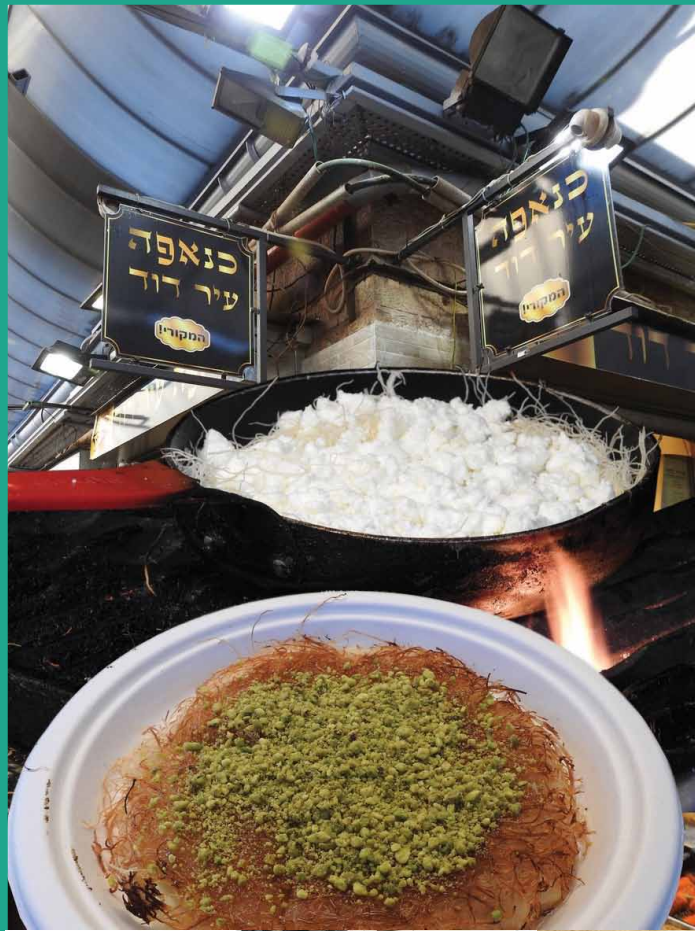




מתכונים

ליום ירושלים

בתפריט:



מנה ראשונה

מרק קובה
מרק סלק
מרק אדום עם נענע
בורקס ירושלמי - טורקי
קציצות ירק עם חובזה (חלמית)
סלט לבן עם חובזה (כמו ציזיקי)
בוריקה

מנות עקריות:

שקשוקה
מעורב ירושלמי
סביח
פטירות ממולאות גבינה

קינוחים:

מלבי
כנאפה
כדורי שוקולד

תודות

לשושי חזן על המתכונים,
לצלם מייק הורטון על התמונות
למפיק שלמה קולמן.

*שימו לב שחלק מן המתכונים חלביים וחלקם בשריים

מנות ראשונות

מרק קובה



לבצק:

- 1 וחצי כוסות ג'ריש - (להשרות חצי שעה - ולסנן)
- 3 כוסות סולת
- 1 כף שטוחה מלח
- מים לפי הצורך (בערך כוס)

למלית:

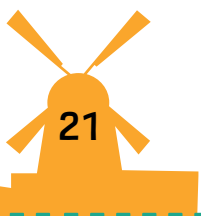
- 1 בצל בינוני קצוץ לקוביות קטנות
- 1 ק"ג בשר טחון
- 1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1 כף שטוחה מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור
- 1 כפית פפריקה מתוקה

למרק סלק:

- 1 בצל בינוני חתוך לקוביות
- 2 סלק בינוני חתוך לקוביות קטנות או רבעי פרוסות דקות (1/2 ס"מ)
- 1 סלק מגורד דק
- 2 שיני שום (פרוסות)
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 כף מלח שטוחה
- 1/4 כפית פלפל שחור
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1-2 כפות רסק עגבניות (לא חובה)
- 1 כפית סוכר (לא חובה)
- מים עד גובה 1/2 הסיר

למרק אדום עם נענע:

- 1 בצל בינוני חתוך לקוביות
- 2 שיני שום (פרוסות)
- 1 כף מלח שטוחה
- 1/4 כפית פלפל שחור
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 2-3 כפות רסק עגבניות
- 2-3 כפות עגבניות מגורדות
- 5-6 ענפים של נענע
- מים עד גובה 1/2 הסיר



אופן ההכנה:

מכינים את הבצק:

מניחים בקערה את הג'ריש (לאחר ההשריה והסינון) ומוסיפים סולת ומלח ולערבב את החומרים בתנועות סיבוביות שהחומרים ייתאחדו. מוסיפים מים בהדרגה וללוש - המרקם של הבצק אמור להיות רך (לא רך מידי) ונח לעבודה (כמו בצק פריך. לשים לב - בלתי אפשרי לדייק בכמות המים, חייבים להרגיש את הבצק - אם הבצק מעט יבש - יש להוסיף מים). מכסים בניילון ומשאירים במנוחה כ- 10 דקות.

