



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

בצק אלילים



חדש!
החובבת האיטלקית

עדיין רעבים?
עדכונים שוטפים,
תמונות והפתעות
בעמוד בפייסבוקו

51K
Like

צילי קון קרנה נחשב אצלי: אחרונה זרחה #דפדפו:



צ'ילי הוא תבשיל עשיר של בשר ושעועית ברטב עגבניות. למרות שהוא מקסיקני ואנחנו רומנים הוא הפך להיות אורח קבוע בבית שלנו. אז לא, הוא לא הולך עם ממליגה, אבל הוא כן הולך על אורז לבן, או עם נאצ'וס (צ'יפס שטוחים ובהירים שמיועדים לדיפ), וגם בתוך בורטואים מאולתרים. ברשת המסעדות האמריקאית "ווירשניצל" מוכרים נקניקיות בלחמנייה עם מזיגה נדיבה של צ'ילי מלמעלה. תוספות מעל הצ'ילי בהתאם לטעם שלכם – שמנת חמוצה (אני משתמשת בגבינה 5% תאמינו או לא – גם טעים), פתיתי גבינה צהובה שנמסים להם לאיטם, ממרח מאבוקדו מעוך עם מיץ לימון מלח ופלפל, ושאר מטעמים טעימים. ההכנה היא בסיר אחד, ולמרות שיש פה הרבה עבודה (ערבוב, בעיקר) – היא ממש קוסט-אפקטיבית לדעתי, כי יוצאת כמות מפלצתית שאפשר לאכול ממנה שבוע. אפשר גם להקפיא, וזה נשמר נפלא. וחוצמזה, בכל מזווה יש פחית של שעועית ברטב עגבניות, בין אם בעליו יודע זאת או לא. זו מעין עובדה משונה כזו. **הכמות: 7-8 מנות.**

בלינג בלינג
(זהו, התמסחרתי? לחצו להסבר)

עלות משוערת: **25 שקלים**

עבודה נטו: **30 דקות**

500 גרם בשר טחון מעורב (חצי הודו אדום וחצי בקר)	פחית גדולה של עגבניות מרוסקות (עם ציור של דוד משופם) – 800 גרם
1 בצל גדול	3-4 שיני שום
חצי פלפל רגיל בצבע אדום	עגבניות – 350 גרם בערך
אופציה: חצי פלפל חריף קטן	כף וחצי סוכר
	מלח, פלפל

הולכים לקצב וקונים 500 גר בשר טחון. אני אוהבת לערבב בין כמות שווה של הודו אדום, ובשר בקר – זה הטעם האולטימטיבי בעיני. תוכלו להשתמש בכל בשר טחון שתמצאו, או אפילו כבש או טלה, אם אתם בקטע. כדי להמנע מהניגוס הזה כל פעם (לא לכולם יש זמן לקנות בשר טרי ומיד לבשל), אני קונה פי שלוש כמות (יענו, קילו וחצי שמורכב מ – 750 גרם הודו אדום 750 גרם בקר), מבקשת מהקצב לחלק לי לשלוש חבילות, מגיעה הביתה, משטחת אותן (זה מפשיר יותר מהר ככה), וזורקת למקפיא. את הבשר מהמקפיא צריך להעביר למקרר עצמו 24 שעות לפני הבישול כדי שהוא יפשיר לאט ובבטיחות. לא מומלץ להפשיר אותו בחוץ על השיש – תעשו את זה רק אם זכרתם שעתיים לפני הבישול עצמו. בשר לא משאירים בחוץ, זה מסוכן.



