

המתכונים והתבשילים באביב ובחג הפסח אצל יהודי לוב

נונה מרי חג'ג'-לילוף לבית פלח-קיש; נונה מלכה חג'ג'-לילוף לבית בן-עטיה
איסוף ועיצוב – נונה עדנה חג'ג'-לילוף לבית ארץ-קדושה; נונה מלכה צרור לבית חג'ג'-לילוף
עריכה וצילום - יעקב חג'ג'-לילוף

תוכן העניינים

לחאם משווי (בשרים על האש)
לאליקי' (חרוסת)
פטאייר (מצות – מעין פיתות כשרות לפסח האפויות באלפרן – טבון)
מרוזיה (תבשיל עם צימוקים)
טבח'ה בלכראת' (תבשיל כרשה)
חריימי (דג ברוטב חריף)
חריימי בלכ'ל (רוטב חריף עם חומץ ודגים)/נונה מרי
טבח'ה בלח'דרה (תבשיל אפונה/שעועית עם ירקות)
עסבאן (כיסוני קיבה ממולאים)
מסראן מחשי (מעיי ממולא)
עסבאן מטלוק' (אגודות חלקי פנים קשורות)
קוקלה (כופתת קמח מצות עם שומן ובשר)
טבח'ה בלכמון – כמונייה
מת'ואמה בלפאד (תבשיל עם חלקי פנים של כבש/בקר)
טבח'ה בלפול כ'דר (תבשיל פולים ירוקים)
טבח'ה בלקרצ'ופה (תבשיל לבבות ארטישוק)
בסטיל (כיסוני מחית תפוחי אדמה ממולאים בבשר)
רז מק'לי (אורז לבן/צהוב)
רז חמר (אורז אדום)
רז בנדק' ולוז (אורז צנוברים ושקדים)
מעק'וד (פשטידת תפוחי אדמה וביצים)
פול מכ'לי (פולים מבושלים במים) + מסק'ה (תבשיל ירקות ברוטב עגבניות עם מצות/פטאייר)
מת'ק'ב בלעסל (מציות בדבש)
ק'נאדל (פחזניות מטוגנות טבולות בדבש)
עבמבר (עוגיות שקדים כשר לפסח)
בוקה די דמה (עוגה איטלקית כשרה לפסח) + מרגז (נקניקיות מיובשות)
קדיד (רצועות בשר מיובשות)
לייה (רצועות שומן האליה של כבש מיובשות) + שקשוקה
בוכעיבה/משואשה (מעין שקשוקה מקושקשת)
דחייה משרמלה (ביצים קשות שנותרו מליל הסדר ברוטב חריף)
מזעזע (ביצים קשות, כבד, ריאה ובשר הזרוע, שנותרו מליל הסדר)
בולו למימונה (עוגת חג המימונה)
כ'בזת' אלמימונה (לחם המימונה) + מעק'וד/עאז'ת אלמימונה (פשטדת/חביתת המימונה)
ת'כלט + לבסוס

לחאם משווי (בשרים על האש)

בערב שלפני ליל הסדר (לילת' לעארבה), ולעתים גם בחול המועד של פסח, רבים עושים לחאם משווי (בשרים על האש), כאשר הבשרים בלוב היו בד"כ: צלעות ונתחי כבש של הכבש שנשחט לכבוד החג. יש שהוסיפו נתחי בקר שונים, כמו סטיקים, וכן כבד, משנועה (רצועות כבד מיובשות), מרגז (נקניקות מיובשות), לאייה (אליה), כליות, ביצי שור/כבש, נפיסה (נתחי בשר עם בלוטות, הנמצאים במקומות שונים בבקר/בצאן) וספאקי (סוג של נתח בשר).

* בארץ, התווספו בשרים נוספים, כמו: סטיקים מסוגים שונים, קבאב, שישליק, נקניקות מסוגים שונים, נתחי פרגית, כבד עוף וכנפי עוף וכו'.





חומרים :

רימון (רבים מיהודי לוב שומרים הרימון, שהיה תלוי בסוכה בחג הסוכות האחרון)
פירות יבשים טבעיים ללא מלח ולא קלויים (רבים מיהודי לוב שומרים חלק מהפירות היבשים מחג ט"ו בשבט האחרון) :
משמשים מיובשים (משמאש)
אגוזי מלך (לוז חי'זאיני)
אגוזי לוז (לוז חמר)
שקדים (לוז)
צנוברים (בנדק)
צימוקים (זביב)
תמרים
כפית קינמון (או חוואר)
1/4 כפית אגוז מוסקט מגורר

אופן ההכנה :

מפרידים הרימון לגרענים וסוחטים אותם; טוחנים היטב כל יתר הפירות היבשים ומערבבים אותם במיץ הרימונים, עד לקבלת תערובת במרקם בצקי לא דליל מדי, מוסיפים הקינמון והאגוז מוסקט מגורר ומערבבים היטב; קורצים חתיכות מהתערובת ומגלגלים לכדורים בקוטר של כ-2 ס"מ.
(בליל הסדר, שמים הכדורים בקעריית עם חומץ ומועכים אותם לתערובת דלילה מעט)

פטאייר (מצות-בצורת פיתות כשרות לפסח האפיוות באלפרן-טבון)/צילום משפחת דבוש מושב זיתן

* אזהרה: ההסברים לאפיית הפטאייר להלן, אינם תחליף ללימוד הלכות האפייה, הם באים להמחיש התהליך והמנהג בלבד

כללי: בעוד מועד, לפני החג, קונים את החיטים, שנשמרו מכל רטיבות, ובדחילו ורחימו, עם כיסוי על הפה (למנוע פליטת רוק), בוררים וטוחנים אותם לקמח לאפיית "פטאייר" (מצות טריות הדומות לפיתות של היום), הנאפות, מידי יום ביומו, בחג הפסח ב"אלפרן" (תנור חימר עגול עם דופן פנימית מפח – טבון). את הפטאייר לשים עם מים ששאבו מהבאר (תוך קריאת "ההלל הגדול") וקראו להם "מא אתנגיים" (מן המלה נגי'מה – כוכב, הבא להצביע על מועד שאיבת המים – מספר

דקות לפני צאת הכוכבים, כלומר, "מים שלנו", מן המילה לינה, זאת על מנת שהמים יהיו קרים מצינת הלילה, לפני הלישה והאפייה בבוקר, לעכב התחמצנות הבצק, כמו גם, מיקום הפרך במקום מוצל). יש להקפיד, שכל תהליך הלישה ועד הכנסת הפטרה האחרונה לאפייה באלפרן לא יעלה על 18 דקות.



