



### "קרפ" במילוי נוגט ופרוסות תפוח גרנד ברוטב סילאן

כאשר עובדים עם 'במיקס' במסבת, נשאר טוח להכין גם מנה אחרונה לארוחה. את סילי 'הקרפים' - הנוגט, ממולך להכין בכמות גדולה, הוא מסרח בריא, טעים ומוצלח מאד למזח מעל המנה (במקום שאקלד), לאכלי יחיד.

**6 מנות**

**החומרים:**

**לקרפ:**

3 ביצים

1/2 כפית שמן אגוזים

1 כף סוכר

מעט תמצית וניל

1/2 כוס מים

1 כף קמח תמריז ארמה

**למילוי:**

100 גרם אגוזי לוז קלויים ללא מלח וקלחים

3 כמות סוכר

עשן אגוזים - לפי הצורך

1 תמזח עץ טינד

**לרוטב:**

2 כמות סילאן

**אופן ההכנה:**

**מכינים את הקרפ:** מכניסים את כל חומרי הקרפ אל כוס ה'במיקס', מכניסים את חלק הסקצ'י, ובתנועה עולה ויורדת מערבלים את כל החומרים למשך דקה.

מחממים מחבת ספחון על גבי להבה בינונית, יוצקים כשליש כוס חד פעמית מהקרפ אל המחבת ומשטחים את הבליחה אל כל שטח המחבת על ידי הסתיד הידית, ממתינים כדקה, הופכים לצד השני לחצי דקה נוספת ומצמידים את הקרפ על צלחת שטוחה.

מכינים כך את כל הכמות.

**מכינים את הנוגט:** מכניסים את האגוזים אל ממתנת התבלינים ומחמים עד לקבלת אגוזים טחונים דק, מוסיפים את הסוכר וכפית שמן וממשיכים לתחון עד לקבלת מחית אגוזים, מוסיפים עוד שמן בהתאם למידת הסמיכות הרצויה.

מרכיבים את המנה: פורסים את התמזח בחלק הפורס דק של ה'במיקס', מורחים על הקרפ שכבה עדינה ואחידה של נוגט, מסירים מחמת תמזחים, מקפלים למשולש, מניחים על צלחת הגשה, יוצקים מעט סילאן ומקטטים בפרוסות תפוחים.

**תבוא אחסון:** לאחר הרכבת המנה - כשעתיים הקרפים - במקרר עד יומיים וכן בהקפאה, הנוגט - במקרר ללא הגבלת זמן, בחצי - שבוע.

**סלט סלז**

סלט צבעוני, מענין ומגון. אין צורך לכסל את הסלק, ה'במיקס' גור אחיו דק כך שמשאר בו את כל הויטמינים והמינרלים, והטעם רק משתבח.

**קופסה בנפח 1 ליטר**

**החומרים:**

2 סלקים

2 גזרים

1 בצל סגול

1/2 כפית מלח

3 כמות סיץ לימון

2 כמות שמן זית

1/2 כפית סגון

צנור סוכרה או סוכר חולה

**אופן ההכנה:**

מכניסים את החלק הגורר הבעוני אל ה'במיקס' גוררים את הסלק, את הגזר את הבצל, מכניסים את הסוכרה אל 'במיקס' טוחן התבלינים ומפעילים לעשר שניות לקבלת עלים קטנטים גם. מוסיפים את שאר החומרים, מערבבים הטב, משהים מינימום שעה למפית הטעמים ומגישים.

**תבוא אחסון:** במקרר עד ארבעה ימים.

מתכונים והכנה: לאה ברזל | צילום: דניאל לילה | סגנון: עמית פרבר

# במיקס

## הסו שף שלך במטבח



לאחר הקטניות לא ספח ומקנה לקרית חרות קבת אגוזים - לאו  
**'במיקס'** - הוולט מיקסר הידני האם העולם, יחסך להיות חובבי המטבח אך מאתמח מסמכות ההכנות לספח ומכל ימות חלו האילוג חלו ולשר את כל חסוקות המורה היחידה, חוקק ומכי חשק לא מלבולתו חלו מקבילי, אל מרסק (אטילו קרחה) גזרי, מרסק, ארון עם משר למחירוד לספח - גם תמזינסו ומקבילי 'חלו' מדובר שחמסנות מוחן יתכז אמל חלו וצבאות מהבשיר מצד אחד, ושילוו מצד אן, חלו קול, נח לקומסקו, כך גליק בריכה לחשק שחיים גם להצילן האחרון  
 מקבלו את סלז  
 לאו סף