מכינים את המלית:

שמים במחבת את הבצל והשמן ומאדים כ- 2-3 דקות, מוסיפים את הבשר ומטגנים תוך כדי ערבוב כ- 5 דקות, עד לשינוי הצבע. מוסיפים את התבלינים וממשיכים לאדות עד 1-2 דקות. לקראת הסוף מוסיפים את הפטרוזיליה ומעבירים לקערה לצינון (יש אפשרות להכין את התערובת יום קודם ולשים במקרר).

הכנת כדורי הקובה:

בידיים רטובות במים (אפשר שמן), יוצרים כדורים קטנים בגודל פינג פונג, כל כדור משטחים (כמו פיתה). מניחים כפית גדושה מהמלית במרכז, מקערים את היד וסוגרים לכדור. מהדקים את הסגירה היטב ומניחים על מגש - לא צמוד אחד לשני (יש אפשרות להקפיא את כדורי הקובה ולהשתמש בעת הצורך - אין צורך להפשיר)

הכנת מרק סלק:

שמים במחבת את הבצל עם שמן ומאדים 2 דקות, מוסיפים את הסלק ומאדים כ- 5 דקות תוך כדי ערבוב. מוסיפים את השום ומאדים עוד כ- 1/2 דקה. מוסיפים מים עד לגובה חצי הסיר ואת מיץ הלימון ומחכים לרתיחה. מוסיפים ומבשלים כ- 1/2 שעה על אש בינונית. לאחר מכן מוסיפים את כדורי הקובה ומבשלים 20-30 דקות נוספות.

הכנת מרק אדום עם נענע:

שמים במחבת את הבצל עם שמן ומאדים 2 דקות, מוסיפים את הסלק ומאדים כ- 5 דקות תוך כדי ערבוב, מוסיפים את השום ומאדים 1/2 דקה נוספת. מוסיפים מים עד גובה חצי הסיר ומביאים לרתיחה. לאחר הרתיחה מתבלים, להוסיף את רסק עגבניות, העגבניות המגורדות ולבסוף את העלי נענע. מבשלים 5 דקות ביחד. לאחר מכן מוסיפים את כדורי הקובה ומבשלים במשך 20-30 דקות.

בורקס ירושלמי - טורקי (ללא מרגרינה)



למילוי:

- 400 גרם גבינה בולגרית מגורדת 5%
- 500 גרם גבינה צהובה מגורדת
- 4 ביצים
- 3 כפות שבבי תפוח אדמה או תפוח אדמה קטן מבושל ומעוך - התוספת הזו תייצב את הגבינה במאפה.

חומרים:

- 1 ק"ג קמח מנופה
- 2 כפות סוכר
- 1 כף שטוחה מלח
- 2 כפיות חומץ
- 1/2 כוס שמן
- 3 כוסות מים
- 3 כוסות שמן סויה/קנולה/תירס/חמניות.
- מעט שומשום או קצח לזריה.
- ביצה טרופה עם קורט מלח.

אופן הכנה:

לשים בקערה את הקמח סוכר ומלח ולערבב ביחד, להוסיף את השמן, החומץ והמים וללוש היטב על לקבלת בצק נעים ונח לעבוד. להניח את השמן בקערה ולהכניס את הבצק. השמן אמור לכסות את הבצק, להשאיר 40 דקות. לאחר מכן לקרוץ כדורים בגודל כדור טניס, ולהחזיר לחצי שעה נוספת בשמן.

על משטח להניח מעט מהשמן בקערה ולהוציא כדור, לפתוח בעזרת הידיים (לא מערוך) הכי דק שאתם יכולים. הבצק צריך להיות ממש דק עד שקיפות (חשוב מאוד ככל שהוא דק כך השכבות דקות יותר. לא לפחד לרדד עד שתראו את השיש/המשטח מתחת). מרחו שוב בשמן בנדיבות כדי שיצא עסיסי ולא יתייבש לכם. לפעמים בעת הפתיחה נוצרים מעט חורים קטנים - אל דאגה יש הרבה שכבות בגלגול הבצק וזה לא יהווה בעיה.

להניח בנדיבות מהמלית לאורך הקצה ולגלגל את הבצק. ניתן להשאיר את הבורקס כפס ארוך או לגלגל לשבלול.

יישאר לכם כמעט כוס שמן בקערה.... אז למה לא לשים פחות? כדי שהבצק ינוח בשמן ויעשה רך יותר. אל תורידו בכמות שרשומה, זה יפגום בטעם.



