



אתר זה מוקדש באהבה למתוסכלי-מטבח שמאסו בחיים או סתם בעלי ידיים שמאליות, וכל בשלן חובבן באשר הוא. פה תמצאו שלל של עצות והסברים, נבטיקרא אוכל פשוט וטעים. קראו עוד, או נכנסו לקבוצה שלנו בפייסבוק

בצק אלים



חדש!
החובבת האיטלקית

עדיין רעבים?
עדכונים שוטפים,
תמונות והפתעות
בעמוד בפייסבוקו

51K
Like

בלינג בלינג

(זהו, התנסו חרותי? לחצו להסבר)

לזניה נחשב אצלי: השקעה #דפודי:



למרות הדימוי שיצא לה בקרב הציבור הרחב, לזניה אמיתית היא באמת פשוטה להכנה. ואם אתם גברים עצלים, אני מקווה שהתמונה הזו תוציא אתכם מהעצלנות ותזיז אתכם למטבח. גברים רבים צלחו מתכון זה – שמעתי סיפורים על מבצעי לזניה מופלאים באישון לילה בהוסטלים מעופשים בדרום אמריקה עם כף עץ וסיר פשוט. נסו ותיווכחו בעצמכם. רק מה הבעייה איתה? המצרכים שלה קצת יקרים. מגש לזניה שלם יעלה בסביבות ה- 50-60 ש"ח. אם תוותרו על הבשר (לא מומלץ) תחסכו כ- 20 שקל. הטריק האמיתי כשמכינים את המתכון הזה הוא סבלנות – טעמה של הלזניה משתפר פי עשר כשהיא נאפית פעמיים (ובאמצע מבלה לילה במקרר). הטעמים מתמזגים, הפסטה מקבלת טעם, והמאפה מתייצב. אפשר כמובן, לאכול אותה מיד, אם אתם אוהבים שהיא מתפרקת לכם. אבל תחזיקו את עצמכם, זה שווה את זה. הכינו יום מראש.

הכמות: 8 מנות.

עלות משוערת: 60 שקלים	עבודה נטו: 30 דקות	בצל לבן גדול	חבילה של עלי לזניה
		500 גר' בשר בקר / הודו טחון	300 גר' גבינה צהובה או מוצרלה
		5 שיני שום – או אפילו יותר	למשקיענים
		סלסלת פטריות שמפיניון / חצי	חופן סוכר
		קופסת שימורים	תבלינים: צ'ילי, מלח, פלפל, אורגנו,
		פחית גדולה עגבניות מרוסקות	פפריקה מתוקה, אבקת שום
		2 קופסאות קטנות רסק עגבניות	

אם משתמשים בקפוא, מפשירים את הבשר יום מראש ומכניסים אותו למקרר עצמו. אם מכרתם רק ערב מראש, הוציאו אותו החוצה אל השיש (אם לא חם מידי, כמובן). קוצצים את הבצל ומתחילים לטגן בשמן זית (3 כפות) בסיר. עדיף לטגן על אש בינונית כדי שלא יישרף. בזמן שמיטגן קוצצים את שיני השום. כשהבצלים מטוגנים טוב מוסיפים את השום ומערבבים חצי דקה. אם משתמשים בפטריות טריות אז מפרקים מהן את הגזע, ופורסים לפרוסות. מוסיפים את

הפטירות לתערוכת ומערבבים. הפטריות מגירות מיץ ונטות לקפץ – מייבשים אותן בסיר כמה דקות. מוסיפים 500 גר' בשר טחון ומתחילים לפרק ולטחון אותו עם שתי כפות עץ, מערבבים וקוצצים עם הכפות עד שהבשר אפור לגמרי ומידי פעם מניחים לו קצת מהערבוב כדי שיתבשל – התהליך לוקח כ- 6 דקות. אם שכחתם להפשיר מראש את הבשר, לא נורא, אפשר לחזק אותו פנימה ולהפשיר אותו תוך כדי גירוד החלקים המוכנים (מוסיף כ- 15 דקות לזמן ההכנה). כדי לבדוק שהבשר מוכן עושים גומה עם הכף במרכז הסיר – לא אמורים להצטבר שם הרבה מיצים, הבשר צריך להיות יחסית יבש.

שופכים פנימה פחית גדולה של עגבניות מרוסקות (אני משתמשת בזו עם הדוד המשופם – 800 גר'), ו- 2 קופסאות רסק עגבניות (שימו לב, אלה שני דברים שונים, העגבניות המרוסקות הן פשוט עגבניות קלופות וקצוצות, והרסק הוא מעין משחה). ממלאים את הפחית של העגבניות המרוסקות במים מהברז עד שני שלישי מגובהה, ושופכים לתוך הסיר (אם אתם מכינים את הרוטב לפסטה רגילה, הוסיפו רק שלישי פחית מים כי ללזניה הרוטב צריך להיות דליל וכך היא יוצאת רכה וטעימה). רק מה, בגלל שהוא דליל, הוא צריך להיות עם המון טעם – ולכן מוסיפים תבלינים בשפע: קורט של פירורי צ'ילי (זהירות, זה חריף – אם אין, מוסיפים בשלב טיגון הבצל חצי פלפל ירוק חריף קצוץ ללא גרעינים), כפית מלח, חצי כפית פלפל שחור, כף אורגנו, כפית פפריקה מתוקה, חצי כפית אבקת שום. אם יש לכם, תוכלו להוסיף שתי כפות של פסטו – זה מעולה. מוסיפים לסיר חופן קטן של סוכר (לאיזון החמיצות). מערבבים היטב, וטועמים. הטעמים אמורים להיות חזקים: מלוח, ומעט חמוץ (עלי הלזניה מאוד תפלים וצריכים לספוג הרבה תיבול). מתקנים את התיבול. אם חמוץ מידי מוסיפים קצת סוכר. סוגרים את המכסה ומבשלים 30 דקות על אש נמוכה, תוך כדי ערבוב מידי פעם (הבשר שוקע לתחתית ועלול להשרף). עכשיו יש לכם רוטב בולונז בסיסי – ואפשר להשתמש בו גם לפיצה וגם לפסטה. בשביל לזניה, צריך לקרר אותו מעט.



