

הס"א

ספר מתכונים עם



טחינה



מחלקת החלב

1947 SKN

משוק מחנה יהודה  
באהבה!

אוסף מתכונים מאגרתו של  
אלי מנן, מאסכת האלבה



- 3 סופגניות במילוי אלבה נוגט בצ'פוי טאינה שוקולד
- 5 כדורי עוף מחולאים בטאינה פטרוזלים
- 7 מיני עוגות טאינה טעיות
- 9 בורגר אורז מלא עם ברוקולי וגזר
- 11 סלט ירקות עם טאינה וציתי קלמטה
- 13 מאפינס טאינה, שוקולד ואלבה
- 15 מארז בצילים קלויים עם טאינה
- 17 עוגת טאינה מקמח כוסמין
- 19 סלט קינואה אדומה עם טאינה
- 21 סינייה עם טאינה פטרוזלים
- 23 עוגיות לב במילוי טאינה ואגוזים
- 25 פשטידה עם כרובית, ברוקולי וטאינה
- 27 רולדת שמרים במילוי אלבה עם טאינה שוקולד

מתכונים עם  
טחינה

ממלכת החלב  
מאז שנת 1947



### מצרכים ל-20 סופגניות

- 4 כוסות קמח
- 4 אלמונים
- 4 כפות שמן
- 4 כפות סוכר
- 2 1/2 כפות שמרים יבשים
- 1 1/2 כוסות מים פושרים
- קורט מלח
- שמן לטיגון

### למילוי וציפוי:

- 200 גר' אלה נוגט
- 200 גר' טחינה שוקולד

### אופן ההכנה

- ערבבו את השמרים והסוכר בכוס והוסיפו מים פושרים עד לכיסוי התערובת. השתחו כ-10 דקות לתסיסה.
- נפו את הקמח לקצרה, צרו גומה והוסיפו את השמרים התוססים ואת שאר המצרכים.

- לושו עד לקבלת בצק מעובד וגמיש. קמחו קלות את הבצק וכסו במגבת להתפחה למשך כשעה.
- על גבי משטח מקומח רדדו את הבצק לאלה בעובי של כ-2 ס"מ. בעצרת כוס קרצו עיגולים, שחנו אותם קלות והשתחו להתפחה נוספת עוד 20 דקות.
- צקו שמן לסיר רבב ושטח, יש לאמץ את השמן לאום ביוני ולא גבוה, ע"מ שהסופגיות לא ישרפו.
- טגנו כל סופגניה משני צדדים, כשהסופגניות מוכנות חוצ'או אותן בעצרת כל מוררת והניחו על גבי צלחת מרופדת בנייר סופג.

### להאדרת האלה נוגט:

- המיסו מעט את האלה נוגט.
- מלאו מצרן בעל פיה צרה וארוכה והזריקו את האלה נוגט לתוך הסופגיות.
- תיהנו :)

לקישוט: מראו טחינה שוקולד של ממלכת האלה עם סוכריות



סופגניות במילוי אלה נוגט  
בציפוי טחינה שוקולד

# כדורי עוף מטוגנים מחולאים בטחינה פטרוזיליה ומצופים בפירורי לחם



## מצרכים ל-15 יחידות

### הכדורים:

- 600 גר' אצה עוף טאון.
- בצללים בינוניים, מזורדים וסאוסים מנוצלים.
- 1/2 ציור פטרוזיליה קצוצה.
- 3 כפות שטוחות קמח לבן.
- כפית שטוחה כחון טאון.
- כפית שטוחה תערובת תיבול לגריל עוף.
- קורט מלח, לפי הטעם.
- קורט פלפל שחור, לפי הטעם.
- 2 כפיות מים.

### החילוי:

- 1/2 כפות טחינה פטרוזיליה של מחלכת האלבה.

### הציפוי:

- 1 ביצה L, טרופה.
- 2 כפות פירורי לחם.
- רבע כוס שמן קנואה לטיגון, כמות מוערכת.