חומרים:

קמח כשר לפסח

מים ("מא אתנגיים" – "מים שלנו")

אופן ההכנה:

בקערה כשרה לפסח, מוסיפים מים לקמח תוך כדי לישה בידיים שטופות היטב, עד אשר מתקבל בצק אחיד, גמיש ורך מעט, ולמניעת התחמצנות ממשיכים ללוש ולנענע הבצק עד גמר הכנת הפטאייר. קורצים מהבצק הכמות הרצויה להכנת כל פטארה, אחת אחת, משטחים ומדביקים לדופן הפנימית של הפרך, שחומם היטב בעצים בוערים והדפנות הפנימיים נוקו במטלית לחה. אופים עד לאפייתם של הפטאייר, ומוציאים אותם בעזרת מלקחיים ומניחים בסבאתי - סלסלה.



מרוזיה (תבשיל עם צימוקים)



החומרים:

- 6 נתחי בשר כבש או בקר
- 8 בצלים גדולים קצוצים קטן
- 350 גר' צימוקים שלמים או כתושים
- 1/4 כוס שמן
- 4 תפוחי אדמה החתוכים לרבעים
- 1 כפית קינמון

אופן ההכנה:

מטגנים הבצל הקצוץ עד לקבלת צבע זהוב, מוסיפים נתחי הבשר וכוס מים ומרתיחים עד בישול הבשר, תוך דאגה שיהיו כל הזמן מעט מים. עם בישול הבשר מוסיפים תפוחי האדמה ועליהם הצימוקים ומבזיקים הקינמון, וממשיכים לבשל על להבה נמוכה, תוך ערבוב עדין מידי פעם, עד שהתבשיל נהיה סמיך ומקבל צבע חום-דבש.

טבח'ה בלכראת' (תבשיל כרשה)



החומרים:

- 6 נתחי בשר כבש/בקר (מומלץ צוואר כבש, או שריר/כתף/חלגום - בשר ראש של בקר, ויש המוסיפים קוקלה)
- 1+1/2 ק"ג כראתי' (כרשה) קצוץ (משתמשים רק בחלק הלבן)
- 1/2 כוס שמן
- 1+1/2 ק"ג בצל קצוץ
- 4 תפוחי אדמה החתוכים לרבעים
- 1 כף פפריקה חריפה
- 1 כף גדושה רסק עגבניות
- מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מטגנים הבצל עד לצבע זהוב, מפזרים קורט מלח וממשיכים לטגן עד שהבצל נהיה זהוב שחום.

מוסיפים נתחי הבשר, הכראתי', רסק העגבניות, הפפריקה החריפה, קורט מלח ומוסיפים מים עד לכיסוי הבשר ומביאים לרתיחה.

עם רתיחה (מוסיפים הקוקלה), מנמיכים ללהבה בינונית וממשיכים בבישול עד לתחילת התרככות הבשר (חצי בישול) ומוסיפים תפוחי האדמה.

ממשיכים לבשל כשעתיים וחצי עד שלוש שעות על להבה נמוכה עד שהבשר מאוד רך והתבשיל מצטמק והופך לסמיך וצמיג כמו ריבה.

חריימי (דג ברוטב חריף)



החומרים:

- 6-8 פרוסות דג (רצוי לוקוס או שולה), שממליחים מעט ושוטפים במים
- 1 בצל גדול קצוץ (לאלה המעדיפים את החריימי עם בצל)
- 1/2 כוס שמן
- 3 כפות גדושות של רסק עגבניות
- 1 כף פלפל ותיומה, גדושה/שטוחה לפי החריפות הרצויה (תערובת של שום כתוש, פפריקה חריפה, שמן, מלח, כרוויה ולימון)
- 1 כפית מלח (או לפי הטעם)

1/2 לימון סחוט

1 כפית כמון טחון (רצוי לטחון בעת ההכנה)

1 כפית כרוויה טחון (קימל, שרצוי לטחון בעת ההכנה)

אופן ההכנה:

יוצקים השמן לסיר (המעדיפים עם בצל, מטגנים הבצל הקצוץ).

מוסיפים רסק העגבניות, הפלפל ותיומה והמלח.

בוחשים התערובת, מבשלים על אש קטנה, ממשיכים לבחוש ומוסיפים מעט מים מידי פעם, למניעת הידבקות התערובת.

לאחר בישול של כ-20 דקות, מוסיפים כוס מים, 1/2 לימון סחוט ומביאים לרתיחה.

עם רתיחה, מוסיפים הדגים, הכמון והכרוויה.

מבשלים כ-10 דקות (עד בישול הדג).

* לא בחגים, יש אשר הכינו חריימי ללא דג, ושמו במקום הדג ביצים קשות קלופות, או פלחי תפוחי אדמה ונקרא חריימי בטטה או תירשי בטטה.

אופן ההגשה:

ניתן להגיש החריימי (הרוטב עם הדג) חם או בטמפרטורת החדר + לימון לריכוך החריפות ולתוספת טעם.

חריימי בלכ'ל (רוטב חריף עם חומץ ודגים)



החומרים:

3 בצלים גדולים קצוצים

1/4 כוס שמן

1/2 כוס חומץ

1 כף פלפל ותיומה

2 כפות רסק עגבניות

1 כפית קימל

6 פרוסות דגים מומלחים ושטופים

אופן ההכנה:

מטגנים קלות הבצל הקצוץ, מוסיפים הפלפל ות'ומה והרסק עגבניות, וממשיכים לטגן עד לריכוך הבצל. מוסיפים מים, האמורים לכסות פרוסות הדגים, ומביאים לרתיחה על להבה גבוהה. עם רתיחה, מוסיפים פרוסות הדגים, החומץ והקימל, וממשיכים לבשל על להבה נמוכה עד לתחילת הידבקות הרוטב לתחתית הסיר.