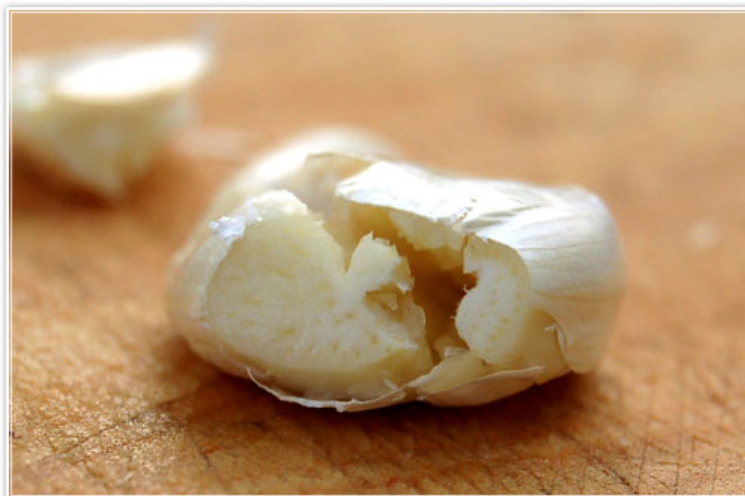
קוצצים את הבצל גס, זורקים לתוך הסיר ומוסיפים מזיגה נדיבה (כ-2-3 כפות) של שמן. מטגנים מעל אש בינונית, ומערבבים היטב כל 30 שניות. בזמן שהבצל מיטגן לו בסבבה, אתם קוצצים שיני שום בצד. ואיך, תשאלו? קודם מקלפים: גוזמים לו את שני הקצוות, מניחים עליו את דופן הסכין, ונותנים לו בומבה עם שורש כף היד. אם צריך, תתנו שתיים. השום יתפצל קצת, אבל אז הקליפה יורדת ממש בקלות. מקלפים את כל שיני השום ומניחים אותן במסדר. טכניקת הקיצוץ היא בול אותו דבר כמו **בפטרזיזליה של הטאבולה**: פורסים לפרוסות דקות, ואז עוברים עם הסכין וקוצצים יחד עם קונטרה משורש כף היד. לא צריך לקצוץ דק מידי, מספיק כמה מעברים זריזים וסיימו – ככה נראה **קיצוץ גס**.

סוגים של מתכונים

ארוחה זריזה (73)
השקעה (24)
חו"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



לא לשכוח לעצור מידי פעם ולערבב את הבצל כדי שלא ישרף. כשהבצל שחום ומטוגן יפה, מוסיפים אליו את השום. כששני אלה מיטגנים להם בסבבה, קוצצים את חצי הפלפל לקוביות (בלי הגרעינים ובלי החלקים הלבנים, קורעים את כל החלק הזה עם היד) ומוסיפים פנימה. אם רוצים, אפשר לקצוץ חצי פלפל חריף קטן (בלי הגרעינים, הם ממממש חריפים) ולטגן פנימה גם. זהירות, כי זה חריף.



זורקים פנימה את הבשר. משתמשים בשתי כפות עץ רחבות ומפוררים אותו לפירורים קטנים בתנועות קיצוץ. מידי פעם מערבבים כדי שהחלק התחתון לא ישרף. ממשיכים לקצוץ ולפורר לשלוש דקות, עד שאין יותר גושים גדולים. מבשלים כ-5-7 דקות ומערבבים מידי פעם, עד שהבשר מתייבש (כשעושים גומה באמצע לא מצטברים הרבה נוזלים בקרקעית) ומשנה את צבעו לאפור. מוסיפים פנימה את קופסת העגבניות המרוסקות, ואת קופסת השעועית ברוטב עגבניות. מתבלים: חצי כפית מלח, שני קורטים נדיבים של פלפל שחור, מעט פירורי צ'ילי פלייקס (לחריפות, אם עוד לא שמתם פלפל חריף), וכף וחצי של סוכר (לאיזון החמיצות). מערבבים היטב וטועמים. מתקנים תיבול. אם חמוץ מידי מוסיפים סוכר.

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



מביאים לרתיחה, וברגע שרותח, מנמיכים לאש נמוכה, ומבשלים 20-30 דקות (עד מתי שהסמיכות מספיקה לכם). אני אוהבת את זה ממש סמיך ומבשלת 45 דקות. צריך לערבב מידי פעם, כי לבשר יש נטייה לשקוע לתחתית ולפעמים הוא יכול להשרף.



מגישים על אורז או על טורטייה צ'יפס או בתוך טורטייה מגולגלת עם גבינה צהובה וממרח אבוקדו.
בואן אפטיטו!

פורסם ביום רביעי, 30 במאי 2007

« רסס תגובות

« הוספת טראקבק

Recommended by  Outbrain

עוד בבצק אלים

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



צפו בהרצאה שלי
מכנס וורדקאמפ 2008!