קציצות ירק עם חובזה (חלמית)



חומרים:

- 1 בצל גדול קצוץ דק
 - 3 כוסות עלי חובזה קצוצים דק
 - 3-4 ביצים
 - 3 כפות קמח מצה
 - 2 כפות קמח רגיל
 - 1 כפית מלח שטוחה
 - 1/4 כפית פלפל שחור
 - שמן לטיגון
- כמות מספיקה ל- 20-25 קציצות.

אופן הכנה:

להניח את כל החומרים בקערה, לערבב ביחד, למזוג בכף רגילה, ולטגן עם שמן על אש בינונית משני הצדדים.

טיפ: יש אפשרות להוסיף קישוא או תפ"א בינוני מגורד דק, או כל ירק אחר.

סלט לבן עם חובזה (כמו ציזיקי)



חומרים:

- 2 אשל
- 2 יוגורט
- 1 גבינה 5%
- 2 שמנת חמוצה
- 3 מלפפונים מקולפים קצוצים דק
- חופן עלי חובזה קצוצים דק
- 1 שן שום כתושה
- מלח לפי הטעם

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים ביחד למרקם אחיד (לא סמיך מידי ולא דליל מידי), לשים במקרר.

טיפ: לא חייבים להוסיף מלפפונים

בוריקה



מלית תפוח אדמה:

- 2 תפוח אדמה שלמים מבושלים
- בקליפתם לקלף ולמעוך במזלג, להוסיף מלח, פלפל שחור, חופן פרטוזיליה קצוצה (לא חובה)

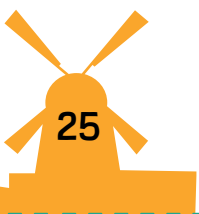
חומרים:

- עלי סיגר או עלי בוריקה
- שמן לטיגון
- ביצים שלמות לא מבושלות
- מלח

אופן ההכנה:

לשים שמן במחבת על הגז, לחמם, להכניס עלה סיגר, לשים מעל ביצה, לשים מעט מלח, לסגור את העלה סיגר היטב ולטגן כדקה.

יש אפשרות למלא במחית תפוח אדמה, אפשר להוסיף פטריות.



מנות עקריות

שקשוקה



חומרים:

- 1 בצל
- 3 שיני שום קצוצות
- שמן לטיגון
- 5-7 עגבניות חתוכות לקוביות
- 1 כף פפריקה מתוקה
- מלח, ופלפל שחור - לפי הטעם
- 5-6 ביצים.

יש אפשרות לשים פלפל חריף - חתוך לקוביות

אופן ההכנה:

לחתוך את הבצל לקוביות ולשים בסיר עם קצת שמן לטיגון קל. להוסיף את השום הקצוץ תוך כדי טיגון.

להוסיף את הפלפל תוך כדי טיגון. להוסיף את העגבניות, מלח, פלפל ופפריקה מתוקה ולערבב.

לבשל 5 דקות ולהוסיף את הביצים. לשים על הביצים מלח ופלפל ולבשל 10 דקות במכסה סגור, עד שהביצים מתבשלות טוב.

טיפ: אפשר להכין שקשוקה ירוקה עם תרד - לקצוץ 4 עלי מנגולד עם הגבעולים במקום העגבניות או לשים רק 2 עגבניות.



מעורב ירושלמי



חומרים:

- 2-3 בצלים חתוכים לרצועות דקות
- 2-3 שיני שום פרוסות דק
- 5 כפות שמן
- 200 גרם חזה עוף חתוך לרצועות או קוביות קטן בינוני
- 100 גרם לבבות חצויים לשניים
- 100 גרם כבד עוף מוכשר (צלוי על אש גלויה) חתוך לרצועות בינוניות
- 50 גרם טחול (לא חובה)
- 1 כף שטוחה פפריקה מתוקה
- 1 כפית שטוחה פלפל שחור
- 1 כף שטוחה מלח

אופן ההכנה:

לטגו את הבצל עם שמן במחבת גדולה במשך 2-3 דקות על אש בינונית. להוסיף את הבשר תוך כדי ערבוב לפי הסדר: חזה עוף, לבבות, כבד וטחול, שום, תבלינים ולהמשיך לאדות עוד 2-3 דקות.
ניתן להגיש עם טחינה, עמבה ופיתות.



סביח



חומרים:

- 5 ביצים קשות
- 2 תפוחי אדמה מבושלים בקליפתם
- 2 חצילים פרוסים לעיגולים או לאורך (1/2 ס"מ עם הקליפה)
- 1 צנצנת של עמבה
- מלח
- פלפל שחור
- ראשד או פטרוזיליה, בצל ירוק
- פיתות

מצרכים לסלט:

- 3 עגבניות חתוכות לקוביות קטנות
- 3 מלפפונים חתוכים לקוביות קטנות
- 1 בצל בינוני חתוך לקוביות קטנות
- 1/4 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 2 כפות שמן זית
- 1/2 לימון סחור
- מלח לפי הטעם

מצרכים לטחינה:

- 1 כוס טחינה גולמית
- 1/2 כוס מים
- 1 לימון סחוט
- 1 שן שום כתושה
- 1/4 כפית מלח
- 1/4 כוס פטרוזיליה קצוצה.