טבח'ה בלח'דרה (תבשיל אפונה/שעועית עם ירקות)



החומרים:

6 נתחי עוף או בשר בקר (מומלץ שריר/כתף או חלגום - בשר ראש)

1+1/2 כוסות שעועית/אפונה

1 בצ ל בינוני קצוץ

3 שיני שום קצוצות

3/4 כוס פטרוזיליה קצוצה

1/4 כוס כוסברה קצוצה

1/2 כוס שמן

4 תפוחי אדמה החתוכים לרבעים

1/4 כפית קינמון

1/2 כפית פלפל שחור

קורט כורכום

מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

שמים בסיר כל המצרכים (למעט תפוחי האדמה והתבלינים), מוסיפים מים עד לכיסוי הבשר ומבשלים כשעה, לאחר-מכן, מוסיפים את תפוחי האדמה והתבלינים, ממשיכים לבשל עד שהבשר, הקטניות ותפוחי האדמה מתבשלים.

* אם רוצים להעשיר הטבח'ה, לאחר הרתיחה הראשונה, ניתן להוסיף עסבאן (כיסוני קיבה ממולאים), מסראן מחשי (מעי ממולא), מסראן מטלוק (אגודות חלקי פנים של כבש קשורים במעיים), קוקלה (כופתת סולת עם שומן ובשר).

התוספות לטבח'ה:

עסבאן (כיסוני קיבה ממולאים)



החומרים:

- קיבה (1/2 כוס פטרוזייליה קצוצה
- בד"כ דווארה של כבש), חתוכה לחתיכות גדולות (גודל שיכיל חופן מהמלית)
- 1 ק"ג תערובת של בשר בקר/כבש, ריאה, לב וכבד (צלוי), קצוצים לריבועים קטנים בסכין
- 1 בצל גדול קצוץ
- 3 שיני שום מעוכות
- 2 כוס כוסברה קצוצה
- 1 כוס אורז מנוקה, שטוף ומסונן
- 1/4 כוס שמן
- קורט קינמון
- 1 כפית פלפל שחור
- 1 כפית פפריקה חריפה

אופן ההכנה:

מערבבים היטב את כל חומרי המלית, שמים מהמלית בחתיכות הדווארה ועוטפים סביב (כמו שקית), ללא דחיסת המלית, קושרים/תופרים כל הפתחים ומקבלים מעין כיסון/כדורון.

מכניסים את כיסוני העסבאן לתוך מים רותחים, למשך רתיחה אחת, להוציא העסבאן והמים לזרוק.

מכניסים העסבאן לטבח'ה (בד"כ לטבח'ה בלחידרה, אך לא רק) להמשך בישול ומגישים עם התבשיל והתוספות.

מסראן מחשי (מעין ממולא)



החומרים:

- אחד מסוגי המעיים של בקר/כבש: מסראן עארד - ת'עשיר (מעני גס)/ק'ביה (מעני עיוור -צ'קום)/מסראן הדיל (חלחולת - רקטום)
- 500 גר' בשר בקר/כבש קצוץ בסכין
 - 500 גר' ריאה קצוצה בסכין
 - 2 בצלים גדולים קצוצים
 - 4-5 שיני שום קצוצות
 - 1 כוס פטרוזיליה קצוצה
 - 1/2 כוס כוסברה קצוצה
 - 1+1/2 כוסות אורז שטוף ומסונן
 - 2 כפות שמן
 - 1/4 כפית קינמון
 - 1 כפית פלפל שחור
 - 1 כפית פפריקה חריפה

אופן ההכנה

מערבבים היטב את כל חומרי המלית, ממלאים את אחד מסוגי המעיים במלית ללא דחיסה וקושרים/תופרים הקצוות. מרתיחים קצרות המעי הממולא בנפרד, מוציאים ומכניסים לטבחיה להמשך בישול ומגישים עם התבשיל והתוספות.

עסבאן מטלוק' (אגודות חלקי פנים קשורות)



החומרים:

- 250 גר' כבד צלוי מעט, חתוך לרצועות ברוחב של כס"מ וחצי ובאורך של כארבעה – חמישה ס"מ
 - 250 גר' ריאה של כבש, חתוכה לרצועות ברוחב של כס"מ וחצי ובאורך של כארבעה – חמישה ס"מ
 - 250 גר' לב כבש, חתוך לרצועות ברוחב של כס"מ וחצי ובאורך של כארבעה – חמישה ס"מ
- מעיים דקים של כבש

אופן ההכנה:

מאגדים רצועת כבד, רצועת ריאה ורצועת לב, וקושרים ביחד באמצע עם רצועה מהמעיים הדקים. מכניסים האגודות הקשורות לטבחיה ברתיחה הראשונה, ובגמר הבישול מגישים עם התבשיל והתוספות.

קוקלה (כופתת קמח מצות עם שומן ובשר)



החומרים:

200 גר' בשר בקר/כבש + שומן (רצוי ביחס 1:1) טחונים גס או קצוצים בסכין

2 ביצים

2 שיני שום קצוצות

1/4 כפית פלפל שחור

1/4 כפית פפריקה חריפה

קורט קינמון

מלח (לפי הטעם)

קמח מצות

אופן ההכנה:

מערבבים הבשר והשומן, מוסיפים הביצים והתבלינים, ומתחילים להוסיף קמח מצות עד ליצירת עיסה לא קשה מידי ולא דלילה מידי. להניח במקרר עד שהעיסה הופכת יציבה.