< מתחת למכסה המנוע >
עיצוב תבניות למתחילים



מרק תפוחי אדמה

עוגת גבינה טבעונית

עוגיות נוטלה בחמש דקות



אל תפספסו את החוברת:

חוברות המתכונים של "בצק אלים" 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 "בצק אלים".

50 ש"ח בלבד, כולל משלוח. לפרטים <

תגובות משמחות אותי מאוד, אז אל תתביישו!

49 תגובות בינתיים:

אההה... גם אני מת על זה
אני אוהב להשתמש בפחיות שעועית לצילי שיש בכל מכלת (מסתבר) – זו גם שעועית ברוטב עגבניות אבל יש תוספת טעם וחרפיות, למי שלא מספיק לו הפלפי החרף.
חוצמזה – בנוסף לפטרוזיליה, כוסברה מוסיפה הרבה (למי שלא נרתע מטעמו של "העלה הידוע בכינויו" האמא של המשתלטים).

lordsitar
יום רביעי, 30 במאי 2007
בשעה 15:41

אפשר גם לזרוק פנימה קופסת תירס קטנה (רק המילוי, בלי הקופסא עצמה), אני ! מת על צילי, הולך להכין היום... תודה על המתכון והמוטיבציה

אילן
יום רביעי, 30 במאי 2007
בשעה 16:04

מרשם נחמד, תמונות מעולות
מספר הארות:
צילי הוא לא מאכל מקסיקני, אלא מדרום מערב ארה"ב. יש הרבה השפעה. 1. ממקסיקו אבל זה מאכל אמריקאי לחלוטין.
2. השעועית הינה תוספת שצצה בתקופת השפל בארצות הברית (שנות השלושים) על מנת להוסיף נפח למנה עבור אנשים עניים. המהדרין לא יוסיפו... שעועית לעולם.
3. האמריקאים תמיד מוסיפים לצילי כמות נדיבה של כמון – זה מה שנותן את הטעם האופייני לצילי

יונתן, שיקגו
יום רביעי, 30 במאי 2007
בשעה 18:38

?אני צופה ביותר מידי תוכניות בישול – לא

.חן חן על האתר המעולה

יונתן

.הכנתי כבר 4 מתכונים שלך והם שימחו אותנו מאוד
.נשמח עוד יותר אם המתכונים יהיו כשרים

רבקוש
יום רביעי, 30 במאי 2007
בשעה 19:27

.מתים אצלנו על צ'ילי

:מנסיוננו יש לי כמה דברים הוסיף

א- לדעתי זה תבשיל סופר קל להכנה, מהיר (חוץ מזמן הבישול-) ההכנה פשוטה
לכל בשלן מתחיל

ב- אצלנו מוסיפים עם התבלינים גם עלה דפנה

ג- במקום סוכר שמעתי המלצה של שף איטלקי להוסיף קצת אבקת סודה לשתייה
לסיר כדי להפחית חמיצות – כי בשיטה הזו לא מוסיפים מתיקות בתמורה- זה
!עובד

ד- לא יודעת כמה קרניבורים יש אצלכם בבית – אצלנו כמות כזו של צ'ילי כמנה
עיקרית מספיקה בדיוק ל2.5 אנשים
...מממ... היום אני אכין

shiri
יום חמישי, 31 במאי
2007 בשעה 07:12

המתכון נראה מעולה וטעים אכין ביום שישי . כמה הערות/תוספות אשר אני
:מוסיפה המתכון שאני מכינה

בעניין שעועית אני מעדיפה שעועית אדומה/חומה יבשה מושרת במים עם כפית
אבקת סודה לשתייה למשך הלילה.ואח"כ מבושל בסיר לחץ

רסק עגבניות אני מכינה בבית מעגבניות טריות(ועוד יותר טעים עגבניות
. תמר),מוסיפה כמון מלח

.מוסיפה לסיר פלפל שאטה אחד ופלפל ירוק חריף חתוך לפרוסות דקות

סמדר
יום חמישי, 31 במאי
2007 בשעה 10:05

!מאיה, התמונות שלך פשוט מעולות
!!ממש כיף להסתכל על המתכונים

ח
יום חמישי, 31 במאי
2007 בשעה 14:50

שמעתי על אנשים שמוסיפים לתבשיל שתי קוביות של שקולד מריר. אומרים שזה
?מדגיש את הטעמים ומעמיק את הצבעים. את מכירה את זה? מה דעתך