מוזגים מצקת-שתיים לתחתית של תבנית מרובעת. מסדרים מעל הרוטב שכבה אחת של עלי לזניה. הם קשים ולא מבושלים, וזה בסדר. מוזגים מעל העלים כמות נדיבה מאוד של רוטב (לפחות שתי מצקות מלאות), ממש להציף את התבנית כמעט (זה מה שנותן את הטעם לעלים, אחרת הם יצאו תפלים מאוד). מפזרים חופן של פתיתי גבינה צהובה (אפשר לקנות פרוסות ולחתוך לריבועים קטנים). מכסים בעוד עלי לזניה, ועוד רוטב וגבינה באותו האופן. חוזרים על הפעולה עוד פעם אחת (סה"כ 3 שכבות של עלי לזניה וביניהן שכבות של רוטב וגבינה – כשבמלטה של התבנית יש רק רוטב בלי גבינה. בשכבה העליונה יש טריק: מערבבים את שארית הרוטב עם ביצה (מוודאים שהתערובת לא חותחת, אחרת היא תבשל את הביצה, וזה בעסה), ושופכים את הכל על הלזניה. לא לדאוג אם יש יותר מידי, כל עוד התבנית לא עולה על גדותיה, כל הרוטב נספג בפסטה ועושה את הלזניה עוד יותר טובה! מוותרים על פתיתי הגבינה מלמעלה (אני מוסיפה אותם בסוף האפייה השנייה, כי יש להם נטייה להתייבש ולהיות קשים כאלה).

סוגים של מתכונים

- ארוחה זריזה (73)
- השקעה (24)
- חוו"ל (16)
- כללי (13)
- להכין ולשמור (10)
- מתוק ומושחת (54)
- קפה ומאפה (30)

ארכיון

- מאי 2018
- מרץ 2018
- פברואר 2018
- ינואר 2018
- נובמבר 2017
- אוקטובר 2017
- יולי 2017
- מאי 2017
- מרץ 2017



מכסים בנייר כסף ואופים 40 דקות ב – 180 מעלות. מקררים לטמפ' החדר ומכניסים למקרר ללילה. אני שמרתי את זה במקרר אפילו יומיים פעם אחת ולא קרה כלום. שעה לפני הארוחה, הוציאו את הלזניה מהמקרר ואפו אותה שוב – 40 דקות ב – 180 מעלות. אחרי 40 דקות הוציאו בזהירות את הלזניה מהתנור, הסירו את נייר הכסף, פזרו את שארית הגבינה הצהובה (בשלב זה לקחו נשימה עמוקה וליחשו לעצמכם "אוממממ" – זה עוזר, מנסיון), זרקו אותה לתנור לעוד ז' סופי ומסכם של 10 דקות (שוב 180 מעלות), בלי הכיסוי של הנייר. לטרוף כשעוד רותח.



עכשיו, יש כל מיני פנאטים שמתקשים לתקוע בתוך הלזניה כל מיני דברים מוזרים כמו תרד, רוטב בשמל (קטסטרופה בתוך הלזניה, טעים רק כשמוזגים מבחוץ, אבל היא כל כך טעימה לבד, חבל על הקלוריות). אם יש לכם אורחים חשובים, תוכלו להרשים אותם עוד יותר ולהגיש קנקן קטן של רוטב בשמל טרי ליד (יש מתכון מצויין עם המון הסברים אצל השף הלבן), וסלט ירוק פשוט, ומאוד יאהבו אתכם. בנוס לקוראי בצק אלים: מרתה סטיוארט (האלילה) **במתכנן וידאו רוטב בשמל עתיר פירוטכניקה** (כחלק מפשטידת כרובית).

« הוספת טראקבק » « רסס תגובות » פורסם ביום חמישי, 15 במרץ 2007

Recommended by **Outbrain**

עוד בבצק אלים

- דצמבר 2016
- נובמבר 2016
- אוקטובר 2016
- ספטמבר 2016
- יוני 2016
- אפריל 2016
- מרץ 2016
- פברואר 2016
- דצמבר 2015
- נובמבר 2015
- אוקטובר 2015
- ספטמבר 2015
- יולי 2015
- יוני 2015
- מאי 2015
- אפריל 2015
- פברואר 2015
- ינואר 2015
- דצמבר 2014
- נובמבר 2014
- אוקטובר 2014
- ספטמבר 2014
- אוגוסט 2014
- יוני 2014
- מאי 2014
- אפריל 2014
- מרץ 2014
- פברואר 2014
- ינואר 2014
- דצמבר 2013
- נובמבר 2013
- אוקטובר 2013
- ספטמבר 2013
- אוגוסט 2013
- יולי 2013
- יוני 2013
- מאי 2013
- אפריל 2013
- מרץ 2013
- פברואר 2013
- ינואר 2013
- דצמבר 2012
- אוקטובר 2012
- ספטמבר 2012
- אוגוסט 2012
- יולי 2012
- יוני 2012
- מאי 2012
- אפריל 2012
- מרץ 2012
- פברואר 2012
- ינואר 2012
- דצמבר 2011
- נובמבר 2011
- ספטמבר 2011
- אוגוסט 2011

יולי 2011
 יוני 2011
 מאי 2011
 אפריל 2011
 מרץ 2011
 פברואר 2011
 ינואר 2011
 דצמבר 2010
 נובמבר 2010
 אוקטובר 2010
 ספטמבר 2010
 אוגוסט 2010
 יולי 2010
 יוני 2010
 מאי 2010
 אפריל 2010
 מרץ 2010
 פברואר 2010
 ינואר 2010
 דצמבר 2009
 אוקטובר 2009
 ספטמבר 2009
 אוגוסט 2009
 יולי 2009
 יוני 2009
 מאי 2009
 אפריל 2009
 מרץ 2009
 פברואר 2009
 ינואר 2009
 נובמבר 2008
 אוקטובר 2008
 ספטמבר 2008
 אוגוסט 2008
 יולי 2008
 יוני 2008
 מאי 2008
 אפריל 2008
 מרץ 2008
 פברואר 2008
 ינואר 2008
 דצמבר 2007
 נובמבר 2007
 אוקטובר 2007
 ספטמבר 2007
 אוגוסט 2007
 יולי 2007
 יוני 2007
 מאי 2007
 אפריל 2007
 מרץ 2007

עוגיות שוקולד צ'יפס ריבועי סניק'ס ביתיים פסטה ברוטב שמנת



אל תפספסו את החוברת:

חוברות המתכונים של "צ'ק אליס" הן גרסת הדפוס המהודרת של הבלוג, מעין מיני "מגזין" אוכל עם מתכונים בלעדיים שלא פורסמו לעולם, מלווה בתמונות מרהיבות, ומודפס על נייר נטול עץ משובח. מתנה מושלמת לכל חובב "צ'ק אליס".

50 ש"ח בלבד, כולל משלוח. לפרטים <

תגובות משמחות אותי מאוד, אז אל תתביישו!