הכנת החצילים המטוגנים:

להניח את החצילים החתוכים בתוך מסננת, לשים מלח מלמעלה ולהשאיר לנוח כשעה להגרת הנוזלים. לאחר מכן לשטוף את החצילים, לטפוח עליהם עם מגבת או נייר סופג, כדי לייבש אותם, ולטגן עם שמן מצדי הצדדים עד לצבע זהוב. להניח על נייר סופג.

הכנת הטחינה:

לשים בקערה את הטחינה, מוסיפים את המים ולערבב עד למרקם חלק, להוסיף את המיץ לימון, שום כתוש, מלח ופטרוזיליה. מי שאוהב טחינה דלילה - יש להוסיף מעט מים.

כל אחד מכין את הפיתה על-פי טעמו - ניתן לשים מעט טחינה, עמבה, חציל, ביצה קשה, תפוח אדמה, ראשד, בצל ירוק וסלט.

קיננוחים מלבי



חומרים:

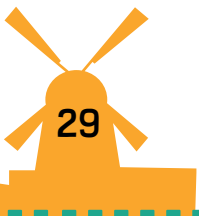
- 1 ליטר חלב
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס קורנפלור (80 גרם)
- 1 כף מי ורדים

אופן ההכנה:

לשפוך לתוך סיר את רוב החלב (להשאיר 1 כוס חלב בצד), להוסיף שמנת מתוקה וסוכר ולהביא לסף רתיחה. במקביל בקערה נפרדת - לשים את כוס חלב הנוותרת, קורנפלור ומי ורדים, ולערבב עד לקבלת נוזל חלק וללא גושים. כשתערובת החלב בסיר מתחיל לרתוח, להוסיף פנימה את תערובת החלב עם הקורנפלור ולערבב ללא הפסקה, עד שהתערובת מסמיכה מאוד (בערך 20 שניות). מוציאם מהאש, מעבירים לקערת הגשה ומכסים בניילון נצמד (כדי שלא יווצר קרום). מצננים ולשים במקרר לפחות ל- 4-5 שעות, עד שהמלבי קר מאוד ויציב.

להגשה - הופכים את המלבי לצלחת הגשה, לדפוק קלות על הקערה לשחרור המלבי.

קישוט: פיסטוקים קצוצים, קינמון, קוקוס, דבש, תותים - לפי הטעם.



כנאפה



לסירופ:

1/2 כוס סוכר
3/4 כוס מים
1 כף מי ורדים

מגש או מחבת בגודל 32 ס"מ

לתחתית הקדאיף:

150 גרם אטריות קדאיף מופשרות
150 גרם חמאה מומסת

לשכבת הגבינה:

300 גרם גבינה ריקוטה
1/2 גליל גבינת עזים רכה (פרומעז או דומה)

אופן ההכנה:

הכנת הסירופ: להניח סוכר ומים בסיר ומביאים לרתיחה, לבשל בין 3-5 דקות עד לקבלת סירופ. לכבות את האש ולהוסיף את מי הורדים.

הכנת הכנאפה: מערבבים את הגבינה, לתערובת אחידה בעזרת מזלג או במיקסר עם וו גיטרה.

יוצקים במגש (או מחבת) 6 כפות חמאה, משטחית מחצית מהאטריות בשכבה אחידה, מעל למרוח את תערובת הגבינות ומעל הגבינה לכסות עם האטריות שנשארו.

מטגנים על להבה בינונית כ- 3-4 דקות עד להזהבה, הופכים בזהירות על צלחת גדולה ומחזירים למגש, מטגנים 3-4 דקות. במהלך הטיגון מוסיפים חמאה מומסת לפי הצורך, כל פעם שמרגישים שהאטריות משחימות מעט, מוסיפים מעט חמאה.

מעל האטריות יוצקים את כל הסירופ ומטגנים עד שנספג. מעבירים לצלחת הגשה. מגישים חם.

כדורי שוקולד



חומרים:

- 1 וחצי חבילה פתי בר (שורה וחצי)
- 2 מעדן קרלו שוקולד קטנים
- 1 כף שוקולד למריחה (השחר)
- 100 גרם חמאה מומסת (או מחמאה)

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים בקערה וליצור כדורים. ניתן לטבול בקוקוס / שקדים גרוסים/ סוכריות צבעוניות / שוקולד קצוץ. לשמור במקרר.

