



כשמתחתנים יוצרים משפחה חדשה, יוצרים בית חדש,
מסורות שונות נפגשות ויוצרות מסורות חדשות.

אנחנו מתרגשים להגיש לכם אוסף מתכונים מכל משפחה,
ומקווים שתהנו ממנו כפי שאנו נהנים מהשוני והעושר
בתרבויות והבתיים השונים מהם הגענו ואותם הכרנו.

בית הוא יותר מארבעה קירות, בית הוא משפחה, צלילים,
ריחות, טעמים, צבעים, זכרונות וכמובן הרבה סיפורים.

תודה ששמחתם איתנו,
המשפחה החדשה,
ארז וכרמל.

המפרום של אמא נורית

מתכון המפרום הזה מגיע מנורית, אמא של ארז שמכינה אותו בימים מיוחדים בחגים, או כשממש בא לה לפנק את ארז, זה אחד המאכלים האהובים עליו..

מתחילים בהכנת הרוטב ונותנים לו להתבשל על אש קטנה

להכנת הרוטב:

מטגנים פרסה גדולה קצוצה ומוסיפים לפי הסדר הבא
5 ענפי סלרי קצוצים, שורש פטרוזיליה קטן מקולף וקצוץ, גמבה גדולה חתוכה לקוביות,
3 שיני שום גדולות קצוצות 5 עגבניות גדולות מקולפות חתוכות לקוביות, רבע כפית סוכר
מה שנשאר מקופסת רסק העגבניות הקטנה ממנה לקחנו כף להכנת המפרום,
מלח פלפל ומים רותחים (בערך שתי כוסות)

להכנת המפרום:

4 תפוחי אדמה גדולים מקולפים (עדיף תפוחי אדמה אדומים ישנים כי אז הם גמישים)
פורסים לפרוסות דקות (בערך חצי ס"מ)

תערובת הבשר:

טוחנים בצל גדול עם 6 ענפים פטרוזיליה ו 6 ענפים כוסברה במג'מיקס
מוסיפים את הבשר הטחון (400 גרם בשר טחון כתף ללא שומן)
2 ביצים, כף רסק עגבניות, רבע כפית כמון, מלח, פלפל
וכף וחצי קמח מצה מערבבים טוב במג'מיקס

הכנת ה"סנדביצ'ים":

לוקחים פרוסת תפוח אדמה מניחים עליה שיכבה נדיבה של תערובת הבשר
(בערך ס"מ) עליה מניחים פרוסת תפוח אדמה מכינים קערה עמוקה עם קמח לבן רגיל
וקערה עמוקה ובה תערובת משני ביצים מעט מים מלח פלפל וכפריקה אדומה
את ה"סנדביץ" שנוצר טובלים בקמח לבן ואחר כך בתערובת הביצים ומטגנים בשמן בסיר
רחב מעבירים כל "סנדביץ" שטוגן ישירות לרוטב אחרי שכול ה"סנדביצ'ים" סוגנו והועברו
לסיר הרוטב ממשיכים לבשל על אש קטנה עוד כשעה



גורמה סבזי של סבתא שרה



מתכון המפרום הזה מגיע מסבתא שרה, אמא של נורית.
הריחות והצבע הירוק היו מיוחדים לגורמה סבזי (חורחה סבזי) שהוכן רק בשבתות.