ליצור כופתאות מוארכות (בצורת אליפסה) ומכניסים לתוך התבשיל ברתיחה הראשונה, ובגמר הבישול מגישים עם התבשיל והתוספות. (את הכופתאות ניתן להכין מראש ולשמור בהקפאה עד שבוע)

טבח'ה בלכמון – כמונייה (תבשיל עם כמון)



החומרים:

6 נתחי בשר כבש או הכרעיים והראש של הכבש, שנשחט לכבוד החג, לחילופין בשר בקר (מומלץ שריר/כתף/חלגום - בשר ראש, ולמהדרים מומלץ כרע - רגל/דיל - זנב/חינאפר - עור הפנים)

2 כוסות שעועית

5 שיני שום כתושות

1 כף פפריקה חריפה

2 כפות גדושות רסק עגבניות

1/2 כוס שמן

4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים

מלח (לפי הטעם)

1 כף שטוחה כמון

אופן ההכנה:

מניחים בסיר השעועית והבשר, וממלאים מים עד לכיסוי הבשר ומרתיחים על להבה גבוהה, עם רתיחה (ניתן להוסיף קוקלה – כופתת קמח מצות קמח מצות עם שומן ובשר), ממשיכים לבשל על להבה בינונית עד שהשעועית והבשר מתבשלים. מוסיפים הרסק עגבניות, הפפריקה החריפה, השמן, השום והמלח, דואגים שיש מספיק מים ומרתיחים שוב. עם רתיחה מוסיפים תפוחי האדמה וממשיכים לבשל על להבה בינונית כעשרים דקות ומפזרים את הכמון. ממשיכים לבשל על להבה נמוכה מספר דקות בלבד והתבשיל מוכן.

מת'ואמה בלפאד (תבשיל עם חלקי פנים של כבש/בקר)



החומרים:

500 גר' חלקי פנים של בקר או כבש (כבד, ריאה, כליות, לב, טחול, ביצי שור/כבש, מוח)

1/4 כוס שמן

3 כפות גדושות רסק עגבניות

1 כף פלפל ות'ומה

1/4 כוס חומץ

קורט כמון

קורט מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

את חלקי הפנים מבשלים בסיר עם מים ו-1/2 כף מלח, בישול קצר של 25 דקות, עד שהם מתרככים, מוציאים וחוטכים לקוביות בגודל של 2-3 ס"מ.

שמים בסיר השמן, רסק העגבניות, הפלפל ות'ומה והמלח, ומבשלים על להבה נמוכה ללא תוספת מים, עד לקבלת עיסה סמיכה. מוסיפים החומץ, כוס מים ומביאים לרתיחה, ברתחה מוסיפים את קוביות הבשרים השונים, מבשלים עד קבלת תבשיל סמיך מעט ולקראת סיום מוסיפים קורט כמון. ומגישים, בד"כ כמנה ראשונה.

טבח'ה בלפול כ'דר (תבשיל פולים ירוקים)



* יש המבשלים את הטבח'ה עפ"י מתכון של טבח'ה בטמאטם

החומרים:

בצל גדול קצוץ

1/2 כוס שמן

1+1/2 כוס פולים ירוקים וקלופים (הקליפה החיצונית של התרמילים וגם הקליפה הפנימית של הפולים עצמם)

1 כף גדושה של רסק עגבניות

1/2 כפית של פפריקה חריפה

מלח (לפי הטעם)

4 תפוחי אדמה החתוכים לרבעים

6 נתחי עוף/בקר (מומלץ שריר/כתף, חלגום – בשר ראש)/כבש

אופן ההכנה:

מטגנים הבצל עם השמן עד שיקבל צבע זהוב-שחום, מוסיפים 1/2 כפית פפריקה חריפה וממשיכים לטגן מס' שניות.

מוסיפים הפולים הקלופים ונתחי העוף/הבשר, מוסיפים מים עד לכיסוי העוף/הבשר ומבשלים כ-שעה עד שהעוף/הבשר מתבשל. לקראת השלב האחרון של הבישול, מוסיפים רסק עגבניות, רבעי תפוחי-אדמה ומלח, וממשיכים לבשל עד להתמעטות הנוזלים ולבישול הסופי הרצוי.

*** יש המבשלים את הטבח'ה עפ"י מתכון של טבח'ה בלח'זרה**

החומרים:

- 6 נתחי עוף/בקר (מומלץ שריר/כתף או חלגום - בשר ראש)/כבש
- 1+1/2 כוסות פולים ירוקים וקלופים (הקליפה החיצונית של התרמילים וגם הקליפה הפנימית של הפולים עצמם)
- 1 בצל בינוני קצוץ
- 3 שיני שום קצוצות
- 3/4 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/4 כוס כוסברה קצוצה
- 1/2 כוס שמן
- 4 תפוחי אדמה החתוכים לרבעים
- 1/4 כפית קינמון
- 1/2 כפית פלפל שחור
- קורט כורכום
- מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

שמים בסיר כל המצרכים (למעט תפוחי האדמה והתבלינים), מוסיפים מים עד לכיסוי הבשר ומבשלים כשעה, לאחר-מכן, מוסיפים את תפוחי האדמה והתבלינים, ממשיכים לבשל עד שהבשר, הפולים ותפוחי האדמה מתבשלים.

* אם רוצים להעשיר הטבח'ה, לאחר הרתיחה הראשונה, ניתן להוסיף עסבאן (כיסוני קיבה ממולאים), מסראן מחשי (מעיי ממולא), מסראן מטלוק (אגודות חלקי פנים של כבש קשורים במעיים), קוקלה (כופתת קמח מצות עם שומן ובשר).

טבח'ה בלקרצ'ופה (תבשיל לבבות ארטישוק)



החומרים:

- 6 נתחי עוף או בשר (מומלץ צוואר או שריר)
- 12 לבבות ארטישוק (מקולפים ומושרים במים ולימון למניעת השחרה)
- 4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים
- 1/2 כוס שמן
- 4 שיני שום קצוצות

1/2 כפית פלפל שחור

1/4 כפית כורכום

מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מחלקים לבבות הארטישוק ל-4 פלחים ומבשלים בסיר עם מים עד שהם רכים. בסיר נפרד שמים השמן, נתחי הבשר, מים עד לכיסוי הבשר, ומבשלים עד כמעט שהבשר בשל. מוסיפים רבעי תפוחי האדמה וממשיכים לבשל עד כמעט שתפוחי האדמה בשלים. מוסיפים מלמעלה פלחי הארטישוק, שכבר התבשלו, ועליהם מפזרים שיני השום הקצוצות ובזקים התבלינים (בלא להוסיף מים). מכסים היטב הסיר ומבשלים על אש בינונית עד שהבשר ותפוחי האדמה בשלים ופלחי הארטישוק ספגו טעמי התבלינים.

