

דורות

שבועות

החג הכי טעים שיש

חוברת מתכונים פשוט לבשל לחג



WWW.DOROT.CO.IL

עם כל הכבוד לגפילטע פיש והאופציות השונות והמגוונות לעוף, כולנו יודעים מהו החג הכי טעים בישראל... שבועות!

הקִיץ נותן את אותותיו וחומרי הגלם הקיציים מספקים לכולנו השראה מופלאה במטבח. חוץ מזה, עם יד על הלב ורחוק מהדיאטנית, אין כמו פחמימות בשילוב עם גבינות כדי לעשות את כולם שמחים.

את החג הזה נוכל לעשות זאת עם המשפחה המורחבת וכל החברים בארוחה חגיגית ופרחונית.

בחוברת זו אנו מגישים לכם את ההשראות של השף שלנו למתכוני שבועות שעושים נעים במטבח, נעים בשולחן ונעים בבטן.

וכמו תמיד והכי חשוב: מתכונים שפשוט לבשל. כאלה שלא תסתבכו איתם אבל תקבלו עליהם המון מחמאות.

**אז שיהיה חג שמח וטעים,
דורות
פשוט לבשל (כבר אמרנו?)**



MATKONIM@DOROT.COM



מתכונים

גראבלקס

ראשונה • 8 סועדים • זמן הכנה 10 דק' • זמן כבישה 24-36 שעי'
• זמן הכנה להגשה 15 דק'



מצרכים

לדג

1 ק"ג פילה סלמון נקי מעור ועצמות
120 גרם מלח גס (6 כפות)
60 גרם סוכר (4 כפות)
6 קוביות שמיר דורות
1 כפית זרעי כוסברה שבורים
 $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור
גרידה מתפוז אחד
גרידה מלימון אחד

להגשה

טוסטים
גבינת שמנת או שמנת חמוצה
צלפים
עירית





אופן ההכנה

1. מניחים את הדג בתוך תבנית זכוכית או חרס בגודל מתאים.
2. מערבבים את כל שאר המרכיבים ומצפים איתם את הדג. מעסים את התערובת מעט פנימה בעזרת האצבעות (מומלץ להשתמש בכפפות).
3. סוגרים את התבנית בניילון נצמד ומניחים במקרר ל-24-36 שעות. (ככל שמשאירים את הדג עם התבלינים יותר זמן במקרר הוא מגיר יותר נוזלים ויהפוך מלוח יותר).
4. מוציאים את הדג ושוטפים אותו מהציפוי תחת מים זורמים. לא יותר מ-20-30 שניות.
5. מנגבים בנייר מגבת ומתחילים לפרוס באלכסון. חשוב מאוד להשתמש בסכין חדה מאוד.
6. מסדרים טוסטים בצלחת, מורחים גבינת שמנת ופרוסת דג. מפזרים צלפים ועירית ומגישים.

***טיפ** במידה ולא מגישים מיד, מסדרים בשכבות עם הפרדה של נייר אפייה בקופסה. ניתן לשמור את הדג הפרוס במקרר עד 6 ימים.

סלט מוצרלה טרייה ונקטרינות

סלט שכולו קיץ
תוספת • 6-8 מנות • זמן הכנה 15 דק'

מצרכים

לסלט

- 1 שקית ארוגולה (150 גרם)
- 3 כדורי מוצרלה טרייה (300 גרם)
- ½ בצל סגול
- 4 נקטרינות או אפרסקים
- 10-15 עלי נענע
- 2 כפות שמן זית
- מלח
- פלפל שחור
- 3 כפות גבינת פרמזן מגורדת (לא חובה)

לרוטב

- 50 מ"ל חומץ יין אדום או בלסמי
- 2 קוביות פסטו דורות
- 100 מ"ל שמן זית
- 1 כפית דבש
- מלח
- פלפל שחור



אופן ההכנה

1. מניחים את הארוגולה בקערה.
2. מחלקים כל נקטרינה לשמיניות ומוסיפים.
3. פורסים את הבצל לרצועות דקות, קורעים את הנענע בידיים ומוסיפים.
4. קורעים את כדורי המוצרלה בידיים, מניחים בקערה נפרדת. מוסיפים 2 כפות שמן זית, מעט מלח ופלפל, מערבבים ומוסיפים לקערה הגדולה.
5. שמים את כל מרכיבי הרוטב בבקבוק או צנצנת קטנה, סוגרים את המכסה ומנערים היטב עד שהרוטב מתחבר.
6. מוסיפים שליש מכמות הרוטב לסלט ומערבבים בעדינות ומוסיפים עוד רוטב לפי הטעם.
7. מוסיפים גבינת פרמזן מגורדת ומגישים.