## אופן ההכנה

1. לערבב בקערה את כל מצרכי הכדורים לעיסה דביקה.
2. לקחת מעט מהתערובת, להשטיט על כף יד משומנת או רטובה במים כמו פיתה, לחמץ באמצע בטחינה גולמית בעצרת כפית ולסגור לצורה של כדור.
3. להכין 2 קערות: האחת עם ביצה טרופה והשנייה עם פירורי לחם. בינתיים לחמץ בסיר שמן לטיגון עמוק.
4. לטבול קודם בביצה ולאחר מכן בפירורי לחם, ולשים בתוך הסיר בשמן העמוק במשך כמה דקות עד לקבלת צבע זהוב.
5. בתואבון:)



# מיני עוגות טאינה טעימות



## מצרכים ל-8 יחידות

תערובת העוגות:

4 ביצים L.

1 1/2 כוסות סוכר חום.

שקית סוכר וניל (10 גר').

3/4 כוס שמן קנולה.

כוס לימונדה, או מיץ תפוזים.

3/4 כוס טאינה.

2 1/2 כוסות קמח לבן.

2 כפיות אבקת אפיה.

## קישוטי התבנית:

5 כפות טאינה גולמית ממלכת האלבה.

כפית שומה קינוח.

1/2 שקית שומים (50 גר').

## ציד נדרש:

8 תבניות אישיות או תבנית קולאחול

בגודל 26.

## אופן ההכנה

1. מערבבים את הטאינה הגולמית עם הקינוח. מברישים בתערובת את התבניות ומפזרים שומים, כך שיידבק לדפנות. טורפים ידנית בקערה את הביצים, הסוכר החום וסוכר הוניל עד שהתערובת מבהירה. מוסיפים את השמן ומיץ הלימונדה בהדרגה ותוך כדי בלישה.
3. מוסיפים את הטאינה הגולמית ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת אלקה.
4. מטמעים בתוך התערובת את הקמח ואבקת האפיה. בשלב זה ניתן להוסיף אמוציות, צימוקים, פצפוצי שוקולד ומה שאוהבים (כאצי כוס).
5. יוצקים את התערובת בתבניות אישיות אשר צופו בטאינה ושומים, ואופים בתנור שחום מראש ל-170 מעלות למשך כ-40 דקות (עד שקיסם הנעץ בעוגה יוצא יבש).
6. בתיאבון :)

עוגות טאינה אישיות, עם טעם חזק ונוכחות של טאינה גולמית של ממלכת האלבה. עוגות מפנקות במיוחד המתאימות לנשנוש מתוק ליד קפה או תה.



בורגר טבעוני מאורז עגול מלא  
עם ברוקולי, גזר, רוטב ברביקיו  
וטחינה צ'ילי ארוץ של ממלכת האלבה



## מצרכים ל-7 יחידות

כוס אורז מלא עגול.

ברוקולי בינוני.

3 1/2 גזרים בינוניים, מקולפים.

בצל בינוני, קצוץ דק.

2 כפות שמן זית, לטיוחון הבצל.

3 שיני שום, כתושות.

4 כפות רוטב ברביקיו.

2 כפות פירורי לחם.

3 טחינה צ'ילי ארוץ של ממלכת האלבה.

3 כפיות קצב, או שומום.

כפית שמן מלא ים יבש.

1/2 כפית פלפל שחור.

1 כפית פפריקה אדומה.

מים לפי הצורך.

## אופן ההכנה

1. מבעלים את האורז עם 2 כוסות מים

עד שהוא רק ומלט דיוסתי.

2. מבעלים את הברוקולי והגזר במים עד

שהם נעשים רכים.

3. מטגנים את הבצל בכלי שמן זית, לאחר

שלוש דקות מוסיפים גם את השום

הכתוש, מטגנים עוד דקותיים ומסירים

מהאש.

4. קוצצים דק את הברוקולי והגזר

המסוננים ממים.