בסטיל (כיסוני מחית תפוחי אדמה ממולאים בבשר)



החומרים למלית:

500 גר' בשר בקר - טחון גס, או גוש גדול

1 כפית פלפל שחור

1/2 כפית קינמון

מלח (לפי הטעם)

1 חלמון ביצה

4 ביצים קשות חתוכות לפלחים (שישיות)

1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

מבשלים בסיר עם מעט מים את הבשר הטחון עד שכל הנוזלים מתאדים, או מבשלים גוש בשר, מסננים וטוחנים גס. מוסיפים החלמון, התבלינים, ומערבבים.

החומרים למעטפת:

8 תפוחי אדמה מבושלים בקליפתם

1 חלמון ביצה

1/2 כפית פלפל שחור

1 כפית כורכום

מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מקלפים את תפוחי האדמה המבושלים ומועכים למחית (פירה). מוסיפים למחית חלמון הביצה, התבלינים ומערבבים היטב.

יצירת הכיסונים:

מחלקים את תערובת המחית לכדורים (בקוטר של כ-6 ס"מ).

עובדים עם ידיים לחות. על כף היד, משטחים כדור מחית לעיגול בעובי של כ-6 מ"מ, מניחים כף מהמלית, עליה כפית שטוחה של פטרוזיליה ופלח של ביצה קשה, סוגרים את המחית על המלית ויוצרים צורת אליפסה. מניחים על מגש מקומח (קמח מצות) עד גמר הכנת כל הכיסונים.

החומרים לקימוח לטיגון/לאפיה:

קמח (מצות) לקימוח

4 ביצים טרופות

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

מקמחים כל יחידת בסטיל ומהדקים מעט בעדינות, טובלים בביצים הטרופות, מטגנים בשמן עד לקבלת צבע זהוב, או אופים בתנור בחום של 160 מעלות, בתבנית משומנת מעט או על נייר אפייה, עד לקבלת צבע זהוב.

אופן ההגשה:

מגישים עם לימון טרי ומלח לשיפור הטעם ועימם סלטים שונים, ויש המגישים על אורז לבן.
* נוהגים להכין הבסטיל גם בארוחת הצהריים ביום הראשון של חג הסוכות ובחג השבועות.

רז' מק'לי (אורז לבן/צהוב)



החומרי
ם:



1 כוס אורז שטוף וסחוט

1/4 כוס שמן

מלח (לפי הטעם)

קורט כורכום (רק למעוניינים בקבלת אורז בצבע זהוב)

2 כוסות מים

אופן ההכנה:

שמים כל החומרים בסיר ומבשלים על להבה גדולה עד לרתיחה, עם הרתיחה מורידים ללהבה נמוכה וממשיכים לבשל בסיר מכוסה, כאשר מידי פעם בוחשים, עד שהאורז בשל ויבש.

רז חמר (אורז אדום)



החומרים:

- 1 כוס אורז שטוף וסחוט
- 1/4 כוס שמן
- 1 כף גדושה של רסק עגבניות
- 1 כפית שום כתוש
- מלח (לפי הטעם)
- 2 כוסות מים

אופן ההכנה:

שמים בסיר השמן, רסק העגבניות, השום והמלח ומטגנים קלות, מוסיפים המים עד לרתיחה על להבה גדולה, עם הרתיחה מורידים ללהבה נמוכה וממשיכים לבשל בסיר מכוסה, כאשר מידי פעם בוחשים, עד שהאורז בשל ויבש.

* יש המוסיפים לאורז (במיוחד בפסח) פולים ירוקים מבושלים, או/ו גרגירי אפונה ירוקה, וכן אפשר להוסיף ירקות מבושלים, כמו ריבועים קטנים של תפוחי אדמה, גזר וכו'

רז בנדק' ולוז (אורז צנוברים ושקדים)



החומרים:

- 1 כוס אורז שטוף וסחוט
- 1/4 כוס שמן
- 50 גר' צנוברים
- 50 גר' שקדים קלופים (כולל הקליפה החומה) וחצויים
- 2 בצלים בינוניים קצוצים
- מלח (לפי הטעם)
- קורט כורכום (רק למעוניינים בקבלת אורז בצבע צהוב)
- 2 כוסות מים

אופן ההכנה:

שמים כל בסיר השמן, המים והאורז ומבשלים על להבה גדולה עד לרתיחה, עם הרתיחה מורידים ללהבה נמוכה וממשיכים לבשל בסיר מכוסה, כאשר מידי פעם בוחשים, עד שהאורז בשל ויבש. במחבת נוספת, מטגנים את הבצלים, עד קבלת צבע זהוב, מוסיפים השקדים, הצנוברים ולמעוניינים גם את הכורכום, וממשיכים לטגן קלות.

מערבבים תערובת הבצלים, השקדים והצנוברים עם האורז

יש המוסיפים לאורז (במיוחד בפסח) פולים ירוקים מבושלים (אפשר עם הקליפות הדקות או בלעדיהן)

מעק'וד (פשטידת תפוחי אדמה וביצים)



החומרים:

3 תפוחי אדמה

6 ביצים

1/4 כוס פטרוזיליה קצוצה (לא חובה)

קורט פלפל שחור

קורט קינמון

קורט כורכום (למתן צבע צהוב – לא חובה)

מלח (לפי הטעם)

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

מבשלים התפוחי האדמה בקליפתם ו-2 מהביצים לביצים קשות.

מקלפים תפוחי האדמה ומרסקים לפירה גס, מקלפים הביצים הקשות וחותרכים לשמיניות.

מוסיפים לפירה שמיניות הביצים הקשות, הביצים הלא בשלות, הפטרוזיליה, התבלינים ומערבבים.

מחממים השמן על להבה גבוהה (בסיר בקוטר 20-24 ס"מ) ויוצקים הבלילה בזהירות לטיגון על להבה בינונית, עד שהצד התחתון מתבשל.