***טיפ** את הרוטב ניתן לשמור בכלי סגור במקרר עד 7 ימים.

מקלות גבינה

מאפה • כ-30 מקלות • זמן הכנה 10 דק' • זמן אפייה 20 דק'



מצרכים

1 חבילה בצק עלים מרודד (1 ק"ג)

1 ביצה טרופה

250 גרם גבינה צהובה מגורדת דק (רצוי אמנטל)

3 קוביות פסטו דורות

2 קוביות רוטב עגבניות ובזיליקום דורות

חצי כוס זיתים מגולענים וקצוצים (לא חובה)

1 כפית מלח





אופן ההכנה

1. מפשירים את הבצק לפי ההוראות.
2. מוציאים את **קוביות דורות** לשתי קעריות נפרדות.
3. מחממים תנור ל-190°.
4. מחלקים את הבצק לשני דפים שווים ומניחים דף אחד על משטח מקומח.
5. מורחים את הבצק בביצה ולאחר מכן **בפסטו דורות**.
6. מפזרים גבינה וזיתים קצוצים, מפזרים מלח מעל.
7. מניחים את דף הבצק השני מעל (כמו כריך) ומרדדים מעט את שני הדפים יחד עד שהמילוי נדבק.
8. מורחים את הדף העליון בביצה ו**ברוטב עגבניות ובזיליקום דורות**.
9. חוצים את הבצק לאורך (רצוי עם סכין גלגלת לפיצה) ולאחר מכן יוצרים רצועות בעובי 2-3 ס"מ.
10. מרפדים מגש בנייר אפייה, לוקחים כל רצועה ומסובבים משני הקצוות בעדינות ומסדרים על המגש.
11. אופים כ-20 דקות עד שהמקלות הופכים זהובים.

מרק יוגורט ומלפפונים קר (טראטור)

מנת פתיחה • 8 מנות • זמן הכנה 10 דק'



מצרכים

1 ק"ג יוגורט יווני 8-10% שומן (או כל יוגורט לא ממותק לטעמכם)

1 כוס מים קרים

1 קוביית שום דורות

5 קוביות שמיר דורות

3 מלפפונים

מלח

70 גרם אגוזי מלך (כוס)

100 מ"ל שמן זית

קוביות קרח

עלי נענע





אופן ההכנה

1. מוציאים את היוגורט לקערה, מוסיפים כוס מים, **קוביית שום דורות ו-5 קוביות שמיר דורות**.
2. קוצצים בסכין את המלפפונים לקוביות בינוניות או קטנות כפי יכולתכם (לא להשתמש בפומפיה או מעבד מזון).
3. מוסיפים חצי מכמות המלפפונים הקצוצים ליוגורט.
4. מוסיפים חצי מכמות השמן ומערבבים היטב עם מטרפה.
5. קוצצים את אגוזי המלך גס.
6. מוסיפים מעט מלח וטועמים.
7. מחלקים את המרק לקערות או כוסות, מפזרים את המלפפונים הקצוצים שנותרו ואת האגוזים הקצוצים, מזלפים שמן זית ומפזרים עלי נענע טרייה.
8. מניחים קוביית קרח אחת בכל מרק ומגישים.

לזניה קאפ קייקס

עיקרית • 12 יחידות • זמן הכנה 15 דק' • זמן אפייה 25 דק'
• זמן כולל 40 דק'



מצרכים

ללזניה

חבילת גבינת ריקוטה (250 גרם)

חבילת תרד (250 גרם)

100 גרם מוצרלה מגורדת

4 קוביות בזיליקום דורות

1 קובייה שום דורות

3 כפות עגבניות מרוסקות (לוקחים

מהקופסה של הרוטב)

1 ביצה

1 כפית מלח

חבילה דפי וונטון קפואים או דפי לזניה

קפואים חצויים לשניים

6 עגבניות שרי לקישוט (לא חובה)

ספריי שמן וכף קמח לתבנית

לרוטב

1 קופסה עגבניות מרוסקות (400 גרם)