וחוץ מזה – יש לך אתר כיפי ומשובח, תענוג לבוא לכאן

יעל, לא המקורית
יום ראשון, 03 ביוני 2007
בשעה 02:13

מאיה עונה: נשמע לי כמו משהו שהטוקבקיטט הלוקואיסט "יואל המבשל"
היה כותב. לא הייתי מנסה את זה YNET מערוץ האוכל של

!הכנתי ביום שישי (כמות כפולה) ויצא מדהים, אז תודה רבה
במקום שעוית לבבה הוספתי שעוית מקסיקנית שחורה מקופסאת שימורים
שהייתה מתובלת והוסיפה חריפות שהתאימה לארוחה המקסיקנית
הגשתי בתוך טאקו'ס פריכים וכולם היו מרוצים עד השמים

ואם אני כבר כאן אז אספר שהכנתי גם כמה תוספות מקסיקניות שהלכו מעולה
:"להלן 2 מתכונים מנצחים (לקוח מגליון "על השולחן
ממרח שעוית שחורה
מעבדים במג'ימיקס קופסאת שעוית שחורה (עדיף לא מתובל), 1-2 שיני שום,
מעט מלח ושמן זית עד שנוצרת מחית חלקה

סלסת עגבניות ותירס
מגרדים מ-2 קלחי תירס טריים ולא מבושלים את הגרענים
חותכים עגבניות שרי לחצאים; מוסיפים בצל סגול קצוץ דק
מתבלים ב: כוסברה, שום, לימון, שמן זית, מלח ופלפל חריף קצוץ דק לפי הטעם

טעים טעים טעים

מאיה עונה: ממרח השעוית הזה הוא מצרך הדגל ב-"מאיה טאקו בר" באבן
גבירול, שם מגישים טאקואים אלוהיים. הוא נקרא פריחולס. מעדן

לי

יום שישי, 04 ביוני 2007
בשעה 12:12

שי

יום חמישי, 07 ביוני 2007
בשעה 22:55

לפני ההערות על המתכון: סחטיין על האתר. מקסים, יפה ומאד שימושי. כיף שיש
דברים כאלה ברשת. אז תודה ובהצלחה.

לגבי המתכון, כאחד שמבשל צ'ילי קון קרנה כבר מספר שנים- גיליתי מספר
טריקים שמשדרגים את טעם המתכון פלאים:

1. אחרי שמוסיפים את הבשר ומטגנים אותו, מוסיפים ככף וחצי של אבקת מרק
עוף (אמיתי, לא פרווה חלילה). אבקת מרק העוף (מטבעה מלוחה מאד) מחליפה
את המלח בדרך פלאית. אפשר להוסיף גם כורכום ומעט כמון. משדרג פלאים.

2. במקום קופסאת שימורים גדולה של רסק עגבניות (הוא עם השפם תמיד
הפחיד אותי), משתמשים בקופסאת פלסטיק גדולה (שכמותה שווה לשתיים
קטנות), מוסיפים עוד רבע קופסא כזו של קטצ'ופ (שמוסיף מתיקות) ומקנחים בכוס
עד כוס וחצי של יין אדום מוצלח. אמנם זה אומר שלאחר מכן מבשלים יותר זמן,
אבל מתווסף לתבשיל טעם עשיר ומטריף.

3. ה-טריק של צ'ילי קון קרנה, הוא אולי גם המפתיע ביותר. לא צריך לאכול אותו
חם. ממש לא. אפשר לתת לו להצטנן, ולאחר מכן להכניס למקרר. מי שלא אכל
צ'ילי קון קרנה קר מימיו, לא יודע טירוף-בשרים מה הוא...

מקווה שתנסו ותהנו!