82 תגובות בינתיים:

- מעין**
יום שישי, 16 במרץ 2007
בשעה 09:56
- ...אני חייבת עכשיו לזניה, ועכשיו רק בוקר! זה נראה מדהים :-)
- בן**
יום שבת, 17 במרץ 2007
בשעה 13:40
- (:)זמה אם איזה מתכון לעוגת גזר
- מרת**
יום חמישי, 26 באפריל 2007
בשעה 11:03
- תודה לך מאיה!
השילוב האולטימטיבי של העדפותי (עיצוב-אוכל-צילום) והכל כ"כ אסתטי, מגרה, עשוי באהבה ונחת.. פשוט מעורר קנאה.
המלצתי על האתר שלך באיזשהו פורום, אז צפי להצפה של תגובות אל תתני לזה להפריע לך לחתוך, לערבב, לקצוץ, לצמצם, להקציף, לקפל, להשחים, לטגן, לכוון, למקם, ללחוץ, להעלות, לכתוב, לשמור ולשגר אל העולם.
- עמרי**
יום רביעי, 02 במאי 2007
בשעה 00:28
- האם אפשר ללא גבינה?
??(מה במקום (אם בכלל
- מאיה עונה: אם תכין את המתכון הזה בלי הגבינה לא באמת תצא לך לזניה. אבל זה בטוח יהיה אכיל. ואולי אפילו טעים. אבל לא לזניה
- מור**
יום רביעי, 09 במאי 2007
בשעה 08:54
- למה אין אפשרות להדפיס את חייבים לסדר את זה דחוף

לעמרי,
אפשר (וכשר) בלי גבינה, אכלתי זאת באיטליה, קוראים לזה לזניה בולונז. טעים
ביותר
למאיה,
אתר נהדר, אני מגיירת אותו ומכינה. אוהבת את הדיוק, הידידותיות והצילומים

אני מארחת בבית חברים בשבועות, ומתכננת להכין לזניה
בתקוה שאצליח

מאיה שלום,
!קודם כל: נהייתי להתוודע אל אתרך הנחמד
כבר כמה זמן אני מחפשת הזדמנות להכין מתכון שלך, והיום זה קרה: היה לי בשר
טחון ורצייתי לפנק על בני הבכור שמשוגע על לזניה. כרגע הלזניה בשלב
הטרם-אפיה, וכבר עכשיו יש לי כמה הערות למתכון
אני מעדיפה לא להוסיף את הבשר הטחון הלא-מבושל ישר לתוך התערובת. 1.
הירקות שטיגגתי(בצל שום ופטריות), אלא להעביר את הירקות המוגנים לקערה,
ולפורר את הבשר במחבת שהתרוקנה, עד שהוא משנה את צבעו, ואז להוסיף
לבשר המבושל את תערובת הירקות. כך משמרת הטקסטורה והירקות לא נמעכים
ומאבדים את צורתם בתהליך המעיכה-פירור של הבשר
2. הכנתי את הרוטב בתוך מחבת עמוקה ולא נשפך כלום, אפשר גם ב"אלפס" כמו.
שקוראים לזה בעברית יפה, ולא בתוך סיר. במקרה הזה עדיף משטח רחב על פני
דפנות גבוהות
למה לא להגיד בתחילת המתכון להדליק את התנור? ידעתי שבאיזה שלב 3.
חייבים להדליק אותו, אבל ראיתי שיש שם השהייה, ולא הייתי בטוחה אם לפני
האפיה או/וגם אחריה
אני מוצאת שלשימורי עגבניות מרוסקות יש תמיד טעם לאי חמצמץ חזק. אם 4.
כבר השתמש בשימורים, עדיף לדעתי בעגבניות שלמות, או חתוכות ולא
מרוסקות (שם תמיד נראה לי שהחמצון גדול יותר, גם אם אין בכלל חמצון בתוך
...)הקופסה
אני בכלל לא מסכימה איתך לגבי השימוש ברוטב בשמל בלזניה. חמותי עושה 5.
כך וזה יוצר מצויין: רוטב על בסיס חמאה וקמח בתוספת חלב או מרק עוף, מתובל
בקצת אבקת מרק וחרדל, אפשר לבחוש לתוכו גבינה צהובה וביצים: זה יוצא
אזורי וטעים, ופותר את הבעיה שצינית של התקשות של הגבינה בשכבה
האחרונה
אני מעדיפה להשתמש בגבינת קשקבל של תנובה בשם "גלעד" גם בפיצה: זה 6.
פיקנטי במידה וטעים לכולם. בכלל, אם יש, עדיף לערבב גבינות קשות מכמה
סוגים. ועדיף לגרר מגוש ולא להשתמש בפרוסות מוכנות (עשיתי זאת היום
(מחוסקר ברירה: זה מה שהיה לי)
7. S&B אני התמכרתי לתערובת הפלפלים האוריינטלית טוגאראשי מתוצרת.
ומוסיפה אותה במקום צ'ילי לכל דבר, אפילו לסלט: זה קצת חריף עם ארומה של
!קליפת תפוז וזרעי מריחואנה. כדאי לך לנסות
שיהיה בהצלחה בהמשך
לילך

נעמה
יום רביעי, 16 במאי 2007
בשעה 08:41



bruria
יום חמישי, 17 במאי
2007 בשעה 18:34



לילך
יום רביעי, 30 במאי 2007
בשעה 11:33

ארז

יום חמישי, 31 במאי
2007 בשעה 23:58

אני רוצה להכין את הלזניה ולקחת לי לעבודה לחימום במיקרו?
האם אפשר לאפות את הלזניה בפעם אחת? אם כן, כמה זמן?

מאיה עונה: תאפה אותה כרגיל, ופשוט וותר על האפייה השנייה. המרקם יהיה קצת פחות טוב, אבל זה עדיין יהיה טעים

אפרת

יום שני, 30 ביולי 2007
בשעה 07:41

יהי,
:-) גיליתי היום במקרה את האתר וממש התלהבתי

?לטובת שומרי הכשרות, ניתן לעשות את המתכון בלי בשר

תודה

אוהד

יום שבת, 18 באוגוסט
2007 בשעה 12:08

! הכנתי ויצא לי מצוין

! תודה שוב

מיקי

יום שני, 17 בספטמבר
2007 בשעה 09:41

היי!! קודם כל אני מאווד נהנית מהאתר וכבר יצא לי להכין כמה מהמתכונים
המצויינים בהצלחה
רק שאלה לגבי הלזניה: האם בתחילת התהליך, בתבנית, יש לשמן אותה? לא
הבנתי מה לשים קודם בתמונה מראים את הדפים ועליהם הבשר ואילו במתכון את
כתבת שקודם את הבשר.. (לא הגיוני נכון?) אשמח להבהרה

מאיה עונה: אין צורך לשמן את התבנית. בתחתית התבנית מניחים קצת רוטב
כבסיס לעלים הראשונים ורק אז מתחילים את השכבות