מרוקנים השמן לכלי אחר, הופכים המעק'וד בצלחת שטוחה, ומכניסים חזרה לסיר עם הצד הבשל כלפי מעלה, מחזירים השמן שמרוקנים קודם, וממשיכים לטגן על אש בינונית.

בעזרת בדיקת נעיצת מזלג מוודאים שהמעק'וד התבשל.

אופן ההגשה:

פורסים למשולשים ומגישים כמנה ראשונה, או כתוספת למנה שנייה או על אורז.

* יש הנמנעים מטיגון המעק'וד, ועם אותו מתכון של הבלילה אופים בתנור (בד"כ בתבנית עגולה וגבוהה).

* עם אותו מתכון של הבלילה (ללא הביצים הקשות), ניתן לטגן במחבת חביתיות קטנות של תפוחי אדמה.

פול מכ'לי (פולים מבושלים במים)



החומרים:

פולים ירוקים טריים המפורקים מתרמילהם
כמון
מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מבשלים הפולים במים זמן קצר.
שמים בצלחות ומפזרים עליהם מלח וכמון לפי הטעם ומגישים חם

* מחוץ לעונה, כאשר הפולים הטריים לא נמצא, משתמשים בפולים יבשים גדולים, המשרים במים 2 יממות ואז מבשלים במים ומגישים עם מלח וכמון לפי הטעם. עם הפולים משתמשים גם בתבשילים שונים וכתוספות כמו באורז, ובמיוחד בפסח.

מסק'ה (תבשיל ירקות ברוטב עגבניות עם מצות/פטאייר)



החומרים:

- 6 פטאייר (מצות-מעין פיתות כשרות לפסח האפויות באלפרן-טבון), יבשות וחתוכות לחתיכות בגודל של כ-2X2 סמ'
* בלוב היו מצות עבות מאוד (בעובי של כ-7 מ"מ), שחתכו לחתיכות בגודל של כ-2X2 סמ' עבור המסקיה
ירקות החתוכים לריבועים (3 גזרים, 3 קישואים, 3 תפוחי אדמה בינוניים)
1 כוס פולים ירוקים קלופים (כולל הקליפה הדקה)
1/4 כוס שמן
3 כפות גדושות רסק עגבניות
2 כפות פפריקה חריפה (או לפי הטעם)
מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

שמים בסיר המים והירקות ומבשלים על להבה גדולה עד לרתיחה, עם הרתיחה מורידים ללהבה נמוכה וממשיכים לבשל עד להתרככות הירקות.
בסיר נוסף, הנתון על להבה נמוכה, מוזגים השמן, מוסיפים הרסק עגבניות והפפריקה החריפה, תוך כדי בחישה של מס' דקות; מוסיפים הירקות המבושלים עם מי הבישול (ודואגים שהרוטב מכסה את הירקות), ומטבלים במלח; מביאים לרתיחה וממשיכים לבשל על להבה בינונית; מוסיפים חתיכות הפטאייר, ממשיכים לבשל מספר דקות תוך כדי ערבוב.

מת'ק'ב בלעסל (מציות בדבש)



החומרים:

- מספר מצות חתוכות לרבעים
שמן (בהתאם למספר המצות המתוכננות)
מי דבש

אופן טיגון המצות

מטגנים המצות (משני הצדדים) בשמן עמוק וחס על להבה בינונית, עד לקבלת גוון זהוב-שחום ומעבירים למסננת.

חומרים למי דבש :

1/2 ק"ג סוכר
1+1/2 כוסות מים
חצי לימון קטן טרי
מעט זאהר (לא חובה)

אופן הכנת מי הדבש :

מערבבים היטב הסוכר והמים ; סוחטים למי הסוכר החצי לימון ומשליכים הקליפה פנימה ; מבשלים על להבה בינונית, כ-20 דקות, עד שהסירופ נהיה סמיך מעט ובצבע זהבהב, ומורידים מן הלהבה.

אופן ההכנה הסופי :

כל עוד מי הדבש חמים טובלים בהם רבעי המצות המטוגנות, ומעבירים למסננת ; בגמר הסינון נותנים להתקרר ומניחים בקופסה סגורה היטב.

ק'נאדל (פחזניות מטוגנות טבולות בדבש)



חומרים לק'נאדל :

קמח מצות
6 ביצים
שמן לטיגון

אופן ההכנה :

הקצפת החלבונים, הוספת החלמונים לחלבונים תוך כדי ערבוב למקצפת אחידה ; להוסיף למקצפת, לאט לאט תוך כדי ערבוב, הקמח מצות עד קבלת עיסה רכה ; לטגן הק'נאדל (משני הצדדים) בכמויות של כף גדושה מהעיסה בשמן עמוק וחס על להבה בינונית, עד לקבלת גוון זהוב-שחום ומעבירים למסננת.

חומרים למי דבש :

1 ק"ג סוכר

3 כוסות מים

חצי לימון קטן טרי

מעט זאהר (לא חובה)

אופן הכנת מי הדבש :

מערבבים היטב הסוכר והמים ; סוחטים למי הסוכר החצי לימון ומשליכים הקליפה פנימה ; מבשלים על להבה בינונית, כ-20 דקות, עד שהסירופ נהיה סמיך מעט ובצבע זהבהב, ומורידים מן הלהבה.

אופן ההכנה הסופי :

כל עוד מי הדבש חמים טובלים בהם הקינאדל המטוגגות, ומעבירים למסננת ; בגמר הסינון נותנים להתקרר ומניחים בקופסה סגורה היטב.

