### החומרים:

200 גר מרגרינה ללא מלח

2.5 כוסות קמח

1 כוס סוכר

1 ביצה

1 כפית תמצית ווניל

1.5 כפית אבקת אפייה

קורט מלח

לזיגוג: חלבון, כוס אבקת סוכר

### אופן ההכנה:

לרכך את המרגרינה

לערבב עם הביצה, הסוכר והוניל

להוסיף את הקמח, אבקת האפייה והמלח

לשים במקרר לכ- 20 דקות

לרדד לעלה בעובי 4 מ"מ ולקרוץ עיגולים בעזרת כוס

אפשר ליצור דוגמאות בעזרת אצבעון (לחרור באמצע העוגייה או בקצוות)

לאפות בחום בינוני כ- 10 דקות

לערבב בקערה את החלבון עם אבקת הסוכר

להקציף עד שהקצף מתקשה אך עדיין ניתן למריחה

לטבול את העוגיות בזיגוג ולקשט בסוכריות קטנות צבעוניות

להניח במגש עד שהזיגוג מתייבש

## קנידלאט



### החומרים:

לבצק:

2½ כוסות קמח

¼ כוס שמן

½ כוס מים

2 ביצים

למילית:

½ ק"ג שקדים קלופים

½ ק"ג סוכר

½ כוס מים

מיץ מחצי לימון

2 חלבונים

½ שקית אבקת אפייה

### אופן ההכנה:

לערבב את חומרי הבצק

לרדד לעלה דק מאוד

לקרוץ ממנו עיגולים

לשמן דק תבניות מתכת קטנות דמויות סלסלה

לשים את הבצק בתוכם ולהדק היטב לדפנות.

לחלוט את השקדים ולקלף אותם

לטחון את השקדים דק

להכין סירופ מהסוכר, הלימון והמים

להוסיף את השקדים הטחונים, החלבונים ואבקת האפייה

למלא את הסלסלות ולאפות כרבע שעה

ניתן לקשט בסוכריות קטנות צבעוניות לפני האפייה

## סיגארים



### החומרים:

10 עלי בריק  
2 כוסות שקדים חלוטים  
1 כוס סוכר  
2 כפות לימון מגורד  
לסירופ: 1 כוס סוכר  
1 כוס מים  
3 כפות מיץ לימון

### אופן ההכנה:

לקלף את הקליפה האדומה מהשקדים ולטחון דק  
להוסיף 1 כוס סוכר וקליפת לימון ולטחון שנית  
להכין סירופ מכוס סוכר, כוס מים ו- 3 כפות מיץ לימון  
להוסיף לתערובת ולערבב היטב לקבלת תערובת אחידה  
לחצות את עלי הבריק  
לשים על כל חצי עלה, כפית מילית  
לגלגל לצורת סיגאר ולטגן בשמן על אש נמוכה  
לטבול בסירופ ולהגיש בסלסלה.