מירב

יום שישי, 28 בספטמבר
2007 בשעה 10:13

?לחשוכי תנורים – אפשר בטוסטר אובן

מאיה עונה: בוודאי! כמובן שאז את מוגבלת בגובה ובגודל המנה שלך. אבל את
יכולה להכין 2 תבניות – אחת בתבנית של הטוסטר עצמו, ואחת לאלתר מכלי
קרמיקה אחר שעמיד בחום (אפשר אפילו שני כלים אישיים) – אגב, תופתעי
ממגוון הכלים שאפשר להכניס ולאפות בתנור. צלחות עמוקות מקרמיקה גם
יצלחו (הם הרי עברו שריפה של אלפי מעלות בתהליך הייצור, אז הם יעמדו ב-
180 מעלות)

מירב

יום שישי, 28 בספטמבר
2007 בשעה 15:46

המון תודה! נרכשו המצרכים, אני בונה על המשך השבוע ליניסי

ניסו'ס

יום חמישי, 08 בנובמבר
2007 בשעה 11:16

מתכון חמוד++ אני הלכתי על הגרסה הכשרה שלו
הערה קטנטנטנטנה: הקופסת שימורי עגבניות מוסיפה למחיר ומורידה מהתחושה

של "הכנתי משהו בעצמי לא מקופסה" אז אני ריסקתי 6 עגבניות במקל בלנדר.
עובד יופי
כמו כן האבקת שום. אפשר להוסיף שם כתושה במקום

מעולה, פשוט מתכון מצויין ומדוייק.תענוג

התוצאה שלי יצאה מאוד מזלית (בישול ראשון). חשבתי שזה יותר מידי מים. פעם
הבאה נשפר את המתכון טיפה... פחות מים

הי"
מתכונת להכין לזניה לחברים השאלה שלי.. אני משתמשת באובן ולא בתנור רגיל
...(אילו ציגים של דירה שכורה בת"א
האם עלי לשנות משהו בחום או בזמן הבישול שהרי האובן קטן הרבה יותר
...מתנור
..בכללי האם יש לשנות משהו במתכונים כאשר מכינים אותו באובן ולא בתנור

מאיה עונה: לא צריך לשנות שום דבר כשאופים בטוסטר אובן – הוא בדיוק כמו
תנור רגיל, רק יותר קטן. לכן צריך לשים יותר לב שלא ישרף, כי הוא מתחמם
הרבה יותר מהר מתנור רגיל

הי,
באיזה גודל של תבנית כדאי להשתמש

!תודה

טוב אחרי אינספור פעמיים שהכנתי את זה הנה השינויים והטיפים שלי
(תבנית של 19 על 30 סנטימטרים אם מכינים ללזניה (יש חד פעמיות
כוס מים או יין

יש כמה סוגים של רוטב עגבניות, יש
עגבניות שלמות משמרות
עגבניות מרוסקות
עגבניות כתושות
עגבניות כתושות ברסק

בהתחלה לא שמתי לב והשתמשתי בעגבניות כתושות ברסק והיה סמיך מידי מה
שמוביל לטיפ הבא
אם הרוטב סמיך מאוד כשהוא ירתח בועות העגבניות המתפוצצות (לנוזל שרותח
נוצרות בועות) יפזרו רוטב עגבניות לכל עבר (שימו מכסה). הרוטב לא צריך
להתחיל סמיך

cama

יום שבת, 08 בדצמבר
2007 בשעה 16:48

שחר פטחשקה

יום שבת, 29 בדצמבר
2007 בשעה 21:43

טלי

יום שני, 04 בפברואר
2008 בשעה 13:46

מיטש

יום חמישי, 22 במאי
2008 בשעה 21:06

שחר2

יום שבת, 07 ביוני 2008
בשעה 17:37

לגבי בשר

הכי טוב יוצא בשר קצוץ שנטחן במכונה (לא קפוא) ועדיף מופשר טוב ככה הוא יוצא טחון טוב

ואם כבר מדברים בקרב סכינים ראיתי את השף אלפרדו "טוחן" בשר (חצי טחון כבר?) בעזרת מקציף ידנית ביד, נראה טכניקה מעניינת

כשמטגנים את הבשר, אחרי שהבשר אפור יותר קל להפריד אותו, אם יש לכם אפשר להשתמש במרית מעץ בשביל "לטחון" אותו שנית. יתכן שאפשר להשתמש בבלנדר מוט בשלב זה אבל לא ניסיתי

כמו כן אני עדיין לא סגור על כמה סמיך צריך לצאת הרוטב לספגטי, לא סמיך לגמריי כדי שיהיה רוטב לספגטי אבל לא נוזלי לגמריי בכדי שלא יהיה מרק

מעין

יום ראשון, 08 ביוני 2008
בשעה 10:24

(אפשר להכין את זה כשר???) (בלי בשר וגבינה יחד)

מאיה עונה: כן

roncho

יום שבת, 04 באוקטובר
2008 בשעה 20:06

הרעיון של אפיה פעמיים פשוט אדיר! מכיוון שאנחנו לא בדיוק מקפידים על כשרות בבית, נראה לי שיום כיפור הולך להיות אחלה יום לנסות לזניה... נכין מראש? ונאפה בערב החג בזמן שכולם מתענים. אם כבר, חטא על פשע... לא רק הערה קטנטונת: אבקת שום זה דבר די מגעיל. אני יודעת שזה אולי נראה כמו "יותר השקעה", אבל לדעתי הרבה יותר טוב להשתמש פשוט בשיני שום כתושות, ואם ממש מתעצלים – יש קפואות, אפילו זה יותר סביר מהאבקה (: זהו, תודה ושתהיה לך שנה טובה

נטלי

יום רביעי, 08 באוקטובר
2008 בשעה 12:12

היי מאיה

קודם כל בתור בשלנית חובבת וקופיריטריית אני נהנת מהאתר שלך מאוד, הוא מעוצב נפלא, כתוב מעולה והמתכונים כמובן נפלאים – לגבי הלזניה

1. בעיני חובה אורגנו טרי, זה פשוט עולם אחר.

2. הורדתי קוספת רסק קטנה אחת ובמקומה שמתי שתי עגבניות, זה הוסיף תחושת טריות ועסיסיות ללזניה

3. זה ישמע אולי נורא אבל שפריץ של קטשופ היינץ חריף נותן המון, אני גם מוסיפה אותו ברטבים ע"ב עגבניות לכל סוגי הפסטות

!גמר חתימה טובה ושנה נפלאה לכולם

אוסקר

יום שני, 20 באוקטובר
2008 בשעה 22:42

לכל הרשימת התבלינים – להוסיף בזיליקום (ריחן) – כמות נכבדת. מומלץ , מניסיון

אוסקר

יום שישי, 20 באוקטובר
2008 בשעה 22:50

מי שמעוניין במתכון כשר – פשוט לא להוסיף גבינה, למרות שכך, לזניה כבר לא
לזניה אלא רק משהוא דומה לה
..ולגבי בשר, לדעתי, בשר בקר עדיף על כולם