עבמבר (עוגיות שקדים כשר לפסח)



חומרים :

3 כוסות שקדים קלופים, כולל הקליפה החומה הדקה, לא קלויים

2.5 כוסות סוכר

4 שקיות אבקת וניל (כשר לפסח)

1 כוס קמח מצות טחון דק

2 כפיות תמצית שקדים

5 חלבוני ביצים

אופן הכנה :

לטחון השקדים ולערבב עם שאר החומרים וללוש בידיים בקערת פיירקס לחמם מים בסיר ולאחר שרתחו להניח את קערת הפיירקס עם החומרים על פי הסיר את העיסה (Bagno Maria) יש לערבב מדי פעם עד שהסוכר נמס ומתקבלת עיסה אחידה, מעט נוזלית להשאיר להתקרר בסיר כשעתיים לשים במנגיטים או ע"ג נייר ולתת בראש כל אחד חצי שקד לאפות בתנור בחום 180 מעלות עד שהחלק העליון מזהיב ונוצרים בקיעים

בוקה די דמה (עוגה איטלקית כשרה לפסח)



חומרים:

300 גר' סוכר

80 גר' אבקת סוכר

200 גר' שקדים קלופים (מהקליפה החומה) וטחונים במערבל מזון

80 גר' שקדים קלופים וגרוסים גס

3 כפות קמח מצות

6 ביצים + 3 חלבונים

אופן ההכנה:

מפרידים בין 6 החלמונים ל 6 החלבונים

מקציפים את הסוכר עם 6 החלמונים

מוסיפים בהדרגה השקדים הטחונים והקמח מצות תוך בחישה

מקציפים את 6 החלבונים לקצף נוקשה ומוסיפים לעיסת החלמונים השקדים והקמח מצות, ומערבבים לעיסה אחידה

מכניסים לתבנית מרופדת בנייר אפיה ואופים בחום בינוני עד התייצבות העוגה

מקציפים את 3 החלבונים המופרדים עם אבקת הסוכר ומורחים הקצף על פני העוגה ומפזרים מעל השקדים הגרוסים

* יש לציין, שישנם מתכונים שונים להכנת קציפת הציפוי - בלוב בד"כ היו קונים קציפה מוכנה, כשר לפסח, מהחלואאזי.

מרגז (נקניקיות מיובשות)



חומרים:

- 1 ק"ג בשר טחון (בשר בקר או כבש)
- 10 שיני שום גדולות, כתושות
- 2 כפיות כמון ערד (זרעים של שומר טחונים)
- כפית פפריקה חריפה
- 1/4 כוס שמן
- מלח (לפי הטעם)

מעיים דקים (למרגז), מנוקים משומן
חוט לקשירה

אופן ההכנה:

מערבבים בשר טחון, שום כתוש, כמון, פפריקה ושמן. מוסיפים מלח (אם צריך). ממלאים את המעיים בתערובת הבשר אבל לא דוחסים. קושרים כל 7-10 ס"מ בחוט, וכך יוצרים קטעים (נקניקיות). שמים במגש ומניחים בשמש במשך ארבעה ימים, בכל יום הופכים צד. בודקים אם המרגז מוכן ע"י לחיצה עליו. אם הנקניקיה רכה, צריך להמשיך לייבש. לשים במקרר או להקפיא.

קדיד (רצועות בשר מיובשות)



חומרים:

בשר כתף

שמן

מלח

אופן ההכנה:

חותכים את הבשר לרצועות ארוכות, ברוחב כ - 2 ס"מ ובעובי כ - 2 ס"מ. בקערה מערבבים שמן ומלח (השמן דוחה חרקים), מכניסים פנימה רצועות בשר ומערבבים היטב, כך שכל הרצועות תהיינה מכוסות בשמן. מניחים במגש ושמים בשמש למשך כמה ימים, בכל יום הופכים צד. לשים במקרר או להקפיא.

רצועות בשר יבשות אלה שמים בטבחיה במקום בשר רגיל.

לייה (רצועות שומן האליה של כבש מיובשות)



חומרים:

שומן אליה של כבש

שמן

מלח

אופן ההכנה

חותכים שומן האליה לרצועות ברוחב 2 ס"מ; מערבבים בקערה שמן ומלח ומכניסים פנימה רצועות השומן ומערבבים היטב, כך שכל הרצועות תהיינה מכוסות בשמן; מניחים במגש ושמים בשמש למשך כמה ימים, בכל יום הופכים צד. לשים במקרר או להקפיא.

לייה/אליה היו מכינים, בדרך כלל, לקראת פסח, שאז היו שוחטים כבשים לכבוד החג.



החומרים:

- 5 עגבניות גדולות מרוסקות
- 1/2 כף רסק עגבניות
- 1 כפית פפריקה
- 1 פלפל ירוק חריף
- 2 שיני שום כתושות
- 1/2 כוס שמן
- 4 ביצים
- מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מטגנים בסיר/מחבת הפלפל הירוק; מוסיפים השום, הפפריקה ורסק העגבניות וממשיכים לטגן לזמן קצר; מוסיפים העגבניות המרוסקות והמלח וממשיכים לבשל עד להתמעטות הנוזלים והעגבניות מתבשלות. מבקעים הביצים לצלוחית (כל ביצה לחוד, כמו ביצה עין) ומוסיפים לתבשיל, ומבשלים עד שמתבשל החלבון ואילו החלמון במידה הרצויה.

בוכעיבה/משואשה (מעין שקשוקה מקושקשת)



חומרים:

4 ביצים טריות

פלפלאות'ומה (לפי הטעם)

1/3 כוס שמן

1/3 כוס מים

קורט של כרוויה (קימל טחון)

קורט מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מוזגים השמן במחבת הנתון על להבה נמוכה, מוסיפים הפלפלאות'ומה, בוחשים מעט ומוסיפים מים ליצירת מעט רוטב ומבשלים מספר דקות; בכלי נוסף מערבבים הביצים הטריות עם הכרוויה והמלח ומוסיפים לרוטב, שבמחבת ומערבבים לקבלת בלילה מקושקשת

דחייה משרמלה (ביצים קשות שנתרו מליל הסדר ברוטב חריף)



החומרים:

ביצים קשות קלופות, שנותרו מליל הסדר

1/4 כוס שמן

1 כף גדושה פלפלאות יומה

קורט של כרוויה (קימל טחון)

קורט מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מוזגים השמן במחבת הנתון על להבה נמוכה, מוסיפים הפלפלאות יומה, בוחשים מעט ומוסיפים מים ליצירת רוטב ומבשלים מספר דקות; מוסיפים הביצים הקשות הקלופות, דואגים שהביצים תגענה ברוטב מכל צדדיהן, שהטעם ייספג בכל הביצים, מוסיפים הכרוויה והמלח ומבשלים מספר דקות נוספות.

