

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.

חול המועד סוכות

במשך כל ימי חול המועד סוכות, הן בארוחת הצהריים והן בארוחת הערב, נוהגים לבשל התבשילים הייחודיים של יהודי לוב, בד"כ תבשילים בשריים, כאשר משתדלים להעשירם בנתחי בשר נבחרים ובבזארט' הטבח'ה (תוספות שונות לתבשיל). בנוסף לחלק מן התבשילים הנ"ל, להלן מספר דוגמאות של תבשילים בשריים, הנהוגים גם בחול המועד סוכות:

טבח'ה בלק'רעה (תבשיל דלעת)



החומרים:

6 נתחי בשר בקר (מומלץ שריר/כתף או פאד וח'לאד -חלקי פנים)

בצל גדול קצוץ

1/2 כוס שמן

1+1/2 כוס שעועית (יש המשתמשים עם אפונה/גרגירי חמוס - את החמוס משרים במים לילה קודם ומורידים הקליפות)

250 גר' דלעת החתוכה לריבועים גדולים

1 כף רסק עגבניות גדושה

1/2 כפית של פפריקה חריפה

1 כפית מלח (או לפי הטעם)

4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים

אופן ההכנה:

מטגנים הבצל עם השמן עד שיקבל צבע זהוב-שחום, מוסיפים 1/2 כפית פפריקה חריפה וממשיכים לטגן מס' שניות. מוסיפים השעועית (אפונה/גרירי חמוס), הדלעת ונתחי הבשר ומוסיפים מים עד לכיסוי הבשר ומבשלים הכל ביחד כ-שעה, עד שהבשר מתבשל (ניתן להוסיף קוקלה ברתחה הראשונה).

לקראת השלב האחרון של הבישול, מוסיפים הרסק עגבניות, רבעי תפוחי האדמה, וממשיכים לבשל עד להתמעטות הנוזלים ולבישול הסופי הרצוי.

* יש המבשלים טבחה בלק'רעה ללא קטניות.

* התבשיל, בד"כ עם שעועית, הוא המוביל בתבשילי הדפינה (חמין), וניתן להוסיף לו בזאת' הדפינה (תוספות שונות, כמו מסראן מחשי, קוקלה וביצים).

טבחה בלכמון – כמונייה (תבשיל עם כמון)



החומרים:

6 נתחי 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), 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.

* תבשיל, המשמש גם כתבשיל דפינה (חמין), שניתן להוסיף לו בזאת' הדפינה (כמו כרע, מסראן מחשי, קוקלה וביצים).

ארוסטו וטבח'ה בלק'ארס (תבשיל עם לימון)



* הארוסטו והטבח'ה בלק'ארס הם אותו תבשיל ועם אותם מצרכים ומתכונים, שההבדל ביניהם הוא רק באופן הכנת והכנסת פרוסות תפוחי האדמה לתבשיל. בארוסטו מטגנים בתחילה מעט את פרוסות תפוחי האדמה לפני שמכניסים לתבשיל, ואילו בטבח'ה בלק'ארס מכניסים את פרוסות תפוחי האדמה ישירות לתבשיל, ללא טיגון.

החומרים:

- 6 נתחי עוף או בשר כבש/בקר (מומלץ שריר/כתף/חלגום – בשר ראש)
- 6 תפוחי אדמה פרוסים
- 1/2 כוס שמן
- 1/4 כוס מיץ לימון טבעי
- 5 שיני שום כתושות
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1/2 כפית קינמון
- 1 כפית כורכום (לא חובה)
- 1/4 כוס יין לבן יבש (לא חובה)
- מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה עם בשר כבש/בקר:

מכניסים הבשר לסיר, מוסיפים מים עד לכיסויו ומבשלים על להבה גבוהה עד שהבשר מתבשל. דואגים שיש מספיק מים לרוטב (בכמות של כוס אחת לפחות) ומוסיפים כל יתר החומרים (למעט היין). מרתיחים שוב ומוזגים היין, וממשיכים לבשל כרבע שעה עד שתפוחי האדמה מתבשלים ומקבלים רוטב סמיך.