מאיה בת ציון

יום שבת, 20 בדצמבר
2008 בשעה 22:30

מצטערת לגדוע ענף כל-כך רציני, אבל הכנתי לשבת, בפעם הראשונה בחיי, לזניה
ברוטב עגבניות-פטו-זיתים, ללא גבינה, ויצא מעלף
אז בטח ובטח שאפשר לזניה בשרית בלי גבינה.חברים יקרים, ליהודים זה לא טוב
..לאכול בשר עם גבינה

ליאור

יום שבת, 21 במרץ 2009
בשעה 22:41

אם מכינים בצק לפסטה טריה לבד, האם יש לבשל את דפי הלזניה קודם, או שזה
כמו הדפים היבשים שלא דורשים בישול לפני כן

יגאל

יום שלישי, 14 באפריל
2009 בשעה 20:04

!!ניסיתי היום, יצא נפלא
תודה על המתכון

שני

יום חמישי, 30 באפריל
2009 בשעה 20:06

!מדהים
!תודה רבה על המתכון
כמו שהרבה לפני אמרו- אני מכינה לזניה בשרית כשרה- בלי גבינה, בדיוק לפי
צורת האפיה שמאיה מציעה ואפילו עם רוטב בשמל (מחלב סויה או אבקה עם מים
!רותחים) מעל- יוצא פשוט מעולה
מאיה, כל מה שאת עושה פה פשוט מדהים- ממש נח להכין לאפות ולבשל, ואת
!מסבירה בדיוק כמו שצריך- תודה רבה לך ושבת שלום

אשקלוני

יום שלישי, 26 במאי
2009 בשעה 11:51

נראה טוב...חבל שזה לא כשר...תשתדלו להביא מתכונים כשרים שיתאימו יותר
...לציבור הישראלי

ענת

יום שישי, 26 ביוני 2009
בשעה 15:01

!שלום לך מאיה
..יש לי שאלה קטנה
איפה אני משיגה עלי לזניה? לא באמת??אין לי מושג איך זה נראה בכלל בחיים
?..לא הכנתי לזניה אז תעזרי לי טיפה

מאיה עונה: עלי לזניה משיגים ממדפי הפסטה בכל סופר. חפשי קופסה
מרובעת שבתוכה יש ריבועים גדולים ("עלי לזניה") של פסטה במקום הצורות
הרגילות. הנה תמונה להמחשה של פסטה ברילה – אחד הסוגים היקרים יותר.
לפעמים אני קונה גם פרפקטו של אוסם והם בסדר גמור – יותר זולים

אלכס

יום שבת, 30 בינואר
2010 בשעה 15:30

בתור המעריצה הצעירה שלך, כשחיפשתי לעשות לזניה מיד פניתי לכאן
קראתי בקפידה, רשמתי, קניתי, חתכתי, בישלתי, אפיתי

!!!וואו איז זה טעים

אני רק הוספתי, על דעתי, קצת יין אדום וחומץ בלסמי בשלב בישול הבשר*
במחבת.

!מאמא מיה

תמר

יום רביעי, 17 בפברואר
2010 בשעה 23:29

וואי! עמדתי עכשיו שעתיים להכין איזו לזניה מפוקפקת שאפילו לא יצאה טוב
ועכשיו חיפשתי קינוח ומצאתי את המתכון הזה
נו, אני אדע לפעם הבאה

ליה

יום שבת, 03 באפריל
2010 בשעה 13:45

!הי
שאלה: אפשר לאפות את הלזניה פעם אחת 40 דקות ואז להגיש? (למה צריך
(?לאפות פעמיים

מאיה עונה: אפשר להגיש אחרי אפייה ראשונית אבל הלזניה פחות טעימה
ופחות יציבה, ונוטה להתפרק בצלחת. מומלץ לחכות לפחות 20 דקות לפני
ולהתייצב overnight שמגישים אותה, והכי טוב לתת לה לספוג טעמים
...במקרר

אור

יום חמישי, 20 במאי
2010 בשעה 15:05

האמת היא שאני מכינה לזניה לפי המתכון של "פסטה מיה" מ"האוצר של על
השולחן", שהיא עם בשאמל (שמייקר את זה עוד יותר, אני מניחה) – שמה גזר
ברוטב העגבניות (חתוך לקוביות קטנות, והוא מתרכך מספיק בבישול עם
(העגבניות ובתנור. המתכון המקורי אומר גם סלרי אבל אני לא אוהבת סלרי

כרמל

יום שני, 13 בספטמבר
2010 בשעה 08:35

הלזניה כרגע מתקררת ומחכה למחר (: מקווה שיצא טוב! המתכון פשוט ונוח, מפה
!זה רק תלוי במבשל ובסובלנות שלו... תודה רבה, אתר מקסים

ענת

יום חמישי, 16 בספטמבר
2010 בשעה 04:03

קודם כל רציתי להגיד שהאתר שלך פשוט נפלא
ולשאלה- יש לי תנור גז. כמה זמן הלזניה צריכה להיות בו? על אש גבוהה?
נמוכה?

מאיה עונה: שימי על אש בינונית ותאפי בערך את אותה כמות זמן

Roncho

יום שבת, 25 בספטמבר
2010 בשעה 10:17

אני דווקא מכינה את זה בבת אחת, בלי שלב הלילה במקרר, ועם רוטב בשמל –
ואז זה לא מתפרק
אבל לא על זה רציתי להגיב
מאיה, פטריות מקופסא? באמת? לעניות דעתי אין דבר מגעיל יותר בעולם כולו

(אולי חוץ מבמיה, אבל על זה אין קונצנזוס). מי בכלל אוכל פטריות מקופסא, היום?
מתחת לבית AMPM כשיש פטריות טריות נפלאות וזולות בכל

מאיה עונה: רוני, שימי לב לתאריך של הפוסט. בתקופה הזו עוד לא הבנתי ימין
משמאל ובישלתי פחות או יותר על עיוור. היום אני מכינה לזניה לא רק מפטריות
טריות, אלא מעלי פסטה טריים שאני מכינה בעצמי, לא פחות ולא יותר. מתישהו
אני אעשה פוסט מחודש ללזניה, שיהיה משובח בהרבה וכמובן מפורט יותר

האמת שאני מכינה לזניה קצת אחרת על ספונטי... אני נוהגת לעשות פעם
בחדש תבשיל קדרה של בשר אדום, עם כל מיני ירקות, לפעמים עם פירות
:O! בישים, עד שהבשר מתפרק ממש מהעצם. תמיד נשארות שאריות
למחרת, אני פשוט לוקחת קופסת עגבניות משומרות מאיטליה (תמיד יש בבית.
אני מכורה לזה!), מפרקת את הבשר עם מזלג, מכינה רוטב קצר על המחבת,
מכינה לזניה ודוחפת לתנור. כמה שהלזניה הזו טעימה! אני אף פעם לא מכינה
(: במיוחד בשר, אבל לפעמים על הדרך