חק

יום ראשון, 10 ביוני 2007
בשעה 01:19

צילי מאכל הילדות שלי.
בבית היו מכינים כמות גדולה ומקיפאים. במלחמת המפרץ כשלא היה אפשר
ללכת לסופר חיינו מזה חודש
על כול פנים הייתי רוצה לחזק כמה המלצות שכבר ניתנו
כפית כמון תוסיף לצילי המון 1)
מי שאוהב ממרח שעועית כמו ב"מיה טאקו" ומתעצל להכין, יכול לקנות ב"טרס 2)
פזוס" - המעדניה המקסיקנית שברחוב דיזינגוף. זה קצת יקר אבל טעים. מה שכן
אני לא רואה את זה משתלב בצילי
כשיש לי זמן אני מעדיף לעשות רוטב עגבניות בעצמי הטעם שונה והרבה יותר 3)
טעים. זה גם יכול לצאת יותר זול בעונה
כמו שמיכל כתבה, אפשר גם לעשות שילוב של כבש ובקר. זה יקר יותר ומשמין 4)
יותר. אבל לטעמי זה הצילי המנצח. אני אוהב יחס של חצי בשר חצי כבש. ניתן
להקפיא ולהשתמש למגוון של תבשילים אחרים כמו קבב ערבי או ראגו כבש

games

יום שישי, 29 ביוני 2007
בשעה 02:13

סוד הטעם של צילי קון קרנה הוא לא רק כמון אלא שילוב של אורגנו יבש וכמון
טחון. חובה לנסות

אור

יום שלישי, 04 בספטמבר
2007 בשעה 13:04

סתם עוד עצה – אני גיליתי לאחרונה שכדאי להכין את הצילי בעזרת "שעועית
לבנה" של היינץ – טעמה מתוק ועז יותר. ממש כיף

!דרך אגב – הבלוג הזה פשוט מקסים

גל

יום שני, 10 בספטמבר
2007 בשעה 11:19

מצטרף לכל ההמלצות לגבי הכמון, זה בגדר חובה
המלצה נוספת שלי – רוטב בריביון, כזה שקונים בסופר. הוא מעניק טעם בשרני
ומעוּשן שמחמיא לשאר המרכיבים
טיפ נוסף להגשה – לזרוק מעל חופן כוסברה קצוצה דקה, ולא לערבב
מי שלא שומר כשרות, יכול לכסות את העסק ברצועות גבינה צהובה ולהקרים 20
שניות במיקרו. הנאה צרופה

אפרת

יום רביעי, 09 באפריל
2008 בשעה 08:03

רציתי לשאול אם חייבים להכין את המתכון עם בשר טחון? זאת אומרת, האם
(...אפשר להשתמש בעוד סוגי בשר (כמו חזה עוף, או עופות שלמים
אשמח אם תחזירו לי תשובה למייל
shmulik24_@walla.com

שללית

יום ראשון, 13 באפריל
2008 בשעה 05:05

גיליתי את האתר המקסים הזה לא מזמן אז התגובה שלי באה באיחור של כשנה :-)

כמו רבים שהעירו פה לפני – בהחלט חייבים להוסיף כמון, אורגנו, אני שמה גם (קצת פפריקה חריפה וטיפה טבסקו, קצת יין אדום יבש) גם אמרו כבר לפני

אבל מה שעוד לא ראיתי בהערות היא תוספת קטנה וממזרית שמשדרגת את הצ'ילי בצורה מופלאה. מצאתי אותה מופיעה בהרבה מתכונים באנגלית ברשת ולקח לי קצת זמן עד שהעזתי לנסות אותה, ומאז היא חלק בלתי נפרד מהצ'ילי שלי – קינמון! כן כן! כמה שזה משמע הזוי, הוא מבליט את הטעמים ומשתלב בהם בצורה מהממת. אז תתחילו עם ממש ממש טיפה, וכשתגלו שזה לא כזה נורא אפשר להוסיף עוד קצת. בכל אופן זו אמורה להיות רק רמיזה של טעם, ולא אמורים להרגיש טעם קינמוני ברור ומשתלט, אז להוסיף כל פעם **ממש** מעט !ולטעום!