אופן ההכנה עם עוף:

מטגנים קלות את השום בשמן על להבה בינונית, מוסיפים נתחי העוף וממשיכים לטגן קלות כחמש דקות, כאשר כל פעם הופכים נתחי העוף, שייטגנו מכל הצדדים. מוסיפים מים עד לכיסוי נתחי העוף ומוסיפים התפוחי אדמה וכל יתר החומרים (למעט היין). מרתיחים שוב ומוזגים היין, ממשיכים לבשל כרבע שעה עד שתפוחי האדמה מתבשלים ומקבלים רוטב סמיך.

* הארוסטו משמש גם כתבשיל דפינה (חמין).

טבח'ה בלקליפיור (תבשיל כרובית)



החומרים:

- 6 נתחי עוף או בשר כבש/בקר (מומלץ שריר/כתף)
- 1 כרובית בינונית
- 1/2 כוס שמן
- 2 בצלים קצוצים
- 4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים
- 1 כפית כורכום (לא חובה)
- מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה עם בשר כבש/בקר:

מפרידים הכרובית לפרחים פרחים, ויש המטגנים אותם (לא חובה). מבשלים הבשר בנפרד במים.

מטגנים קלות הבצל עד שנהיה מעט זהוב, מוסיפים הבשר המבושיל, תפוחי האדמה, התבלינים, כוס מים ומרתיחים. עם רתיחה מוסיפים הכרובית ומבשלים על להבה נמוכה כחצי שעה.

אופן ההכנה עם עוף:

מפרידים הכרובית לפרחים פרחים, ויש המטגנים אותם (לא חובה).

מטגנים קלות הבצל עד שנהיה מעט זהוב, מוסיפים העוף ומטגנים קלות מכל הצדדים, מוסיפים כוס מים, התבלינים, תפוחי האדמה ומרתיחים. עם רתיחה מוסיפים הכרובית ומבשלים על להבה נמוכה כרבע שעה.

טבח'ה בלקליפיור חמרה (תבשיל כרובית אדום)



החומרים:

6 נתחי עוף או בשר כבש/בקר (מומלץ שריר/כתף)

1 כרובית בינונית

1/2 כוס שמן

2 בצלים קצוצים

4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים

1 כף גדושה רסק עגבניות

1 כפית פפריקה חריפה

מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה עם בשר כבש/בקר:

מפרידים הכרובית לפרחים פרחים, ויש המטגנים אותם (לא חובה).

מבשלים הבשר בנפרד במים.

מטגנים קלות הבצל עד שנהיה מעט זהוב, מוסיפים הרסק עגבניות, הפפריקה החריפה והמלח וממשיכים לטגן קלות זמן קצר, מוסיפים הבשר המבושל, תפוחי האדמה, כוס מים ומרתיחים. עם רתיחה מוסיפים הכרובית ומבשלים על להבה נמוכה כחצי שעה.

אופן ההכנה עם עוף:

מפרידים הכרובית לפרחים פרחים, ויש המטגנים אותם (לא חובה).

מטגנים קלות הבצל עד שנהיה מעט זהוב, מוסיפים העוף ומטגנים קלות מכל הצדדים, מוסיפים הרסק עגבניות, הפפריקה החריפה והמלח וממשיכים לטגן קלות זמן קצר, מוסיפים תפוחי האדמה, התבלינים, חצי כוס מים ומרתיחים. עם רתיחה מוסיפים הכרובית ומבשלים על להבה נמוכה כרבע שעה.

טבח'ה בלבמיה (תבשיל במיה)



החומרים:

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

500 גר' במיה, קטומי ראש וזנב, שטופים ומסוננים

- 1/2 כוס שמן
- 3 בצלים גדולים קצוצים גס
- 1 כפית פפריקה חריפה
- 4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים
- 1 כף גדושה של רסק עגבניות
- מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מטגנים הבצל הקצוץ עד קבלת צבע שחום, מוסיפים הבמיה וממשיכים לטגן מעט, מוסיפים הפפריקה החריפה וממשיכים לטגן כמה שניות.

מניחים נתחי הבשר על הבמיה, מוסיפים מים עד לכיסוי הבשר ומבשלים כשעה עד שהבשר מתבשל.

לקראת השלב האחרון של הבישול, מוסיפים הרסק עגבניות, רבעי תפוחי האדמה והמלח, וממשיכים לבשל עד להתמעטות הנוזלים ולבישול הסופי הרצוי.

