

קרפוף

זה אחד המאכלים הפשוטים שהפכו לקלאסיקות במטבח הביתי, פשוט כי הוא טעים. תבשיל חצילים ברוטב עגבניות הוא כבר קלאסיקה ישראלית, ואפשר למצוא אותו בכל בית, לא משנה מאיזו עדה. אצלנו החצילים האדומים היו מתוקים וטעימים.

כמות לכ- 30 יחידות

המרכיבים לבצק

3 כוסות קמח

כוס מים כמעט רותחים

2 ביצים

2 כפות שמן

קורט מלח

מילוי בשרי

בצל בינוני

300 גרם עוף טחון או פרגית

מעט שמן לטיגון

מעט מלח ופלפל



מילוי תפוחי אדמה:

3-4 תפוחי אדמה מבושלים במים ורכים.

1 בצל מטוגן

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

מכינים פירה מתפוחי האדמה. מוסיפים את הבצל והתבלינים וממלאים את הקרפוף.

אופן ההכנה

מניחים את מרכיבי הבצק בקערה, מערבבים במזלג ומוסיפים את המים החמים לשים את הבצק לכדור רך ונעים, אם הבצק דביק להוסיף עוד קמח ולעבד עד שמתקבל בצק רך וגמיש.

נותנים לו לנוח כשעה.

בינתיים, קוצצים את הבצל לחתיכות קטנות מאוד ומטגנים אותו במחבת עם מעט שמן, מוסיפים את הבשר הטחון ומערבבים תוך בחישה מתמדת במרית עץ למניעת הוצרות גושים, עד שהבשר מלבין ומרקמו פירורי. מוסיפים מלח ופלפל ומכבים את האש. מרדדים את הבצק על משטח מקומח היטב לעלה דק בעובי של כ-3 מ"מ. קורצים בעזרת כוס או חותכן עגול, עיגולים גדולים בקוטר של כ-10 ס"מ. ממלאים כל עיגול בכפית גדושה של בשר, מקפלים וסוגרים את העיגול לחצי, מהדקים היטב את שולי הכיסון על מנת שלא יפתח בבישול, חשוב לנסות להוציא אויר מכיס הקרפוף, זה יעזור לכיסון לא להתפוצץ. את הסגירה אפשר להדק ביד או בעזרת מזלג, כדי ליצור סימנים יפים. אם רוצים לקצר הליכים, חותכים את הבצק לריבועים וסוגרים למשולשים, כך לא ישארו כמעט שאריות בצק.

ממלאים את כל עיגולי הבצק לקרפלך ושומרים אותם על גבי נייר אפייה מקומח, כדי שלא ידבקו אליו. ניתן להקפיא בקופסא עם נייר אפייה חוצץ בין השכבות.

מבשלים את הקרפלך הטריים במרק עוף רותח במשך חמש דקות עד שהם צפים, עושים זאת ממש לפני ההגשה כדי שישמרו על צורתם ולא ידבקו זה לזה או יתנפחו במרק. אם הקרפלך יצאו מהקפאה ידרשו להם כעשר דקות בישול. אפשר לשמור את הקרפלך במקפיא עם נייר אפייה מפריד בין השכבות ולבשל ישר מהמקפיא.

מילוי תפוחי אדמה:

3-4 תפוחי אדמה מבושלים במים ורכים.

1 בצל מטוגן

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

מכינים פירה מתפוחי האדמה. מוסיפים את הבצל והתבלינים וממלאים את הקרפלך.

מגישים עם בצל מטוגן מעל.

בתאבון

שני אחיה של סבתא אטי ושמואל בר, לא עלו לארץ. שמואל בר עבר למילאנו אך שמר על קשר עם סבתא. אטי עברה לארגנטינה וניתק הקשר... למרות שאבא שלי טס כמה פעמים לארגנטינה וניסה לחדש איתה את הקשר, אך הם לא רצו...