הכנתי היום לפי המתכון שלך עם שיפורים מהתגובות (תירס – תוספת מצוינת!)!!!!!!
ויצא מעולה
השינויים שלי הם קצת פחות עגבניות (600 במקום 800) אבל 2 חבילות שעועית – אחת לבנה ואחת שחורה
יצא מדהים
תודה על הבלוג

maya567

יום ראשון, 21 בספטמבר
2008 בשעה 20:05

הי,
מצטרפת לכל הפירגונים על האתר המעולה
אמש הכנתי את המתכון הנ"ל ויצא טעים מאוד
אך בכלל לא מזכיר את הצ'ילי קון קרנה המוכר, אלא יותר
...בולונז עם שעועית
?איפה טעיתי
מאיה עונה: בעיני ובעיני אנשים רבים זה בדיוק הצ'ילי הקון קרנה המוכר. אשמח אם "תאירי את עיניי" לגבי מה נחשב צ'ילי קון קרנה אמיתי בעיניך

מיכל

יום רביעי, 21 בינואר
2009 בשעה 07:16

הי,
אני אוהב את המנה כדיף עם דוריטוס. בגלל זה יש לי כמה טוויסטים על המתכון המקורי שאולי משהו גם ירצה לנסות
ראשית כדי שזה יצא מתקתק אני משתמש ברוטב צ'ילי מתוק וגם בצ'ילי, כל אחד מוזמן לקבוע את היחסים לפי טעמו האישי
שנית, בשביל שזה יצא ממרחי למדי אני מבשל מההתחלה בסיר נפרד את השעועית שלה אני מוסיף אחרי 15 דק' את העגבניות ורק אחרי שמסיימים לטגן! את הבשר והבצל אני מוסיף – זה גם יוצא רך וגם הזמן בישול מתקצר
בנוסף – אני מצטרף להמלצה להוסיף שוקולד מריר – מוסיף ארומה מעניינת ומשהו לדבר עליו בזמן הארוחה כשהאורחים מנסים לנחש את התיבול הסודי

גל

יום שבת, 02 במאי 2009
בשעה 17:04

איה

יום שבת, 22 באוגוסט
2009 בשעה 14:13

מתכון מצוין! יצא מעולה!! תודה תודה

חני

יום ראשון, 06 בספטמבר
2009 בשעה 17:04

לכל מתכון יש טוויסטים, וכדאי לא לשלב את כולם באותה המנה

שילוב מנצח הוא פשוט להסכים לגבי ההערה של הכמון והאורגנו, פשוט משובח. זה
וקינמון שמוכנס בסוף הבישול
(לא לשכוח צינן וחיומוס מחדש – מינימום שלוש ארבע שעות)

המתכון מעולה, באיחור של זמן רב, הולך לשדרג את מתכון הצ'ילי הדירתי

Calvin

יום שני, 21 בספטמבר
2009 בשעה 16:44

- במקום קינמון שמתי בהרט, שהולך תמיד טוב עם בשר טחון (חלק מתערובת. 1.
(התבלינים הזו הוא קנמון
- שמתי אפילו גזר שנשאר לי "יתום" וזה סבבה, ואני אוהב חריף אז שמתי גם. 2.
צ'ילי טרי קצוץ (עם הגרעינים), גם שאטה, גם אבקת צ'ילי, גם פלפל שחור, וגם
...טבאסקו
- אם שמים קטשופ זה מוסיף מתיקות, לא נראה לי רלוונטי סוכר בצ'ילי, במחילה. 3.

אימור דיזוב

יום שלישי, 20 באוקטובר
2009 בשעה 19:25

אתר מקסים. יופי של פרזנטציה ותגובות. תענוג לקרא
אולי פיספסתי, אבל בירה היא בסיסית במתכון של צ'ילי קון קרנה

ליזב

יום שני, 09 במבמר
2009 בשעה 19:18

שלום, נכנסתי כבר המון פעמים לכאן פשוט בשביל להתפעל. המתכון הזה היה
הראשון שניסיתי. הכנתי לפני מס' ימים ולמרות שאני ממש לא בשלנית יצא ממש
ממש מעולה! עשיתי מספר שינויים בעצת אמא שלי: במקום קופסה שלמה של
עגבניות מרוסקות שפחדנו שידללו שמתי חצי קופסה + קופסה קטנה של רסק
עגבניות. הוספתי גם מעט כמון ומעט קנמון
המון המון תודה רבה, אני יודעת שעוד אעזר במתכונים שלך הרבה בהמשך
המתכון הזה כבר ייהפך לאחד מהמשנים ביותר אצלנו