טבח'ה בלביטלז'אן (תבשיל חצילים)



החומרים:

- 6 נתחי עוף או בשר בקר (מומלץ שריר/כתף)
- בצל גדול קצוץ
- 1/2 כוס שמן
- 2 חצילים בינוניים חתוכים לריבועים
- 1/2 כפית של פפריקה חריפה
- 4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים
- 1 כף גדושה רסק עגבניות
- 1 כפית מלח (או לפי הטעם)

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

מוסיפים החצילים ונתחי הבשר, מוסיפים מים עד לכיסוי הבשר ומבשלים הכל ביחד כ-שעה עד שהבשר מתבשל.

לקראת השלב האחרון של הבישול, מוסיפים כף גדושה של רסק עגבניות, מלח ורבעי תפוחי האדמה, וממשיכים לבשל עד להתמעטות הנוזלים ולבישול הסופי הרצוי.

דרבאלי (תבשיל חצילים מטוגנים ברוטב)



החומרים להכנת החצילים:

2 חצילים בינוניים פרוסים (עגולים)

קמח לקימוח

2 ביצים טרופות

שמן לטיגון

אופן הכנת החצילים:

מקמחים פרוסות החצילים, טובלים בביצים הטרופות ומטגנים משני הצדדים עד לקבלת צבע זהוב.

החומרים להכנת הרוטב והבשר:

6 נתחי בשר בקר (מומלץ שריר/כתף) – שלא בימי חג, יש שלא הוסיפו לתבשיל נתחי בשר והסתפקו בפרוסות החצילים

1 בצל קצוץ

1/2 כוס שמן

1 כף גדושה רסק עגבניות

1 כפית שטוחה פפריקה חריפה

מלח (לפי הטעם)

אופן הכנת הרוטב והתבשיל:

מטגנים הבצל הקצוץ עד שנהיה זהוב, מוסיפים רסק העגבניות והפפריקה וממשיכים לטגן קלות זמן קצר מאוד, מוסיפים הבשר ומים עד לכיסוי הבשר ומרתיחים על להבה גבוהה.

עם רתיחה מניחים על הבשר פרוסות החצילים המטוגנות, מורידים ללהבה בינונית עד לבישול הסופי של הבשר והחצילים.

אופן ההגשה:

מוזגים לצלחת נתח בשר ומספר פרוסות חצילים ורוטב מהתבשיל.

קעבר (קציצות בשר ברוטב) * (יש הקוראים למתכון תבשיל קציצות זה בלביטה או בנדק')



החומרים לעיסת הבשר:

500 גר' בשר בקר טחון גס או קצוץ בסכין לחתיכות קטנות

1 ביצה

6 שיני שום כתושים

1 כפית כמון

1/2 כפית מלח (או לפי הטעם)

אופן הכנת עיסת הבשר:

מניחים בקערה, הבשר, הביצה, השום והתבלינים, ולשים הכל יחד לעיסה אחידה. יוצרים קציצות (בד"כ מוארכות) בגודל עפ"י ראות עיני המבשל.

החומרים לבישול:

4 תפוחי אדמה חתוכים לרבעים

1 כף גדושה של רסק עגבניות

1/4 כוס שמן

2 שיני שום כתושים

קורטוב כמון

מלח (לפי הטעם)

אופן הבישול:

שמים בסיר שטוח תפוחי האדמה, רסק העגבניות, השמן, השום, הכמון והמלח. מניחים עליהם קציצות הקעבר, האחד ליד השני, מוסיפים מים עד כיסוים ומרתיחים. לאחר הרתיחה ממשיכים בבישול על להבה בינונית, ולקראת סוף הבישול מנמיכים הלהבה עד לקבלת רוטב סמיך.

מת'ואמה בלח'לאד (תבשיל עם חלקי פנים של כבש/בקר, ממערכת העיכול וממערכת הנשימה)



החומרים:

1 ק"ג חילאד - חלקי פנים של כבש/בקר חתוכים (קרשה, בופחתי' - חלקי קיבות, מסראן לעין רקייק' - מעי דק, ראייה - ריאה, גרזיזומה - קנה נשימה)

3/4 כוס שמן

1 כוס חומץ

2 כפות רסק עגבניות גדושות

1 כף פלפל ותיזומה (עם הרבה שום במיוחד)

קורטוב כמון

מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מבשלים היטב כל חלקי הפנים, מסננים מהמים ומניחים בצד.