מצרכים :

- 750 גרם בשר בקר חתוך לקוביות (פאלש פילה)
- 80 גרם שעועית אדומה (משרים במים למשך 3 שעות לפחות)
- 4 כוסות מים רותחים
- 4 כוסות פטרוזיליה קצוצה דק (צרוור גדול הנמכר במרכולים)
- 1 כוס כוסברה קצוצה דק
- 1 כוס בצל ירוק קצוץ
- 1 כוס כרישה חתוכה לטבעות דקות
- 3 לימון פרסי יבש לימון עומני (עדיפים הסוג הבהיר)
- 3 בצל קצוצים
- מיץ לימון מלימון טרי סחוט
- 1.5 כפיות מלח
- 1 כפית פלפל
- 0.5 כפית כורכום
- 0.5 כוס שמן

אופן ההכנה :

מטגנים את הבצל עד להזהבה ב-4 כפות שמן, מוסיפים את הכורכום, המלח, הפלפל והבשר וממשיכים לטגן כ-8 דקות נוספות. מוסיפים את 4 כוסות המים הרותחים, השעועית האדומה ו-4 הלימונים הפרסיים. מביאים לרתיחה.
מכסים את הסיר במכסה ומבשלים על אש נמוכה עוד כ-30 דקות.
מטגנים בסיר אחר, תוך ערבוב, את עשבי התיבול הקצוצים (פטרוזיליה, כוסברה, כרישה, בצל ירוק) בשמן חם במשך כ-25 דקות עד שיהפכו כהים.
מוסיפים את עשבי התיבול המטוגנים ומיץ לימון סחוט טרי לסיר עם הבשר.
מבשלים במשך שעתיים וחצי. מערבבים מפעם לפעם. טועמים מהתבשיל מוסיפים מלח ופלפל במידת הצורך ומגישים לשולחן בכלי חרסינה לבנה



מטבוחה של סבתא ריימונד



סבתא של כרמל ריימונד (סבתא ממי) מכינה מידי שבת את המטבוחה הזו, (שהיא קוראת לה שקשוקה) והיא אחד מיני עשרות סלסים שמחכים על השולחן כשאנחנו מגיעים. המתכון הולך נהדר עם חלה של שבת גם ביום חול

מצרכים:

5 פלפלים ירוקים

7 עגבניות בשלות מקולפות

ראש וחצי שום

כפית מלח

כפית פפריקה מתוקה

כפריקה חריפה לפי הטעם

1/2 כוס שמן

אופן ההכנה:

את הפלפלים והשום קוצצים דק דק, ומטגנים בשמן על אש קטנה, מקלפים את העגבניות ומרוקנים מהגרעינים והנוזלים מוסיפים לסיר וממשיכים לטגן עד שכל המים מתאדים ונשאר רק שמן (בערך שעה) צריך להשאר ליד הסיר ומידי פעם לערבב.



”פסטה שוסטה“ של סבתא נורית



אמא של ארז נורית למדה להכין את המתכון הזה מסבתא נורית בגלל שג'קי (אבא של ארז) אהב אותו, בחלוף הימים כרמל למדה להכין את המתכון עבור ארז שזהו המאכל האהוב עליו ביותר מאכל שכל מי שטועם אותו מייד מתאהב בו, וכמובן מבקש את המתכון...

רכיבים:

1/2 ק"ג בשר טחון (פאלש פילה)

2 בצל יבש גדול קצוץ דק

6 שיני שום גדולים קצוצים דק

קופסה קטנה של רסק עגבניות

1/4 כפית סוכר

מלח

פלפל

כפריקה מתוקה

שמן רגיל ושמן זית

אופן ההכנה:

שמים סיר טפלון על האש שמים את הבשר ומפוררים עד שהבשר לא נע

מוסיפים בצל, שמן זית ושמן רגיל וכפריקה ופלפל שחור ומלח

לטגן ולערבב להוסיף את השום לערבב להוריד לאש קטנה עם מכסה

להוסיף רסק עגבניות עם סוכר ומים רותחים עד גובה הבשר

ולהעביר לאש קטנה למשך 1/2 שעה עד שעה



שיפודי חלומי של אסף ותמר



מידי יום עצמאות אנו מוזמנים לשכנים הצמודים שלנו אסף ותמר, לעלות על הגג לצפות בזיקוקים וכמובן לאכול על האש כמיטב המסורת, את השיפודים האלו מכינים לצמחונים, אבל גם הקרניבורים מטורפים עליהם, אז כדאי שתכינו כמות...