מזעזע (ביצים קשות, כבד, ריאה ובשר הזרוע, שנותרו מליל הסדר ברוטב חריף)



החומרים:

ביצים קשות קלופות, שנותרו מליל הסדר

ריבועים מהכבד, מהריאה והזרוע, שנותרו מליל הסדר

1/4 כוס שמן

1 כף גדושה פלפלאות יומה

קורט של כרוויה (קימל טחון)

קורט מלח (לפי הטעם)

1 כוס מים

אופן ההכנת הרוטב:

מוזגים השמן במחבת/סיר הנתון על להבה נמוכה, מוסיפים הביצים הקשות הקלופות, שמועכים ביד קלות, ומטגנים קלות; מוסיפים הפלפלאות'ומה, בוחשים מעט ומוסיפים מים ליצירת רוטב ומבשלים מספר דקות; מוסיפים ריבועי הכבד, הריאה והזרוע, דואגים שהביצים, ריבועי הכבד, הריאה והזרוע תגענה ברוטב מכל צדדיהם, שהטעם ייספג, מוסיפים הכרוויה והמלח ומבשלים מספר דקות ספורות נוספות.

בולו אלמימונה (עוגת חג המימונה)



החומרים:

- קמח – בכמות לקבלת בצק רך-בינוני
- 4 ביצים
- 1 כוס שמן
- 1 כוס סוכר
- 1/4 כוס מי וורדים
- 1+1/4 כוסות מים
- 50 גר' שמרים
- קליפה מגוררת של תפוז אחד
- 200 גר' צימוקים לבנים, שהושרו במים
- 1 כפית כמון ערד (אניס) גרוס
- 200 גר' שקדים גרוסים גס (לא חובה – עניין של טעם)
- 200 גר' אגוזים גרוסים גס (לא חובה – עניין של טעם)
- 1 חלמון ביצה למריחה
- 100 גר' שומשום
- ביצים קשות (לא קלופות)

אופן ההכנה:

מערבבים כל החומרים (למעט הקמח) לשים היטב ומוסיפים קמח עד לקבלת בצק רך בינוני, מכסים במפית לתפיחה, במשך כשעה. בגמר התפיחה לשים שוב, מחלקים את הבצק לכדורים בגודל הרצוי וצרים מהם כיכרות עגולים ומקבעים באמצע כל כיכר ביצה קשה (לא קלופה). שמים בתבנית אפיה מקומחת ומניחים לתפיחה. מורחים על בצק הבולו חלמון ביצה טרוף ומפזרים שומשום. מכניסים לתנור בטמפ' 180 מעלות, ואופים עד שהבולו מקבלים צבע חום, מעט כהה.

כבזת' אלמימונה (לחם חג המימונה)



החומרים:

בצק להכנת לחם בית
1 חלמון ביצה למריחה
50 גר' שומשום (לא חובה)
ביצים קשות (לא קלופות)

אופן ההכנה:

מחלקים את הבצק לכדורים בגודל הרצוי וצרים מהם כיכרות עגולים ומקבעים באמצע כל כיכר ביצה קשה (לא קלופה). שמים בתבנית אפיה מקומחת ומניחים לתפיחה. מורחים על הבצק חלמון ביצה טרוף ומפזרים שומשום (לא חובה). מכניסים לתנור בטמפ' 180 מעלות, ואופים עד שמקבלים צבע חום, מעט כהה.

מעק'וד/עאז'ת אלמימונה (פשטדה/חביתת חג המימונה)



החומרים:

מספר חתיכות מרגז (נקניקיות)
מספר חתיכות קדיד (בשר מיובש)
מספר חתיכות לייח (אליה של כבש)
כפית פלפלאות'ומה (לפי הטעם)
קורט כרוויח (קימל טחון)
מעט מלח (לפי הטעם)
2 ביצים
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

טורפים הביצים ומערבים בהן הפלפלאות'ומה, הכרוויח והמלח לבלילה אחידה ; מטגנים קלות במחבת, עם מעט שמן ועל אש בינונית, חתיכות המרגז, הקדיד והלייח, ויוצקים עליהן בלילת הביצים וממשיכים לטגן קלות למידה הרצויה

ת'כלט



שולחן הת'כלט:

ביום האחרון של חג פסח, בשעות הצהריים, היו הילדים עורכים "סדר פסח" בזעיר אנפין הנקרא "ת'כלט", הבנות הקטנות בישלו תבשילין במתכונים זעירים ובכלים קטנים. זאת, על מנת לחנך הילדים לקיום מצוות הפסח וליל הסדר ואת הבנות מלאכת הבישול.

לבסוס (לימונדה וגוזז צבעוניים + קלויים שונים)



חומרים ללימונדה:

מיץ לימון מ-4 לימונים טריים שחוטים

1/2 כוס סוכר

2 כפות מהא זאהר (צוף פרחי הדר)

1 כוס מים חמים
1 ליטר מים קרים

אופן ההכנה:

ממיסים היטב הסוכר במים החמים ושמים בקנקן גדול; מוסיפים לקנקן המיץ לימון, המהא זאהר והמים הקרים ובוחשים. מכניסים למקרר לקירור נוסף עד להגשה, או מוסיפים קוביות קרח, בוחשים ומגישים.

ללימונדה ניתן להוסיף צבעי מאכל לקבלת משקאות בשלל צבעים.



* ביום האחרון של חג הפסח, ב"חארה" היהודית של טריפולי, היו עוברות קבוצות של ילדים בין הבתים, לברך את בעלי הבית בשיר הנקרא "הוו אטארונה הוו אלגמאמה" (צליל משובש של מיני תבלינים). שיר, הכולל ברכת "כה – לחיי" ו"תזכו לשנים רבות", כאשר מוסיפים ברכה בשירה עם חרוזים המקבילים לשם המשפחה, כמו: "האדי חוש דאר חז'אז', תימה מרא תיעטי הדג'אג'י" וכו'. ובתמורה, בני הבית מילאו כיסיהם של הילדים בקלויים, כמו גרעינים, בוטנים, שקדים ואגוזים ובקבוקיהם בגוזו צבעוניים ולימונדה.