מחברת מתכונים מהממת

1. מוזגים לתוך קערה גדולה 100 גרם סוכר, 3 ביצים ו־150 מ"ל שמן חמניות. מערבבים עד שנוצר תערובת חלקה ואחידה.

2. מוסיפים לתערובת 500 מ"ל קמח לבן, 10 גרם אבקת אפייה, 5 גרם מלח ו־2 כפיות קינמון. מערבבים בעדינות עד שנעלם הקמח היבש.

3. מרדדים את הבצק על שולחן עבודה מקומח ומקפלים אותו לשלושה חלקים. מניחים בצד.

4. מרפדים תבנית עגולה בנייר אפייה. מרחיצים את הבצק הראשון בתבנית ומוסיפים מילוי לבחירתכם.

5. מניחים את הבצק השני מעל המילוי ומהדקים את הקצוות עם הידיים. אפשר לעשות גם רשת יפה מרצועות בצק.

6. אופים בתנור חם מראש בטמפרטורה של 180 מעלות צלזיוס (תנור חם) 40 דקות, עד שהעוגה נפחת והופכת לחומה בצבע זהב.

7. מוציאים מהתנור ומניחים לעוגה להתקרר לגמרי בתבנית לפני הגשה. אפשר לפזר מעל סוכר אבקה לקישוט.

8. מגישים עם תה חם ומזכרת יפה לאורחים.

הערות נוספות:

9. בצק בסיסי מתאים גם לעוגת תפוחים, לעוגת שוקולד צבעוני ולעוגת גבינה.

10. אפשר לשנות את הכמות ל־400 גרם קמח ו־150 גרם סוכר אם רוצים פחות מתוק.

11. רק אבק אפייה ומלח מופעלים בכל מתכון.

12. בצק לא מרוקן מתאים לעוגות מלוחות עם גבינה ותרד.

13. **חשוב:** מילוי כבד מדי גורם לבצק לא להתפתח כראוי.

14. אפשר לשים מעל העוגה שקדים פרוסים לפני האפייה.

15. הגשה: פרוסה + תה 9 דקות (80% הצלחה מובטחת אם מוסיפים אגוזים) מעל דוכן מדרגות (מינימום 10.5 ס"מ).

16. מומלץ לאכול בתוך 3 ימים. אם נשאר – לקפיא בשקית אטומה עד חודש.

מחברת מתכונים מהממת

מאת: מיכל אלון, תל אביב

מרגרינה לתבנית

1. מחממים תנור ל־180 מעלות צלזיוס (תנור חם). מרפדים תבנית עגולה בנייר אפייה.

2. מפרידים 4 חלמונים מ־4 ביצים. חלמונים לקערה גדולה, חלבונים לקערה נקייה ויבשה.

3. מוסיפים לחלמונים 100 גרם סוכר ומקציפים עד שהתערובת הופכת לבהירה ועבה (3 דקות).

4. מוסיפים לתערובת 3 כפות קמח תפוחי אדמה ו־1 כף אבקת אפייה, מערבבים בעדינות.

5. מוסיפים לחלבונים קריצת מלח ומקציפים עד לקצפת יציבה (לא יבשה מדי).

6. מוסיפים כף אחת מהחלבונים לבצק ומערבבים כדי לרכך אותו. אחר כך מוסיפים את שאר החלבונים בעדינות, בתנועות מלמעלה למטה.

7. מוזגים את הבצק לתבנית ואופים 35 דקות עד שהעוגה תופחת וצבעה זהוב.

8. מוציאים מהתנור ומהפכים את התבנית על כוס/בקבוק כדי שלא תקרוס. מצננים לגמרי לפני הוצאה מהתבנית.

9. מגישים עם תות שדה וקצפת. אפשר גם לפזר אבקת סוכר.

10. **טיפ:** אם הבצק נשרף מלמעלה – הנמיכו ל־160 מעלות בפעם הבאה.

11. אפשר לשמור בקרר עד 3 ימים, אבל הוא יאבד מעט מהרעננות.

12. לא מומלץ להקפיא – הקצפת נמסה ומתפרקת.

13. **גרסה ללא גלוטן:** להחליף את הקמח בתערובת קמח ללא גלוטן שמתאימה לאפייה.

14. **גרסה לילדים:** אפשר לעשות מיני־עוגות בתבניות מאפין ולהקטין את זמן האפייה ל־18 דקות.

15. **אל תשכחו:** לבדוק עם טוסטר אחרי 25 דקות – כל תנור אופה אחרת.

16. אם אין מיכל בבית, אפשר לבקש מחברת/ה לשלוח מתכון דומה לפי הבקשה הזו.

מרק עגבניות מהיר לימים קרים

מאת: רונית בן־אהרון, מגדל העמק

1. מחממים 2 כפות שמן זית בסיר גדול על אש בינונית.

2. מוסיפים 1 בצל קצוץ דק ו־2 שיני שום כתושות. מטגנים 3 דקות עד שהבצל הופך שקוף.

3. מוסיפים 1 גזר קצוץ ו־1 תפוח אדמה קצוץ. מערבבים ומכסים את הסיר למשך 5 דקות.

4. מוזגים 1 ליטר מרק עגבניות (אפשר גם מים רותחים עם 2 כפות רסק עגבניות) ומביאים לרתיחה.

5. מבשלים על אש נמוכה 20 דקות עד שהירקות רכים לגמרי.

6. מוסיפים 1 כפית כמון, מלח ופלפל שחור לפי הטעם.

7. מוציאים מהסיר כף אחת מהמרק ומניחים בצד.

8. מערבלים את המרק בבלנדר עד לקבלת מרקם חלק. אם המרק עבה מדי – מוסיפים מים רותחים בכפיות.

9. מחזירים את המרק לסיר ומוסיפים 1 כוס עגבניות מרוסקות (אפשר גם מרוסקות בקופסא).

10. מבשלים עוד 10 דקות על אש נמוכה, מבלי לכסות.

11. מוסיפים לכל מנה כף יוגורט חלבי ומעט פטרוזיליה קצוצה לקישוט.

12. מגישים חם, עם לחם שחור חתוך לפרוסות דקות.

13. **גרסה טבעונית:** להחליף יוגורט בכף שמנת קוקוס.

14. **גרסה חריפה:** להוסיף חצי כפית אבקת צ'ילי יחד עם הכמון.

15. **שימו לב:** המרק מתעבה אחרי הקירור – אפשר לדלל בכפית מים בעת החימום.

16. **הגשה:** מרק + חצי כוס מים + 5 דקות = ארוחת ערב מלאה ומהירה.

17. **אחסון:** עד 4 ימים במקרר בקופסא סגורה. לא מומלץ להקפיא.

18. **מתכון מקורי:** מרק עגבניות מהיר לימים קרים, מתוך ספר המתכונים "מטבח בחצי שעה", הוצאת נורית, 2019.

מרק עגבניות מהיר לימים קרים

מאת: מיכל אלון, תל אביב