מאיה עונה: איזה פטנט מעולה. אני אנסה גם

?? כולם מדברים על כשרות, אבל מה עם הצמחונים
?מה אפשר לשים כתחליף לבשר

רב תודות

'אצלנו תמיד היו מכינים לזניה צמחונית מקוטג'
מכינים תערובת אדומה מעגבניות, אורגנו, שום ואיזה תבלינים שרוצים. ותערובת
לבנה, פעם אחרונה הכנתי משלוש קופסאות קוטג' ושתי ביצים
מרכיבים שכבה אדומה שכבה לבנה ועלים ומלא מלא פרמזן למעלה
יוצא סוף! ושווה לחכות אפילו יומיים אם אפשר, זה רק משתבח

לא יודעת אם עדיין רלוונטי, רק עכשיו קלטתי איזה אתר הפסדתי- בכ"א לשומרי
כשרות- אפשר לגרד טופו מעל כל הלזניה כדי להרגיש "כאילו" גבינה. אמנם לא
ניסיתי על לזניה אבל בפשטידות זה יוצא נחמד מאוד. דבר שני, לצמחונים – אפשר
לעשות לזניה מדהימה משכבות של חצילים מטוגנים (אפויים עדיף), רסק, זיתים
וכו' ומלמעלה שוב טופו מגורר או מי שרוצה אפשר גם קוטג' וצהובה

היי

תגידי, על כזאת כמות של רוטב, בכמה דפי לזניה יוצא לך להשתמש? בתור
חדשה בתחום הלזניות, אני מתנסה עכשיו עם גדלים שונים של תבניות, מה שאומר
כמות שונה של דפים ויחס שונה של נוזל/פסטה. בראשונה השתמשתי בתבנית
קטנה יותר והרגשתי שיצא "מושי" מדי, בשניה יצא הרבה יותר יבש וקצת משרף

מיר

יום שישי, 01 באוקטובר
2010 בשעה 13:50

ביליב

יום שני, 18 באוקטובר
2010 בשעה 00:07

א'

יום ראשון, 05 בדצמבר
2010 בשעה 05:47

חוי

יום חמישי, 10 בפברואר
2011 בשעה 15:09

עפרה

יום ראשון, 06 במרץ
2011 בשעה 12:30

מלמטה (אולי בגלל הולכת חום שונה, אולי בגלל מעט מדי נזלים, אולי שילוב של השניים). לכן אשמח לדעת כמה זה אצלך, לשם השוואה

תודה, ודרך אגב, המון תודה על הבלוג הזה וההשקעה בו. בלעדייך לא הייתי! מבשלת בבית כמעט בכלל, ואת חוסכת לי המון כסף בטייק אוויי

מאיה: אני עושה 3 שכבות עם 4 עלים בכל שכבה בערך. אם יוצא לך מושי את יכולה להוסיף חומרים שייצבו את הלזניה: נניח לתקוע בין השכבות בפנים פרוסות של בטטה אפויה פרוסה דק, או תרד קפוא מופשר וסוחט היטב. זה יתרום ליציבות של הלזניה

שאלה

? האם ניתן להכין עם אותו מתכון בדיוק אך ללא בשר

מיכלי

יום רביעי, 01 ביוני 2011
בשעה 15:26

שאלה

? האם ניתן להכין עם אותו מתכון בדיוק אך ללא בשר
פשוט אני מקפידה על הפרדה בין לבין

מור

יום רביעי, 01 ביוני 2011
בשעה 15:27

שירה

יום ראשון, 05 ביוני 2011
בשעה 11:04

נראה פצצה! חבל רק שזה לא כשר.. אבל בטח אפשר בלי הגבינה בכל מקרה אני לא אכין עכשיו כי אני מחפשת לשבועות לארוחה חלבית

..אמן תעלי מתכון של לזניה צמחונית

מיקה

יום שני, 20 ביוני 2011
בשעה 15:02

(: שלום המבשלים

אני מכינה לזניה מאוד דומה בבית כבר מזמן, ואם כבר הולכים על משהו לא כשר, אם לבשר, גבינה ורטוב מוסיפים גם קוטג', ולזניה יוצאך טאימה ועדינה פשוט יוצא (: דופן

יולה

יום ראשון, 10 ביולי 2011
בשעה 15:17

, היי מאיה

רק לאחרונה גיליתי את הבלוג שלך – והוא מדהים!!! קראתי הכל ומנחה לעוד (:
כתיבה מעולה ומעניינת עם תמונות מגרות ומדהימות לא פחות... בקיור נהנתי, ורק גרמת לי להתחיל לבשל לעצמי עוד

עד עכשיו הכנתי לזניות חלביות בלבד, אבל השבוע הכנתי את הלזניה זהו – ואני חייב להגיד לך שזו הלזניה הכי טעמיה שאכלתי אי פעם! וכל בזכותך. היא היתה כל כך רכה וטעימה עם הגבינה – בכונה לא חרגתי או שיניתי במתכון, ופשוט יצא (: מעלף! אז תודה לך – זה מתכון שבהחלט ישמר במקום של כבוד על המקרה שלי

ביי

רן

ח

יום רביעי, 07 בספטמבר 2011
בשעה 16:14

ח

יום שני, 19 בספטמבר
2011 בשעה 16:19

הי מאיה

??? מה את אומרת על אותה לזניה עם בצק עלים
את חייבת לעשות איזה מתכון עם בצק עלים – בכל זאת השם של הבלוג דורש
זאת!

זואי

יום חמישי, 05 במרץ
2012 בשעה 11:18

מאיושקה, מה לגבי בזליקום (אלוהים, מתי יוציא בושם בניחוח עלי בזליקום???)
את לא קוצצת עלים ומכניסה לבישול עם הבשר

מאיה עונה: אם את אוהבת בזליקום, לכי על זה

שירי

יום ראשון, 18 במרץ
2012 בשעה 12:33

הכנתי את הלזניה ביום שישי ויצא מעולה!!!! המון תודה

מאיה

יום שני, 02 באפריל
2012 בשעה 09:28

האם אפשר להכין גם עם עוף טחון

מאיה עונה: כן. יצא טעם קצת שונה, אבל עדיין יהיה טוב בעיני

חילנית

יום חמישי, 10 במאי
2012 בשעה 09:52

אפשר להפריד ל-2 מתכונים, אחד ללזניה חלבית עם גבינה צהובה, ואחד ללזניה
בשרית, כמ שיהודים אוכלים
פשוט דוחה אותי לחשוב על שניהם יחד. אלי אפשר גם לציין שלמעלה ובתוכן
שהמתכון טרף. כך אנחנו לא נהיה לטרף למתכון