מרכיבים:

גבינת חלומי
סויה וסילאן ביחס דומה
יין אדום לפי הטעם
בצל לבן
עגבניות שרי ירוקות/ סגולות
פלפל שחור לפי הטעם
שקית זיפ לוק

אופן ההכנה:

חותכים בצל לחתיכות גדולות ומפרידים לשכבות חותכים את העגבניות לחצי ושמים בקערה חותכים את החלומי לקוביות גדולות ומוסיפים לקערה מתבלים בהתאם לכמות החלומי בסויה, סילאן, יין אדום ופלפל שחור לא צריך כמות גדולה של רוטב, מערבבים היטב. מעבירים לשקית זיפ לוק, מוצאים את האויר סוגרים היטב ומכניסים למקרר לכמה שעות (השקית מונעת את הצורך בערבוב התערובת)
משפדים את גבינת החלומי ובין לבין שכבות בצל ועגבניות ומניחים על המנגל



הגונדי של סבתא שרה



את האורז והחומוס בתבשיל היו בוררים על מגש מנחושת,
את המגשים האלו אמא נורית הייתה מבריקה אחת לשבוע עם חצי לימון וחול.

רכיבים :

חצי קילו חזה עוף טחון

150 גרם קמח חומוס

2 בצלים גדולים מגורדים

4 כפות שמן

כפית שטוחה כורכום

כפית שטוחה הל טחון

כפית מלח

מעט פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

מערבבים את כל החומרים

יוצרים 12 כופתאות

מרתיחים מרק עוף מכניסים לתוכו את הכופתאות ומבשלים חצי שעה



עוגיות תלתן של אמא רובי



רובי אמא של כרמל קיבלה את המתכון מסבתא ריימונד (ממי)
עוגיות מרוקאיות מסורתיות עתיק יומין שבכל עיר במרוקו מכינים אותן קצת אחרת.
חלק מהמידות במתכון קצת מצחיקות כי הן אינן בגרמים או כוסות אלא לפי קליפת ביצה
הן נקראות עוגיות תלתן (או trefles) בגלל הצורות של חותכני העוגיות (צורות קלפים)

להכנת הבצק:

2 ביצים

כוס וחצי סוכר

2 קליפות ביצה עם שמן

1 כוס מי ורדים

קמח (קצת פחות מקילו)

1 שקית אבקת אפייה

אופן ההכנה:

לשים את כל החומרים יחד בקערה עד לקבלת בצק

מרדדים את הבצק על משטח מקומח

קורצים צורות קלפים (לבבות, תלתנים, מעוינים)

מטגנים בשמן עמוק משני הצדדים עד שמזהיב

חומרים והכנת הסירופ:

1 כוס מים

1/2 כוס מי ורדים

1 כוס סוכר

להביא לרתיחה בסיר

לסיום:

כשהסירופ חם, טובלים בו את העוגיות המטוגנות,
מגלגים את העוגיות הטבולות בצלחת נמוכה עם סוכר.



קובה בורגול של סבתא הדסה



בשווקים בעירק מגישים את הקובה הזו בצלחת עמוקה עם המרק בו היא מבושלת מתכון משפחתי שעובר מדור לדור, המתכון דורש מיומנות אבל סבתא הדסה מתעקשת שמי שמתאמן על ההכנה לומד מניסיון ומצליח.

לקובה:

בורגול דק 200 גר'
3/4 כוס קמח
כף אבקת מרק עוף
ביצה אחת שלמה

למילוי:

2 בצלים גדולים קצוצים
250 גרם בשר הודו טחון
2 כפות שמן
צנובר חבילה
מלח ופלפל לפי הטעם
חצי כפית כורכום
כפית גדושה בהאראת

אופן ההכנה:

מערבבים את הבשר עם הבצל והתבלינים, צנובר וכל חומרי המילוי בבת אחת.