סיגל

יום ראשון, 10 בימאר
2010 בשעה 15:06

הכנתי לארוחת ערב ביום שישי, הוספתי יין אדום פושטי וגם כמון ואורגנו כפי
שהמליצו פה, יצא פשוט מעדן, הגשתי עם אורז לבן וכולם לא יכלו להפסיק לאכול.
!נכנס אצלי מיד לחוברת המתכונים. תודה

ענת

יום רביעי, 10 בפברואר
2010 בשעה 09:57

!!איזה טעים יצא
(זה עובד מעולה גם עם עוף טחון) כי זה מה שהיה בבית
אנחנו הוספנו גם חציל קצוץ לקוביות קטנות, אחרי הבשר, וזה הופך את הצ'ילי
לתבשיל ממש עשיר
מאיה- תודה רבה

ארז

יום שישי, 11 ביוני 2010
בשעה 13:56

הכנתי לפי המתכון, הוספתי שני גזרים מגוררים.
יצא מאד טעים, תודה מאיה
אבל, גם אחרי 45 דקות (ויותר) היו נוזלים בסיר
כמו אצל מיכל למעלה, גם אצלי צילי מקושר למשהו עם יחס שעועית/בשר גבוה
יותר מאשר כאן, מעניין למה

ועצה לגבי עיצוב הבלוג. מאיה, כדאי להוסיף את האפשרות לקבל עדכון במייל על
תגובות חדשות לפוסט שעליו הגבתי. במצב הנוכחי אנשים מגיבים ואז כשמישהו
מגיב להם הם לא פה כדי לראות

מיכאל

יום חמישי, 08 ביולי 2010
בשעה 14:52

! יצא מעולה, תודה

יחק

יום שישי, 06 באוגוסט
2010 בשעה 00:44

...אחלה מתכון – תודה

כשקוצצים חריף מומלץ להשתמש בככפות ניתוח או לאחר הקיצוץ למרוח משהו
שומני על הידיים ולשטוף
אני "רוחץ ידיים" עם קצת שמן כל שהוא ואז רוחץ שוב עם סבון כלים או רגיל
השמן ממיס את החריפות דבר שמים לא עושים. לכן אם חריף לכם מאודת אבוקדו
או שמנת יעזרו יותר ויותר מהר ממים קרים

הלנה

יום ראשון, 12 בספטמבר
2010 בשעה 03:49

טיפ קטן: הוספת חצי חבילת שוקולד מריר לתערובת הירקות לפני הבשר, עושה
(:פלאים! באחריות

מוח

יום שישי, 12 בנובמבר
2010 בשעה 07:40

הצילי משלי שהוא גרסא קצת יותר מתקדמת לצילי הזה מתבשל כרגע על האש
!?!ולגבי התגובות המוזרות האלה שראית פה בעניין השוקולד המריר
!!שתי קוביות של שוקולד מריר בסוף הבישול משפרות את העניין פלאים
..אני כבר שנים מוסיפה וזה מוסיף המון
...הפעם קניתי בכוונה את השוקולד הכי מריר שמצאתי, נראה מה יצא מזה
,בכל מקרה
,האתר מעולה מעולה מעולה
למרות שלא יצא לי לנסות ממנו מתכונים שלמים נעזרתי בו לא מעט
כל הכבוד

גלית

יום שישי, 12 בנובמבר
2010 בשעה 23:49

ניסיתי את המתכון ויצא ממש כמו במסעדה המקסיקנית שאנחנו נוהגים לאכול בה
!את המנה
!הוספתי למתכון כמון ואורגנו יצא טעים מאוד
!תודה מאיה על המתכונים והאתר הנפלא

מיכל

יום שלישי, 14 בדצמבר
2010 בשעה 00:40

!יצא מדהים! בעלי כ"כ התלהב

אני רוצה להכין מתישהו , אבל יש לי בעיה קטנה , אני לא סובלת שועועית... איך ? אני יכולה להחליף אותה

מאיה עונה: את יכולה להחליף בחומוס מקופסה. או פשוט להשמיט! ואז יצא לך... יותר בולונז, אבל מי סופר