גילי

יום שישי, 08 ביוני 2012
בשעה 23:17

טוב אז ניסו

רק קודם לציין שאין לי ניסיון בלזניה- לא באכילה שלה ולא בבישול- לא יצא
פשוט אמא הביאה חבילת דפי לזניה אז מייד חשבתי עליך
שלל מסקנות
ברור שמר בחור לא הבין כלום כשאמרתי לו להביא עגבניות מרוסקות- אז הוא 1.
הביא רסק עגבניות- שילבתי עם רוטב פאסאטה (ההוא של הפיצה מהחוברת)
והיה בסדר גמור
בסוף לא נשאר לי הרבה רוטב לשכבה העליונה מה שקצת שרף את כל העסק. 2.
(רק את הדפים העליונים) לקראת האפייה השנייה הוספתי עגבניות מרוסקות
(בינתיים הסברתי לו את ההבדל) וזה הציל את המצב
מר בחור אהב רק טען שחסר לו שום (טענה קבועה) ולי היה טעים ביותר. ככה. 3.
יצא שבפעם הראשונה שאכלתי לזניה בחיי זו היתה לזניה מעשה ידי- תודה לך

מאיה

יום חמישי, 16 באוגוסט
2012 בשעה 07:37

אם אני רוצה להכין את הלזניה לאכילה מיידית (ולוותר על האפייה השניה), כמה
זמן צריך לאפות אותה? ומתי מכניסים את הגבי"צ

והאם יוכל להיות שהתחלת את הלזניה בשכבה של רוטב ורק אח"כ שמת את עלי הלזניה? אני מכירה שמתחילים עם העלים
?אם אכן התחלת קודם ברוטב, אז מה הסיבה לכך

מאיה עונה: התחלתי עם הרוטב כדי שהעלים מלמטה יצאו רכים ולא יידבקו לתחתית החמה של התבנית. את הגבנ"צ מוסיפים ב-10 הדק האחרונות של הצלייה, אחרי שמסירים את הנייר הכסף. אופים כשעה

?גם אם אופים רק אפיה אחת צריך לעטוף בנייר כסף

מאיה עונה: כן. מסירים ב-10 הדקות האחרונות של האפייה

היי מאיה
!האתר הו-ו-ו-ו-ו
ומפורט בהחלט
!תודה רבה יצא מדהים

...תגידי
נגמרו לי הפטריות
?את חושבת שערמונים במקום יהיה טעים

מאיה עונה: כן

...ראשית נתחיל מזה שאני חולה על האתר הזה, שאפו
ביום שישי הכנתי לזניה ועשיתי אותה קצת אחרת, יצא מצויין ולא נוזלי
שמתני דפים מעל רק בשר טחון שטוגן בסיר עם בצל עד שהיה יבש. מעל שמת
רוטב כמו שהסברת פה ולא ערבבתי את הבשר עם הרוטב לפני. מעל הנתתי
(במקום פטריות) חציל פרוס דק שטוגן קודם במחבת וכל חוזר חלילה. אפיתי
בתנור ללא כיסוי כשעה
.יצא מדוייק
החציל הוסיף הרבה. היה לי רק חציל אחד אז זה הספיק לשיכבה אחת בלבד. לא
סיננתי או המלחתי את החציל לפני הטיגון. רק מעט מלח בעודו במחבת
שווה לנסות

היי מאיה
אני מתכננת לעשות את הלזניה
?יש לך רעיונות לשידרוגים מעניינים
?למשל, נראה לך שלהוסיף בזיליקום ילך טוב

(: תודה

מאיה

יום חמישי, 16 באוגוסט
2012 בשעה 13:05

גאיה

יום שלישי, 18 בספטמבר
2012 בשעה 13:36

גילי

יום שני, 15 באוקטובר
2012 בשעה 22:36

מאיה גיני אפרק

יום ראשון, 21 באוקטובר
2012 בשעה 12:07

קארין

יום שלישי, 06 במבמבר
2012 בשעה 13:13

מאיה עונה: בזיליקום ילך מצויין, וגם קוביות קטנות של ירקות קלויים
(אנטיסטי): בטטה / חציל / פלפלים, וכד. אפשר גם להוסיף גבינה מעניינת בין
השכבות, או למרוח קוטג' או גבינת שמנת. בתאבון!

הבטחת מתישהו שתפרסמי מתכון מחודש ללזניה... יש מצב? :) ובאופן כללי
(: מתכונים לסטודנטים חסרי תנור יהיה נחמד

הכנתי את המתכון הזה כבר פעם שלישית, וזה פשוט יוצא מדהים כל פעם מחדש.
!!!עוקב שלב שלב וזה פשוט יוצא אותו דבר בדיוק! מעולה

הי מאיה
מאד אוהבת את הבלוג שלך וזה בהחלט הפך להיות מתכון הלזניה המועדף בבית
:-)
ממליצה על שדרוג של קוביות קבנוס או כל נקניק קרנצ'י ופיקנטי. מוסיף המון
:-) מחכה כבר למתכון המעולה הבא

הכנתי היום ויצא מעולה!! כל המשפחה הנתה. יצאה לזניה פיקנטית, עשויה היטב
(לא נזליח כמו שחששתי וכמו שקורה בהרבה מתכונים אחרים), ממש 10 מתוך
10 :)
מבחינת הילדים זה דומה לפסטה בולונז רק בצורה אחרת והרבה יותר מתובלן
וטעים... גיוון מעולה לארוחת צהריים או ערב מושקעת
!תודה

נשמח למתכון ללזניה כשרה :) תודה

הי,
הכנתי את הלזניה ועכשיו היא בתנור... פתאום קלטתי ששכחתי להוסיף את
הביצה לשכבת הרוטב העליונה!!! זה קריטי? יש אולי דרך לתקן באפיה השניה
מחר? תודה רבה וסופי"ש נעים :-)
מאיה עונה: לא ממש קריטי. קצת מגבש את השכבה העליונה אבל לא תמיד
אני עושה את זה ועדיין יוצא בסדר.