מטגנים מעט בשמן את רסק העגבניות והפלפל ותיזומה, מוסיפים החומץ, המלח, הברשים של חלקי הפנים, הרבה מים (שהתבשיל יהיה עם הרבה מרק), ומבשלים על אש גבוהה במשך כ-15 דקות, ולקראת הסוף מוסיפים קורטוב של כמון.

* נהוג לבשל מת'ואמה בימי החורף הקרים (אך לא רק), ומגישים עם הרבה מרק/רוטב ומהביל.

יבראק' (כרוב ממולא)



החומרים למילוי:

500 גר' בשר טחון

1 כוס אורז שטוף ומסונן

1/4 כוס שמן

1 בצל גדול מגורר או קצוץ דק

1 כוס פטרוזיליה קצוצה

1/2 כוס כוסברה טרייה קצוצה

1/2 כפית פפריקה חריפה

1/2 כפית פלפל שחור

1/2 כפית קינמון

מלח (לפי הטעם)

אופן הכנת המילוי:

מכניסים לקערה כל החומרים מערבבים ולשים מעט.

אופן הכנת עלי הכרוב:

מרתחים הכרוב במים, ובסכין מפרידים עלי הכרוב כל עלה בנפרד, סוחטים המים ומניחים בצלחת עד מילויים.

אופן הרכבת הכרוב הממולא:

מניחים על כף היד עלה הכרוב, שמים באמצע המלית וסוגרים היטב עלה הכרוב מכל צדדיו (בלא לדחוס) ומניחים על מגש עד הבישול.

החומרים לבישול:

1 תפוח אדמה פרוס

1 עגבנייה פרוסה

1 בצל פרוס

1 כף גדושה של רסק עגבניות

1/4 כוס שמן

אופן ההכנה והבישול:

שמים בסיר פרוסות תפוחי האדמה, פרוסות העגבנייה, פרוסות הבצל, רסק עגבניות ושמן (שלאחר הבישול היו לקיעאר - תוצר הלוואי, החרוך מעט, בתחתית הסיר). מניחים עליהם יח' היבראק', האחד ליד השני, (הקפלים כלפי מטה) מוסיפים מים עד כיסוים ומרתחים. לאחר הרתיחה ממשיכים בבישול על להבה בינונית, ולקראת סוף הבישול מורידים להבה נמוכה וממשיכים לבשל עד להתייבשות רוב הנוזלים.

אופן ההגשה:

* נוהגים לבשל יבראק' בימי החורף הקרים (אך לא רק), ומגישים עם לימון טרי, לפלפל שחור ומלח לשיפור הטעם.

אריסה (תבשיל גרעיני חיטה)



החומרים:

6 נתחי בשר (מומלץ שריר/כתף/ חלגום - בשר ראש/ראס לקיס - קשתית - שפונדרה, ויש המוסיפים קוקלה)

500 גר' חיטה (שלמה ומקולפת)

1+1/2 כוסות שמן

2 כפות גדושות רסק עגבניות

4 עגבניות טריות מגוררות (לא חובה)

1 כפית פפריקה חריפה

קורטוב כורכום

קורטוב פלפל שחור

מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מטגנים בשמן רסק העגבניות והפפריקה החריפה, במשך כמה דקות (יש הנמנעים מטיגון). מוסיפים החיטה, (העגבניות הטריות המגוררות), הבשר ומים עד כיסוי הבשר ומרתיחים. עם רתיחה (מוסיפים הקוקלה), ממשיכים על להבה בינונית עד שהחיטה מתבשלת (החיטה היא האחרונה שמתבשלת, אף אחרי הבשר, ומוודאים שיש מספיק מים). ולקראת סוף הבישול מוסיפים התבלינים וממשיכים על להבה נמוכה לזמן קצר.

* תבשיל, המשמש כדפינה (חמין), שניתן להוסיף לו בזאת' הדפינה (תוספות שונות, כמו קוקלה וביצים).

השבת בחול המועד סוכות

בערב שבת ובשבת היוצאת בחול המועד סוכות, מכינים התבשילים הנהוגים בכל שבת במשך כל ימות השנה.