2 קוביות רוטב עגבניות ובזיליקום דורות

2 קוביות בזיליקום דורות

1 כפית מלח

2 כפות שמן זית





אופן ההכנה

1. מפשירים את חבילת הדפים כ-20 דק' בחוץ.
2. בינתיים מעבדים במעבד מזון בפולסים קצרים את כל שאר המרכיבים למעט עגבניות השרי. עד שמתקבלת תערובת אחידה עם חתיכות תרד גסות.
3. מחממים תנור ל- 180° .
4. משמנים תבנית מאפינס היטב (כדאי עם ספריי שמן) ומפזרים בעדינות מעט קמח על התבנית.
5. מניחים בכל שקע דף. אם מתקשים להפריד בין העלים ממתינים עוד כמה דקות להפשרה.
6. מניחים כף מהתערובת בכל דף, מניחים דף נוסף ושוב כף מהתערובת.
7. חוצים את העגבניות לשניים ומניחים חצי על כל אחת.
8. אופים במרכז התנור כ-25 דקות עד שקצוות הדפים מתחילים להשחים מעט.
9. בזמן האפייה, מכינים את הרוטב: מניחים את כל המרכיבים בסיר קטן ומבשלים על להבה נמוכה 10-15 דקות.
10. מעבירים בעדינות את הלזניות לכלי הגשה ומגישים עם רוטב מעל/ליד.

גאלט פטריות ובצל

הגרסה הפרועה לקיש!

(הרבה יותר פשוט וכיף להכין וגם לא יישארו לכם שאריות בצק)
עיקרית • 6-8 סועדים • זמן הכנה 25 דק' • זמן מנוחה (לבצק) 60 דק'
• זמן אפייה 25 דק'



מצרכים

לבצק פריך

300 גרם קמח לבן

7 גרם מלח (כפית וקצת)

3 כפות גבינת פרמזן מגורדת

200 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

50 מ"ל מים (4 כפות)

למילוי

4 כפות שמן זית

2 סלסלות פטריות טריות

2 קוביות שום דורות

3 ענפי טימין או כפית טימין יבש

6 קוביות בצל מטוגן דורות

1 חבילת גבינת עיזים רכה (פרומעז/גדעז)

1 כף חומץ יין אדום (או יין אדום)

2 כפות שמנת מתוקה

2 כפות קמח

1/2 כפית מלח

מעט פלפל שחור





אופן ההכנה

לבצק

1. מעבדים את כל המרכיבים למעט המים במיקסר עם וו גיטרה במהירות נמוכה עד שנוצרים פירורים, מוסיפים את המים עד שנוצרים פירורים גדולים (אם אין לכם מיקסר - אפשר במעבד מזון או בידיים).
2. מוציאים את הבצק ומאחדים לצורת דיסק עבה. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך שעה לפחות.

למילוי

1. פורסים כל פטריה ל-3-4 פרוסות.
 2. מחממים מחבת רחבה היטב, מוסיפים 4 כפות שמן זית וממתינים עד שהשמן רותח.
 3. מוסיפים את הפטריות ומטגנים, כעבור 2 דקות מוסיפים **שתי קוביות שום דורות** וטימין, ממשיכים לטגן עוד 3 דקות בערך עד שהפטריות מטוגנות קלות אבל לא שחומות. מוסיפים כף חומץ יין אדום (או יין אדום) ומכבים את האש.
 4. מוסיפים למחבת **6 קוביות בצל מטוגן**, גבינת עיזים, שמנת מתוקה, קמח ומעט מלח ופלפל. טועמים ומתקנים מלח. מניחים את התערובת במקרר עד לאפייה.
 5. מחממים תנור ל- 180° (ללא טורבו).
 6. מרדדים את הבצק לצורת עיגול (כל צורה שתצא לכם - תעבוד) בעובי חצי סנטימטר.
 7. מעבירים את הבצק לתבנית אפייה מרופדת בנייר, מניחים את התערובת על הבצק ומשאירים שוליים בעובי 4-5 סנטימטר.
 8. מקפלים את השוליים פנימה ואופים במרכז התנור 25-30 דקות עד שהבצק מזהיב.
- ממש ממהרים?** החליפו את הבצק ב- $\frac{1}{2}$ חבילת בצק עלים מרודד.