רוחצים את הבורגול מסננים ושמים בקערה, מוסיפים את הקמח ואת הביצה שלמה, מוסיפים את התבלינים, אם יוצא יבש מידי מוסיפים מעט מים. לשים את הבצק יוצרים כדורים קטנים ובעזרת הבהוץ יוצים גומה (כמו קערה קטנה) לוקחים ממלית הבשר, יוצרים עיגול קטן ומכניסים למרכז הגומה. סוגרים כך שלא יראו את הבשר ויוצרים כדור. ברגע שיש עיגול מכניסים בין שני הידיים ולוחצים מעט. חוזרים על הפעולה. בנתיים שמים סיר מים על הגז, בסיר שמים כפית אבקת מרק עוף ומעט כורכום (לפי הטעם) כשהמים רותחים מוסיפים את הקובות 5-6 בסיר בכל פעם עד שהקובות צפות, מוציאים את הקובות ומטגנים במחבת עם שמן.



מרק בשר של סבתא נורית



סבתא נורית מכינה את המתכון הזה בפסח ובראש השנה כל שנה הייתה סבתא נורית מרמה את ארז ואומרת לו ש"השנה אין מרק", כמובן שתמיד היה

מרכיבים:

1 קילו שפונדרה (ניתן להחליף בבשר כתף/ נתח מתאים)

3 גזרים

1 שורש פטרוזיליה

1 שורש סלרי

1 בצל לבן שלם

1 ראש שום שלם (עם הקליפה)

1 פרסה

3 ענפי עלי סלרי

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

מרתיחים את הבשר במים, ושופכים את המים.

שמים את כל המצרכים בסיר ומביאים לרתיחה, אחרי שרותח מסירים את הקצף

משאירים על אש קטנה 3-5 שעות וכל המרבה הר"י זה משובח

ניתן להכין מחית מהירקות (ללא הראש שום) ומעט מרק ולהשתמש בה כתוספת לארוחה



הצ'ילי של לילך וטים



מתכון מאמא של טים מאנגליה, בעבר המתכון היה נחשב למאכל מיוחד אך כיום הם אוכלים אותו באופן קבוע ולא רק שיש אורחים, טים (בעלה של לילך אחות של ארז) ערך במתכון שינויים

מרכיבים:

- 1 קופסאת שימורים של שעועית אדומה
- 1 קופסא של שעועית שחורה קטנה
- 2 קופסאות של עגבניות חתוכות
- 1 בצל לבן גדול
- 3-5 שיני שום
- 1 פלפל ירוק
- 1/2 קילו בשר טחון (צוואר)
- צ'ילי מיובש טחון לפי הטעם והסיבולת
- פלפל שחור ומלח לפי הטעם
- יין אדום לפי הטעם
- 2 עלי דפנה
- כפית אבקת מרק
- 1 כפית סוכר

אופן ההכנה:

לוקחים מחבת ושמים את הבשר על אש קטנה עד שיוצא שמן, ואז מרימים את האש, לקצוץ את הבצל והשום, לקצוץ את הפלפל ולהוסיף את היין האדום, אחרי שלוש דקות להוסיף את השעועית ושאר המרכיבים ולהסמיק על אש קטנה-בינונית במשך בערך שעה, לערבב עד שמעבירים מרית ורואים את תחתית הסיר (כמו רוטב) לסיר הרוטב ממשיכים לבשל על אש קטנה עוד כשעה



איולי והמבורגר מנצח של ארז



בכל על האש לאורחים ארז מפנק ומכין איולי (מיונז ביתי) והמבורגר מנצח.