בערב שבת:

חריימי: ראה המתכון לעיל

כסכסו: ראה המתכון לעיל

מפרום: ראה המתכון לעיל

ברודו: (ראה המתכון לעיל)

בשבת: דפינה (חמין) מתבשילים שונים, שניתן להוסיף לרובם בזאת' הדפינה (תוספות שונות, כמו ביצים קשות, מסראן מחשי, קוקלה, וכן המפרום שנשאר מערב שבת):

טבח'ה בלק'רעה (התבשיל הנהוג ביותר כחמין): ראה המתכון לעיל

טבח'ה בלכמון (כמוניה): ראה המתכון לעיל

טבח'ה בסלק': ראה המתכון לעיל

ארוסטו (בד"כ עם עוף): ראה המתכון לעיל

רז מק'לי (בד"כ כלל עם עוף): ראה המתכון לעיל

אריסה: ראה המתכון לעיל

תבשיל נוסף, שפחות מקובל להכין כחמין, הוא מקרונים ברוטב עגבניות, עם נתחי עוף או בשר.

מקרונה בסלסה (מקרונים ברוטב עגבניות)



החומרים:

- 6 נתחי עוף או בשר (מומלץ שריר/כתף)
- 1 ק"ג מקרונים (בד"כ בצורת שבלולים או קנים חלולים)
- 1/4 כוס שמן
- 10 שיני שום כתושות
- 1 כף רסק עגבניות גדושה
- 8 עגבניות טריות ובשלות
- 1 פלפל ירוק חריף או 1 כפית פפריקה חריפה (לא חובה, לפי הטעם)
- 6 עלי בזיליקום (לא חובה)
- מלח (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

מבשלים העוף או הבשר במים. מרסקים העגבניות (במגרדת או בבלנדר), השום, (הפלפל הירוק), ושמים אותם בסיר, מוסיפים השמן, רסק העגבניות, (הפפריקה החריפה), המלח, מערבבים ומרתיחים. עם רתיחה להוריד ללהבה קטנה (מוסיפים עלי הבזיליקום), וממשיכים לבשל כ-20 דקות. בסיר נוסף מרתיחים מים עם מעט מלח, ועם רתיחה מכניסים המקרונים לעשר דקות בישול, מוציאים מהמים ומסננים.

הרכבת התבשיל:

על המקרונים שמים הרוטב ומערבבים, מכניסים לתבנית ומניחים על המקרונים העוף/הבשר (לאכילה מיידית, ממשיכים לבשל בתנור בחום של 160 מעלות במשך כעשרים דקות). להכנת התבשיל כחמין, לקראת כניסת השבת מניחים על הפלטה.

לילת' זאת הברכה – לילת' אלכבדה ולראייה (ליל הושענה-רבה)

לאחר קריאת סדר "זאת הברכה", בלילת' זאת הברכה – לילת' אלכבדה ולראייה (ליל הושענה-רבה) בסוכה, נוהגים להגיש נתחי כבדה וראייה (כבד וריאה) צלויים, ובארוחה מוסיפים נתחי לחאם משווי (בשר על האש). וכן מטגנים ספנז (סופגנין, מעין סופגנייה שטוחה), ומקנחים בפירות שקישטו הסוכה, כמו רמאן ובלאח (רימונים ותמרים) – (ראה המתכונים לעיל).

כבדה וראייה משוויה (כבד וריאה צלויים)



יום הושענה רבה

נוהגים להכין לארוחת הצהריים של יום הושענה רבה כסכסו בלרמאן, מפרום וטבח'ה בטמאטס.

כסכסו בלרמאן (קוסקוס עם גרגירי רימון) * (רימונים שמורידים מן הסוכה)



מפרום: ראה המתכון לעיל

טבח'ה בטמאטס: ראה המתכון לעיל

ערב שמחת תורה

נוהגים להכין לארוחת ערב שמחת תורה, כמו בארוחת ערב שבת: חריימי, כסכסו, מפרום וברודו (ראה המתכונים לעיל).

הצהריים של יום שמחת תורה

אחרי תפילת שחרית, הגברים בד"כ מוזמנים לביתו של ה"חתן תורה" לסעודה חגיגית במיוחד, הכוללת חריימי (ראה המתכון לעיל), תבשילים ומטעמים רבים, הנהוגים אצל יהודי לוב. המהדרים מגישים גם פרוסות של לסאן מחשי (לשון בקר ממולא), מעקוד (פשטידת תפוחי אדמה וביצים) ומנינה (פשטידת חזה עוף ומוח).