מוס לימון

קינוח

תוספת • 6 חנות • זמן הכנה 30 דק'
קירור: שעתיים עד לילה



מצרכים

קריש לימון:

סוכר (100 גרם)

$\frac{1}{4}$ כוס מיץ לימון (60 מ"ל)

גרידה מ-2 לימונים

3 חלמונים

1 קובייה ג'ינג'ר דורות

חמאה (50 גרם)

שטרוייזל ג'ינג'ר:

חתוכה לקוביות חמאה (50 גרם)

4 כפות סוכר חום (50 גרם)

$\frac{1}{3}$ כוס קמח לבן (50 גרם)

1 קוביית ג'ינג'ר דורות

להגשה

1 מיכל שמנת מתוקה (38%)

1 קופסת תותים (כ-400 גרם) 6 כוסות





אופן ההכנה

1. מניחים את כל החומרים עד ליצירת קריש לימון בסיר קטן, מבשלים על להבה חלשה (חשוב) תוך כדי ערבוב במטרפה. ממשיכים לערבב עד המטרפה משאירה שובל בנוזל. מעבירים לכלי קטן, מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.
2. מערבבים את מרכיבי השטרויזל בידיים עד שנוצרים פירורים. אופים בתנור שחומם ל-160 מעלות כ-25 דקות עד שמזהיב.
3. שוטפים וחותכים את התותים.
4. מקציפים את השמנת לקצפת יציבה (לא מוסיפים סוכר) במיקסר שולחני או ידני.
5. מקפלים בעדינות את קריש הלימון לתוך הקצפת.
6. מניחים בכל כוס כף מהפירורים, תותים, מוס ושוב תותים. ומגישים. ניתן לשמור את הקינוח במקרר מורכב עד 24 שעות.

***טיפ** אפשר לרסק כוס עוגיות חמאה ולדלג לעל שלב הכנת הפירורים

פאי תפוחים דובדבנים

קינוח • תבנית פאי 22/24 ס"מ • זמן הכנה 25 דק' • זמן אפייה 40 דק'



מצרכים

לבצק

240 גרם קמח לבן

150 גרם חמאה

60 גרם אבקת סוכר

1 חלמון

1 כף מים

למילוי

4 תפוחים (500 גרם)

2 כוסות דובדבנים טריים מגולענים (400 גרם)

1 כף מיץ לימון

50 גרם חמאה

3 כפות סוכר חום בהיר

4 קוביות ג'ינג'ר דורות





אופן ההכנה

1. מעבדים במעבד מזון את מרכיבי הבצק למעט החלמון והמים, עד שנוצרים פירורים קטנים (אפשר גם בידיים, קצת פחות נוח).
2. מוסיפים את החלמון וכף מים, ממשיכים לעבד בפולסים קצרים עד לקבלת פירורים גדולים.
3. מעבירים את הבצק לקערה, מחברים בידיים לכדור ומשטחים אותו, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר לשעה לפחות או עד לילה.
4. משמנים תבנית פאי 22 או 24 ס"מ היטב.
5. מוציאים את הבצק מהמקרר, מקמחים את משטח העבודה ומרדדים לעובי $\frac{1}{2}$ סנטימטר ולגודל שיכסה את התבנית.
6. מכסים את התבנית בבצק ומהדקים לדפנות (את השאריות שומרים).
7. במידה והבצק נקרע/נוצרו בו חורים, פשוט מדביקים כמו פלסטלינה.
7. מניחים את התבנית עם הבצק ואת השאריות מהמקרר, מחממים תנור ל-180°.

מכינים את המילוי:

8. מגלענים את הדובדבנים (לא חובה לשמור עליהם שלמים).
9. מקלפים את התפוחים, מגלענים ופורסים לפרוסות בעובי $\frac{1}{2}$ ס"מ בערך. מוסיפים כף מיץ לימון ומערבבים.
10. מניחים מחבת רחבה על להבה גבוהה ומוסיפים חמאה וסוכר.
11. לאחר שהחמאה נמסה והסוכר מתחיל לבעבע (כדקה), מוסיפים את הפירות וצולים. מערבבים כל דקה בערך ואחרי 5 דקות מכבים את האש.
12. מוסיפים **4 קוביות ג'ינג'ר דורות** ומערבבים.
13. מעבירים את המילוי לבצק. את שאריות הבצק מפוררים לכדורים קטנים בעזרת הידיים ומפזרים על הפאי.
14. אופים במרכז התנור כ-40 דקות עד שהפירורים והבצק מזהיבים.

***טיפ** מומלץ להגיש עם כדור גלידת וניל!



מתכונים וצילום soulfood | עיצוב onegroup