5. בקערה גדולה מערבבים אורז מבושל,

ירקות קצוצים ובצל ושום מטוגנים,

מוסיפים את הטחינה צ'ילי ושאר

המצרכים. מתקנים תיבול במידת

הצורך.

6. יוצרים בורגרים בגודל כלי היד, מניחים

על נייר אפייה משומן (אפשר לפזר

למעלה קצב או שומום) ומכניסים

את נייר שמותם מראש ל-180 מעלות

למשך 25 דקות.

7. בתיאבון :)



# סלט ירקות עם טאינה וציתי קלמטה



## מצרכים ל-2 מנות

1. עגבנייה גדולה, מתוכה לקוביות.  
מלפפון גדול עם קליפה, מתוך לקוביות.  
כוס כרוב אדום, מתוך לרצועות.  
פלפל אדום גדול, מתוך לקוביות.  
גזר בינוני, מקולל ומגורר בפומפיה.  
2 כפות שמן צית כתית מעולה.  
מיץ מאצי לימון, סווס טרי.  
כפית מומץ בלסמי.  
5 פקאנים טבעיים מצויים ללא קליפה.  
2 כפות טאינה פטרוליה של ממלכת האלה.  
4-6 כפות מים, לערבוב עם הטאינה.  
10-12 ציתי קלמטה גדלים מנוצעים.

## אופן ההכנה

1. בקערה גדולה מערבבים את הירקות  
עם שמן הצית, מיץ הלימון והמומץ  
הבלסמי.  
2. את אלוזי הפקאן קולים במחבת יבשה  
כ-5 דקות תוך כדי ערבוב קל.  
3. מעבירים לכלי הגשה ומעל כל כלי  
מפזרים את אלוזי הפקאן הקלויים,  
אצי מכוח הטאינה המוכנה, וכ-5 ציתי  
קלמטה.  
4. מגישים חיד ונהנים. בתיאבון !

סלט ירקות קל להכנה בתוספת טאינה פטרוליה מבית  
ממלכת האלה והטאינה, פקאנים וציתי קלמטה מפנקים.  
סלט צמחוני טעים לארוחת הערב.

## הכנת הציפוי:

9. שוגרים את השוקולד לקוביות ומחיסים במיקרואו או על בן-מארי.
10. מעבירים לשק זילוף קטן ומלפים על גבי המאפינס פסים דקים.
11. בתאבון :)

## טיפים ושדרוגים:

1. שוגרים את המאפינס בקופסה סגורה עד שבוע במקרר.
2. מומלץ להגיש את המאפינס בטמפרטורת החדר או מומחים.
3. במקום קוקוס טאון אפשר להשתמש בשקדים או אגוזים טאונים.

## אופן ההכנה

1. ממחמים את התנור ל-170 מעלות ומרפדים תבנית שקעים בעטרות נייר.
2. בקערה גדולה שמים את הביצים, הסוכר, תמצית הוניל, המלח, השמן, החים והמליחה הגולמית, ומרפים בעזרת מטרפה ידנית עד להתערובת אחידה.
3. מוסיפים את הקמח, הקוקוס הטאון ואבקת האפיוה, ומערבבים עד לאחידות.
4. קוצצים את השוקולד המריר לפירורים.
5. מוסיפים את השוקולד הקצוץ והמלבה המפוררת, מערבבים עד שהם מתפרדים בצורה שווה בתערובת.
6. יוצקים את התערובת לתוך השקעים וממלאים עד  $\frac{3}{4}$  מלבוה כל שקע.
7. אופים במשך 15-20 דקות עד שקיסם הננעץ במרכז המאפינס יוצא עם פירורים לאחור.
8. מצננים למלטי.