הי מאיה. אין הבדל בין זמן האפיה של בקר לזה של הודו? יש לי רושם שההודו
צריך פחות זמן

ליטל
יום שלישי, 12 בפברואר
2013 בשעה 14:07

מור
יום חמישי, 09 במאי
2013 בשעה 20:26

חנית
יום שלישי, 02 ביולי 2013
בשעה 18:42

שיר
יום שישי, 12 ביולי 2013
בשעה 21:20

אלה
יום שלישי, 01 באוקטובר
2013 בשעה 12:09

שני
יום שישי, 11 באוקטובר
2013 בשעה 19:55

אודיה
יום שישי, 04 באפריל
2014 בשעה 20:04

מאיה עונה: הבשר כבר מבושל כשהוא נכנס ללזניה. זמן האפייה הוא בשביל האטריות שבין השכבות. בכל אופן – אותו דבר לגבי בקר והודו

!הכנתי (בלי הפטריות כי לא היו), יצא מעולה
:) בפעם הבאה ינוסה גם עם דפי לזניה ביתית

שין

יום רביעי, 16 באפריל
2014 בשעה 14:02

חבל שאני לא יכול לשלוח לך בקופסה את שלל המחמאות שהמתכון שלך קיבל. פונטים לא יעניקו להן את הערך האמיתי. תודה

יוסי

יום שישי, 23 במאי 2014
בשעה 15:28

הי מאיה

האם ניתן לעשות שתי אפיות באותו היום? עם זמן התקררות של 4 שעות ביניהם

מאיה עונה: לכאורה אפשר, אבל הלזניה ממש ממש משתפרת עם המתנה של לילה במקרר

ענבל

יום שישי, 13 בפברואר
2015 בשעה 11:20

היי מאיה

הכנתי את הלזניה לחובב לזניות מושבע והוא לא הפסיק לשבח אותה. יצא מדהים!
באותה הזדמנות הכנתי גם את קיש ארבעת הבצלים שלך וגם הוא קצר שבחים
!תודה על האתר המקסים והמעורר השראה

יסמין

יום שלישי, 24 בפברואר
2015 בשעה 20:22

היי מאיה! כרגיל נהנית מאוד מהאתר שלך (ניסיתי כבר כמעט את כל המתכונים
!)לדעתי

אם אני רוצה להקפיא את הלזניה כדי להגיש אותה בהזדמנות אחרת, באיזה שלב
היית ממליצה לעשות את זה? אחרי האפייה הראשונה? ואז כמה זמן להוסיף
?לאפייה השנייה

!!תודה רבה

מאיה עונה: אחרי האפייה הראשונה. באפייה השנייה יספיקו בערך 20-30 דק'
על 150 מעלות

מיכל

יום שלישי, 26 במאי
2015 בשעה 13:50

הי מאיה

למה בעצם צריך לבשל את הרוטב חצי שעה אם הבשר כבר מוכן אחרי מספר
דקות?

מאיה עונה: במהלך הבישול הטעם של העגבניות המרוסקות מתעדן ומשתבח,
והטעם של הבשר הופך להיות יותר מורגש ברוטב. טכנית הוא מוכן לשימוש
אחרי 5 דקות בישול בלבד, אבל הלזניה תצא הרבה יותר טעימה אם הוא יתבשל
חצי שעה, כאמור

מור

יום שלישי, 23 ביוני 2015
בשעה 16:37

יולי

יום שבת, 27 ביוני 2015
בשעה 01:49

היי מאיה!
יצא לי פשוט מוושללללםםם
!בן הזוג שלי מודה לך על המתכון הזה
!!!!ניסיתי כבר כמה מתכונים של לזניה וללא ספק זה היה המוצלח מכולם

מלמל

יום שלישי, 01 בדצמבר
2015 בשעה 09:44

היי מאיה,
הלזניה נראית יאמי יאמי כמו כל יתר המתכונים שלך
?שאלה קטנה – למה אין אופציה להדפסת המתכון בלבד

הדס

יום שישי, 22 בינואר
2016 בשעה 17:49

הכנתי עם טחון מן הצומח במקום בשר טחון ויצא מצוין

דנה'לה

יום שבת, 13 באוגוסט
2016 בשעה 12:50

היי מאיה,
הלזניה מושלמת! אני מכינה כבר שנים... הפעם הכנתי כמות כפולה כדי להקפיא
תבנית אחת, אחרי האפייה הראשונה. השאלה שלי – האם צריך להפשיר לפני
!האפייה השנייה, או ישר מהפריזר לתנור? תודה רבה

מאיה עונה: ישר מהפריזר

יוליה

יום שלישי, 07 בנובמבר
2017 בשעה 16:36

?את עדיין נגד רוטב בשמל בתוך הלזניה, כמו שהיית כשכתבת את הפוסט
ותוכלי לכתוב איפה אפשר להשיג מתכון טוב לבשמל? הלינקים ששמת בגוף
... הפוסט כבר מזמן לא עובדים

מאיה עונה: אני כבר לא נגד בשמל! הנה **סרטון שמסביר איך מכינים (לא חייבים לשים גבינה)**. לפעמים כשאני מרגישה עצלנית אני מערבבת שתי חבילות קוטג' עם ביצה וחופן נדיב של גבינה צהובה מגוררת (ולפעמים קצת תרד מופשר וסחוט היטב) – יוצא מעולה

חני אחיחן

יום שבת, 19 במאי 2018
בשעה 14:29

למרבה ההפתעה את אולי המתכון הראשון שאני רואה שנותן ממש את ההוראות
לאיך לחמם מחדש אחרי הקירור של הלילה. עכשיו אני מתלבט לגבי ללכת לקנות
מצרכים להכין רוטב בשמל, ורוצה לספר לך שהקישורים ששמת בסוף הפוסט
(לפני 11 שנים... איך הזמן טס!) כבר לא פועלים. הייתי שם לינק לבינג'ינג וייד
בביש

יוליה

יום שני, 21 במאי 2018
בשעה 16:28

?איך את ממליצה לשלב בשמל בין שכבות הלזניה? מעל הבשר? ובאיזו כמות

מאיה עונה: לטפטף מעל הבשר. בערך 2-3 כוסות רוטב סה"כ

ניסיתי 3 פעמים להכין בשמל ולא הצלחתי. יש איזה סוד ללגרום לו לא להיות בטעם של בצק?

מאיה עונה: לדעתי שני דגשים שיעזרו לך זה: א. לחמם את החלב בנפרד כדי שלא יוצרו גושים, שבדכ נוצרים כשמוזגים חלב קר לרביכה, ב. לעבוד על אש קטנה ולבשל את הקמח והחמאה ממש ממש טוב לפני שמתחילים להוסיף את החלב. ממליצה לך לצפות בסרטון הזה של תומס ג'וסף מסביר (אין צורך להוסיף את הגבינה בסוף, למרות שללזנייה זה יכול להיות אחלה. בטוחה שאפשר (לחתך בחצי את הכמויות שהוא שם

קראתם? נהנתם? הכנתם? (חליתם? נפצעתם?) תגובות זה הדלק שלי!

אתר

דואל (לא יוצג)

שם

הוסף תגובה »

אז מה מתחשק לכם?

חיפוש באתר

- פרווה
- קפוא
- ללא בישול
- מרק
- שמנת
- טארט
- פסטה
- בשר
- ללא גלוטן
- משהו ביתי
- עוגיות
- טבעוני
- שוקולד
- עוף
- פרי
- רושם
- בריא
- עוגה
- על הכיריים
- ירקות
- תנור

בצק אלים פועל על וורדפרס בעברית. קוד, עיצוב, ותצלומי אוכל מגרים © כל הזכויות שמורות לבצק אלים, אין להעתיק ללא רשות מפורשת בכתב.