להמבורגר:

בשר אנטריקוט טחון
מלח גס ופלפל שחור לפי הטעם

לאיולי:

3 חלמונים
200 מ"ל שמן זית
200 מ"ל שמן קנולה
3 שיני שום כתושות
כפית חרדל דיז'ון
מיץ מחצי לימון
חצי כפית מלח
כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

בקערת מיקסר מקציפים את החלמונים עם המלח, הפלפל, החרדל והשום
בזילוף איטי מאד מוסיפים את שמן הקנולה עד שנקשר עם החלמונים
מזלפים את שמן הזית
מוסיפים את מיץ הלימון
(הכל תוך כדי הקצפה)

הכנת ההמבורגר:

לשקול 200 גרם, לתפוס ביד ולדפוק על השולחן (עם נייר אפיה) משני הצדדים מספר פעמים בחוזקה, להניח על המנגל ולהוסיף מלח ופלפל משני הצדדים.



סמבוסק של סבתא הדסה



מתכון פשוט וקל שאפשר להכין, להקפיא ולחמם בכל פעם שמגיעים אורחים
סבתא מספרת שבעירק היו מכינים את הסמבוסק בחנוכה בתקופת הטיגונים והבצקים

למילוי:

300 גרם חומס גרגירים מושרה ומבושל
רבע כוס שמן
3 שיני שום
2 בצלים לבנים גדולים
פלפל שחור, מלח וכורכום לפי הטעם

לבצק:

1/2 קילו קמח
כף גדושה של שמרים יבשים
רבע כוס שמן קנולה
קורט מלח

אופן ההכנה:

מלית: להכניס את הבצלים למעבד מזון, להוציא את הבצל ולהכניס את החומס המבושל והשום למעבד המזון, להוציא את החמס. על האש שמים סיר עם רבע כוס שמן סוחטים את הבצל ומטגנים על אש קטנה עד שמשחים, מוסיפים את החומס והשום הקצוצים, מערבבים כ-5 דקות בישול ומוסיפים את התבלינים, מניחים במקרר

בצק: שמים בקערה קמח שמן ושמרים וקצת מלח, מוסיפים מים פושרים בערך כוס, עד שנהיה בצק, א דביק מוסיפים מעט קמח, מניחים למשך רבע שעה שיתפח. מחלקים את כל הבצק לחמישה כדורים מרדדים עם קמח ועם כוס קורצים עיגולים, לעיגולים מכניסים כף מילוי במרכז וסוגרים היטב בצורת חצי ירח, מניחים בתבנית שיתפח עוד ומטגנים במחבת עם שמן.



רוטב שמנת פטריות של כרמלי



בדייט השלישי של ארז וכרמל היא הכינה לו פסטה עם הרוטב הזה, עד לאותו היום ארז היה מכין את הרוטב עם פטריות שמפיניון בלבד ומאז הם מכינים אותו יחד לפי המתכון הבא

רכיבים:

- 4 פטריות פורטבלו גדולות
- 2 חבילות פטריות שמפיניון
- 1 חבילת פטריות שימאג'י חומות
- 1 חבילת פטריות שימאג'י לבנות
- 1 חבילת פטריות מלך היער (2 פטריות גדולות)
- 1-2 פרסה גדולה
- 3/4 קופסאת שמנת מתוקה (38%-10 שומן)
- שיניים מראש שום שלם
- מעט חמאה לטיגון
- עלי בזיליקום מענף
- פלפל לבן ומלח לפי הטעם

אופן ההכנה:

קוצצים את הפרסה ומטגנים בסיר גדול עם מעט חמאה על אש קטנה עם מכסה סגור עד שמשקיף, קוצצים את כל הפטריות ושיני השום ומוסיפים לסיר, מעלים את האש לבינונית מסירים את המכסה ונותנים לפטריות להגיר נוזלים, בכל התהליך מוסיפים מעט שמנת על מנת לא להפסיק את הבישול בשלים עד להסמכה הרצויה, מוסיפים תבלינים ועלי בזיליקום קצוצים ומגישים על פסטה.

מזכרת מהחתונה של ארז וכרמל



24.5.2013