## מצרכים ל-12 יחידות

- 3 ביצה L.
- $\frac{3}{4}$  כוס סוכר.
- כפית תמצית וניל.
- $\frac{1}{4}$  כוס שמן קנולה.
- $\frac{1}{2}$  כוס חים.
- $\frac{1}{2}$  כוס מלינה שוקולד של ממלכת המלבה.
- 1 כוס קמח לבן.
- $\frac{1}{3}$  כוס קוקוס טאון.
- $\frac{1}{2}$  שקית אבקת אפיוה.
- 150 גר' שוקולד מריר.
- 100 גר' מלבה של פעם של ממלכת המלבה, מפוררת.
- קורט מלח.
- לציפוי:
- 50 גר' שוקולד מריר.
- ציוד נדרש:
- תבנית מאפינס 12 שקעים.



מאפינס עם מלינה,  
שוקולד מריר  
ומלבה מפוררת  
בציפוי שוקולד  
מריר מומח

שילוב נהדר של מלינה, שוקולד ומלבה במאפינס.



# ממרח מצילאים קלויים עם טחינה כוסברה ובצל ירוק



## מצרכים למנה זאת

- 1 מציל גדול, מוצק.
- 2 בצל ירוק בינוני, קצוצים.
- 4 כפיות גדושות טחינה כוסברה של  
ממלכת האלה.
- 30 מ"ל מיל מיל לימון.
- קורט מלח הימלאיה, לפי הטעם.
- קורט פלפל שחור גרוס, לפי הטעם.
- 2 שיני שום כתושות.
- מעט מים.

## אופן ההכנה

1. קולים את המציל על אש גלויה, או  
בתנור ומצננים.
2. מערבבים את הטחינה עם מיל המימון  
והמים, תוך חוספת מים עד למידת  
הסמיכות הרצויה.
3. מוצאים את בשר המציל, מערבבים עם  
הטחינה והבצל הירוק הקצוץ, ומתבלים  
במלח ובפלפל.
4. טועמים ומתקנים תיבול.
5. בתאבון :)



ממרח צמחוני נהדר ממציא קלוי, בצל ירוק, טחינה ושום.  
לאוהבי אריל/פיקנטי:  
אפשר להוסיף פלפל אריל שרול לפי הצורך על המציל.

## אופן ההכנה

1. מאמאמא תנור ל-180 מעלות.
2. בקצרה שמים: ביצים, סוכר וסוכר וניל עד לקבלת תערובת אלקה.
3. מוסיפים את השמן ומיץ התפוזים ומערבבים שוב.
4. מוסיפים את יתר המומרים ומערבבים שוב לקבלת מרקם אחיד.
5. מעבירים לתבנית 22 ס"מ משומנת ואופים כ-40 דקות עד שהעוגה תפוחה ושחומה.
6. בתאבון :)

## מצרכים ל-11 מידות

- 4 ביצה ל.
- 1 1/2 כוס סוכר.
- 1 כוס מאינה גולמית של מאמאמא האלבה.
- 1 1/2 כוס קמח כוסמין.
- 3/4 כוס קמח לבן.
- 3/4 כוס מיץ תפוזים, סאוט.
- 3/4 כוס שמן קנולה.
- תרסיס על בסיס שמן קנולה, לשימון התבנית.
- שקית סוכר וניל (10 גר').
- שקית אבקת אפיה (10 גר').
- 2 כפיות אבקת סוכר, לפיזור על העוגה.

צויד נדרש:

תבנית עגולה 22 ס"מ.



עוגת מאמא  
מאמא כוסמין



# סלט קינואה אדומה עם טמינה צ'ימצ'ורי



## מצרכים ל-2 מנות

- 1 1/2 כוסות קינואה אדומה, מבושלת.  
מלפפון בינוני עם קליפה.  
פלפל אדום בינוני.  
3 מלפפונים בינוניים כבושים במלח.  
4-5 גבעולים בצל ירוק.  
1/2 צרור עירית.  
2 גזר בינוני, מקולל.  
4 כפות טמינה צ'ימצ'ורי, לפי הטעם.  
30 מ"ל מיץ לימון.  
אופן פטרוזיליה, לפי הטעם.  
מלח, לפי הטעם.