לסאן מחשי (לשון בקר ממולא)



החומרים:

1 לשון בקר

500 גר' בשר בקר טחון (ללשון גדולה)

5 ביצים קשות

2 ביצים לא מבושלות

1/4 כפית פלפל שחור

1/4 כפית שטוחה קינמון

מלח (לפי טעם)

* רצועות בד כותנה (חיתול חדש), או רשת בד, חוט תפירה ומחט

אופן הכנת הלשון:

חורצים בבסיס הרחב של הלשון שני חתכים צולבים (+). דוחפים פנימה אצבעות תוך כדי הרחבת הלשון והארכתו. ממשיכים לדחוס את הבשר הפנימי ויוצרים חלל בתוך הלשון (עד שאפשר להכניס פנימה את היד כמעט עד המרפק). דוחפים ביצה קשה אחת עד לקצה הסגור של הלשון (כך שהלשון לא תסתובב בבישול וכן ליופי בחיתוך).

אופן הכנת המלית:

שמים בקערה הבשר הטחון, מוסיפים 2 הביצים הלא מבושלות, 4 הביצים הקשות שחותכים לרבעים והתבלינים. מערבבים היטב, הכל יחד, מכניסים את המלית לתוך הלשון.

אופן הבישול:

תופרים היטב את הפתח בבסיס הלשון, עוטפים את הלשון בבד/רשת ומלפפים חוט מסביב, כך שהלשון תישאר ארוכה וישרה. שמים בסיר, גדול דיו להכיל את הלשון בלי לקפלו, מכסים במים ומרתיחים על להבה גבוהה, וממשיכים לבשל היטב על להבה בינונית.

בגמר הבישול (ע"י בדיקה במזלג), מוציאים את הלשון מהמים ומורידים את הבד/הרשת העוטפים. מקלפים את קליפת הלשון הקשה בעודה חמה (כאשר הלשון מתקררת, קשה מאוד לקלפה), ונותנים לה להתקרר.

אופן ההגשה:

פורסים הלשון לפרוסות ומגישים (קרות או מחוממות) כמנה ראשונה או כתוספת במנה שנייה, בד"כ בארוחה של אירוע חגיגי במיוחד.

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 וחותרים 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

מנינה (פשטידת חזה עוף ומוח)



החומרים:

כ-12 עלי בוריק

חזה עוף שלם

400 גר' מוח

18 ביצים

1/2 כפית פלפל שחור

1/4 כפית קינמון

מלח (לפי הטעם)

1/4 כוס שמן (למריחה)

אופן ההכנה:

מבשלים במים את חזה העוף והמוח + 5 ביצים.

מחלקים את חזה העוף ל-4, וכל רבע מפוררים לרצועות דקות, חותכים המוח לריבועים, פורסים את 5 הביצים הקשות. שמים בקערה את רצועות חזה העוף המפוררות, ריבועי המוח ופרוסות הביצים הקשות, מוסיפים 13 ביצים, הלא מבושלות (משאירים מתוכם 3 חלמונים שלמים בצד), מתבלים ומערבבים היטב הכל יחד.

משמנים תחתית ודפנות תבנית אפיה עגולה בקוטר של כ-26 ס"מ. שמים עלי בוריק בתחתית התבנית באופן שיכסה אותה היטב. מניחים עלי בוריק נוספים סביב דפנות התבנית, כשחציים בתוך התבנית וחציים מחוץ לתבנית, כך שהתחתית והדפנות של התבנית מכוסים היטב בעלי הבוריק.

יוצקים לתוך התבנית את המלית ומוסיפים את 3 החלמונים השלמים מלמעלה. מקפלים את עלי הבוריק הבולטים בדפנות התבנית פנימה על פני המלית, מוסיפים עלי בוריק נוספים לכיסוי שטח כל פני המלית, ומשמנים את פני עלי הבוריק העליונים.

אופים בחום של 180 מעלות, עד שהמאפה מתבשל ומקבל גוון זהוב-שחום.

אופן הגשה:

בגמר האפייה פורסים המנינה (הפשטידה) למשולשים או לריבועים ומגישים (קרים או מחוממים) כמנה ראשונה או כתוספת במנה שנייה, בד"כ בארוחה של אירוע חגיגי במיוחד.

* ליתר בני הבית, שלא התארחו אצל ה"חתן תורה", מכינים מתואמה בלפאד ובסטיל/בוריק בלחאם, ויש המוסיפים מעקיד (ראה המתכונים לעיל).