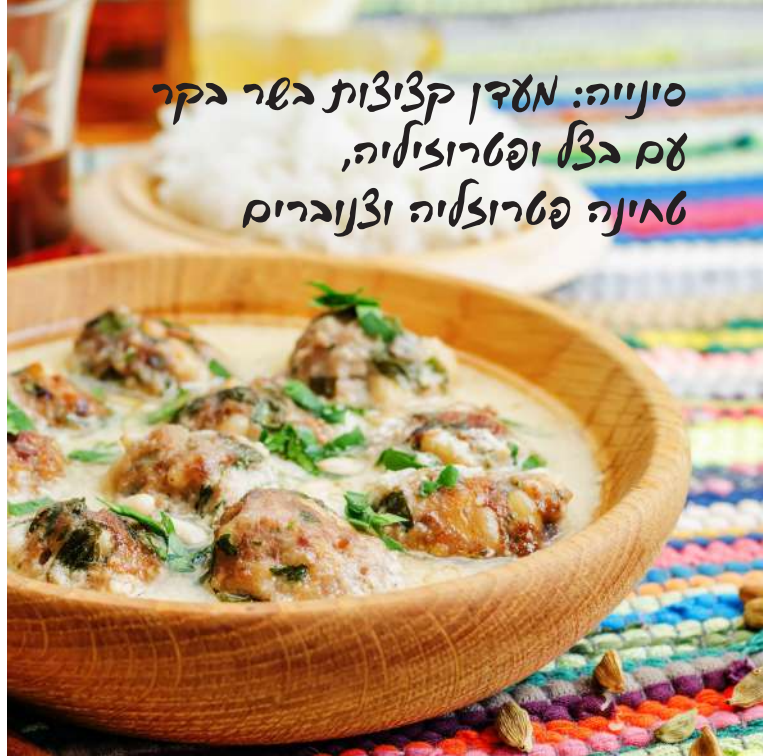
## אופן ההכנה

- 1. את הקינואה האדומה (מצי כוס קינואה יבשה) מבושלים בהרבה מים עד לריכוך, מסננים ומצננים. לאחר בישול צריך לזאת ככוס ומצי קינואה מבושלת.
- 2. קוצצים את כל הירקות ומערבבים עם הקינואה.
- 3. מגישים עם טמינה צ'ימצ'ורי מתובלת בהרבה לימון ומעט מלח. מעטרים בפטרוזיליה.
- 4. בתיאבון :)

סלט קינואה אדומה הכי ישראלי שיש. עם ירקות,  
טמינה צ'ימצ'ורי ומיץ לימון.



# סינויה: מעדן קציצות בשר בקר עם בצל ופטרזיליה, טמינה פטרזיליה וצנוברים



## מצרכים ל-5 מנות

600 גר' בשר בקר טאון.

ביצה ל.

בצל בינוני, מעורר.

ציר פטרזיליה קצוץ, או כוסברה.

2 שיני שום, מעוררות.

3 כפות פירורי לחם.

2 כפות שמן קנולה.

כפית מלח.

כפית פפריקה.

כפית כחול טאון.

1/2 כפית פלפל שחור.

1/4 כפית בהרט.

1/4 כפית כורכום.

5 כפות שמן קנולה לטיגון.

100 גר' טמינה פטרזיליה של מחלבת המלכה.

2 כפות צנוברים.

מים לפי הצורך.

## אופן ההכנה

1. מערבבים היטב את כל מומרי הקציצות

בקערה עד לאחוד מומרים.

2. ממתיים את השמן לטיגון במחבת.

3. יוצרים כדורים בגודל כדורי פינג פונג,

משטמים מעט, מטגנים משני הצדדים

עד להשחמה ומוציאים לנייר סופג.

4. מנימים נייר אפייה בתבנית ומסדרים

את הקציצות צפופות אחת ליד השנייה.

5. מערבבים את הטמינה פטרזיליה עם

המים ביחס דומה עד לקבלת תערובת

אחידה ומלכה.

6. מפזרים את הטמינה מעל הקציצות

ומעל הטמינה מפזרים צנוברים.

7. מכניסים לתנור שומם מראש ל-180

מעלות למשך 15-10 דקות (לא יותר).

8. סינויה אוכלים חם-חם - בתיאבון :)

סינויה מהמטבח הערבי: מעדן קציצות בשר בקר עם  
בצל ופטרזיליה, טמינה פטרזיליה וצנוברים.





## אופן ההכנה

1. בקערה לתיאור את התאנה ותחסיף את אבקת הסוכר והתאנה.
2. לערבב מעט ותחסיף שאר מרכיבי הבצק.
3. לערבב עד לקבלת בצק אחיד. אם הבצק דביק לתחסיף עוד מעט קמח.
4. להכניס לקירור של כשעתיים במקרה.
5. לשטח את הבצק על משטח מקומה לעזבי של גבי ס"מ ולקרוץ צורות (למשל בצורת לב, אפשר כל צורה אחרת כמובן).
6. לסדר בתבנית עם נייר אפייה במרווחים ולאפות בתנור ממוחם מראש על 180 מעלות למשך כרבע שעה.
7. לאחר הקירור לערבב את הדבש עם התאנה אגוזי התאך של מתאכת התאנה. על כל עוגיה לשים כפית מהתאית, לסגור עם עוגיה נוספת, למרוח מעט מהתאית גם מסביב לעוגיה ולטבול באגוזים הקצוצים.
8. בתאבון :)

## מרכיבים ל-25 יחידות

### הבצק:

- כוס קמח תופח.
- $\frac{1}{2}$  כוס קורנפלור.
- $\frac{1}{4}$  כוס אבקת סוכר.
- 100 גר' תאנה.
- תאבון ביצה.
- 4 כפות תאנה גולמית של מתאכת התאנה.
- שקית סוכר וניל (10 גר').
- $\frac{1}{4}$  כפית גרידת תאבון.

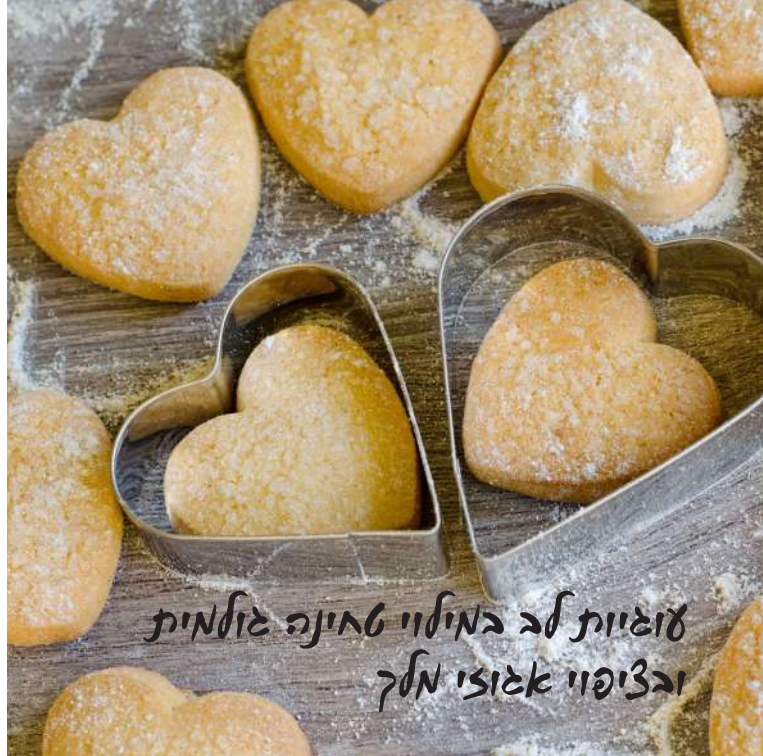
### לתיאור:

- $\frac{1}{4}$  כוס דבש.
- $\frac{1}{2}$  כוס תאנה אגוז תאך של מתאכת התאנה.

### תוספת לתיאור:

- $\frac{1}{4}$  כוס אגוזי תאך, מרוסקים דק.

עוגיות סנדוויץ' בצורת לב, בתיאור דבש ותאנה ובציפוי אגוזי תאך קצוצים - קינוח מושלם ליום התאנה.



עוגיות לב בתיאור טיפוס גולמית  
ובציפוי אגוזי תאך



# פשטידה נהדרת בשילוב כרוביות, ברוקולי וטאינה כוסברה



## מצרכים ל-9 מנות

כרובית קטנה עד בינונית  
ברוקולי בינוני.

1/2 כוס טאינה כוסברה של מחלבת האלבה.

4 כפות קמח לבן.

3 ביצה M.

ציר שמיר.

1/2 כפית מלח.

1/2 כפית פלפל שמור.

תרסוס על בסיס שמן קנולה.

## אופן ההכנה

1. לביש את הכרובית ואת הברוקולי,  
לכצול דק ולשים בקערה.

2. להוסיף את הביצים, הטאינה, השמיר  
הקצול, הקמח, המלח והפלפל השמור.

3. לשמן תבנית ולעצוק לתוכה את  
התערובת.

4. למחם תנור ל-180 מעלות ולאפות כחצי  
שעה או עד שהפשטידה משומה.

5. בתאבון :)

פשטידה נהדרת בשילוב כרוביות,  
ברוקולי וטאינה כוסברה.



# רולדת שמרים מיוחדת במילוי שמזכיר את טעם האלה עם טמינה שוקולד וסוכר חום



## מצרכים ל-3 רולדות כל רולדה 14 מנות

- 1 ק"ג קמח לבן.
- 2 כפות שמרים יבשים.

- $\frac{1}{2}$  כוס סוכר.
- שקית סוכר וניל.
- 4-5 ביצה M, טרופות.

- קורט מלח.
- $\frac{1}{2}$  כוס שמן קנולה.
- $1\frac{1}{2}$ - $1\frac{3}{4}$  כוסות מים פושרים.

## המילוי:

- 500 גר' טמינה שוקולד של ממלכת האלה.
- $\frac{3}{4}$  כוס סוכר חום.



## אופן ההכנה

- מכניסים לקצרת המעבד עם 11 חלישה את הקמח, השמרים, הסוכר הלבן וסוכר הוניל, ומעבדים כדקה.
- מוסיפים את האמרים הרטובים בהדרגה (ביצים, שמן ומים) וממשיכים בערבול כ-5 עד 7 דקות נוספות. מוסיפים מלח וממשיכים לערבול כדקה.
- מכסים את הקערה ומתפחים כשעה.
- מאלקים את הבצק ל-3 אלמים.
- מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק לעלה דק, מורחים טמינה (לא שכבה עבה) ומפזרים מעל 3 כפות סוכר חום.
- מגלגלים ומניחים בתבנית עם נייר אפייה, ומשאירים כח למניחה נוספת כ-30-45 דקות.
- מורחים ביצה טרופה על הרולדות.
- מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ל-20-30 דקות, עד השממה.
- בתיאבון :)



המתכון שלך:



אנויות של ממלכת החלב

שוק ממנה יהודה: 87 איום 12 • 87 איום 31 • 87 איום 46 • לבירורים והצמנות: 02-5402071  
שרונה מרקס: מתמם שרונה מרקס, ת"א • לבירורים והצמנות: 054-6937090 (שמוליק)  
שוק צפון: רמת האיוול, ת"א • לבירורים והצמנות: 050-3471207 (אגאי)  
שוק הכרמל: ת"א יפו • לבירורים והצמנות: 050-4950502 (עידו / עידן)  
לבירור הנקודה הקרובה לביתך: 02-5402071

www.kingdomofhalva.co.il •  halvakingsdom.co.il • halvakingsdom@gmail.com