נגה
יום שישי, 11 במרץ 2011
בשעה 07:10

(וואו. נראה פשוט מעולה (או שאני רעבה בטירוף

אורלי
יום שני, 23 במאי 2011
בשעה 20:41

יצא נחמד, הכנתי לא חריף, הבעלול התלהב. אני אישית מעדיפה כבר להכין ספגטי בולונז

הדס
יום שבת, 07 בינואר 2012
בשעה 15:52

יצא נחמד, אישית אם כבר אני טורחת להכין בשר אכין ספגטי בולונז, אבל יתר הטועמים התלהבו למדי

הדס
יום שבת, 07 בינואר 2012
בשעה 15:52

פשוט קל טעים ומהיר, אפילו הילדים התלהבו. תודה

עפר
יום שבת, 14 בינואר 2012
בשעה 13:14

מאיה יקרה, מדינת ישראל התברכה בשלל קיטניות למאכל אז למה למה למה שימורים? נו בחייאת קוראים חביבים, לכו לשוק לכו לעדן טבע מרקט לכו לניצת הדובדבן לכו לשוק לוינסקי ותקנו קטניות תשרו ללילה ותעשו מתכון. בתאבון

מאיה עונה: באופן כללי אני מסכימה איתך, אבל לפעמים אין זמן או פנאי לשבת ולבשל קטניות למשך שעות. במיוחד אם בא לך צילי מעכשיו לעכשיו, ולא תכננת מראש והשרית שועועית מאתמול

אבישי
יום שבת, 05 במאי 2012
בשעה 18:45

מתכון נחמד, אבל חסר לי האורגנו והכמון. אני גם מוסיפה שתי קופסאות של שועועית צילי ורק עשר דקות לפני סוף הבישול כדי שישמרו על הפריכות. כשיש יותר זמן, אז מכינה טורטיות מקמח, שמן ומים, שועועית מעוכה שאותה מורחים ע"ג הטורטייה, שמים צילי וסוגרים. מעל מפזרים בנדיבות רוטב של גבינה צהובה+שמנת+מעט קטשופ (שערבבנו וחיממנו במיקרו), קוסברה קצוצה, זיתים! קצוצים ועגבניות קצוצות – טעים ביותר

דסי
יום שבת, 15 בספטמבר 2012
בשעה 02:19

הי

נראה טעיםססססססססס

אני רוצה להכין משועועית יבשה
כמה שועועית להשרות ולכמה זמן
רק שועועית לבנה

פנינה
יום רביעי, 09 בינואר 2013
בשעה 09:45

תודה!

מאיה עונה: השרי בערך כוס-כוס וחצי של שעועית לבנה (אפשר גם שחורה ואפשר חצי חצי, מה שבא לך). מומלץ להשרות למינימום של 8 שעות (לילה), ואפשר להשרות עד 24 שעות רצופות. מומלץ להחליף כל כמה שעות את מי ההשריה כדי להגביר את האפקטיביות.

יוסי

יום ראשון, 07 ביולי 2013
בשעה 14:14

אני מאוד מאוד אוהב את הבלוג שלך – זה מקור התזונה העיקרי שלי (אם אני מבשל).

שאלה קטנה בנוגע לשעועית – צריכים להשרות אותה בחוץ או במקרר? זה משתנה בין הקיץ לחורף?

מאיה עונה: אני תמיד משרה בטמפ' החדר כל השנה. יש כאלה שמשרים במקרר בקיץ, אבל לי אף פעם לא היו בעיות עם השריה בחוץ.

אבישי

יום שישי, 19 בדצמבר
2014 בשעה 08:33

הכנתי והיה סופר טעים. במקום שעועית רגילה ברטוב השתמשתי בפחית של שעועית עם צ'ילי (דמה לי של יכין, או אחת היצרניות הישראליות האחרות). הטורטייה צ'יפס הצילו אותי מלזרוק כמעט חבילה שלמה של טורטיות ונשמנו. אותם בחדווה גם כשנגמר הצ'ילי.

עידנית הזחנית

יום שבת, 17 באוקטובר
2015 בשעה 13:40

האם אפשר להכין זאת גם מעוף טחון?

מאיה עונה: כן, ואפילו גם מהודו טחון. אני ממליצה על פרגיות / ירכי הודו כי אלה נתחים קצת יותר עסיסיים.

מיכל

יום שלישי, 02 בפברואר
2016 בשעה 16:48

נראה משגע

? יש לך המלצה לתחליף לבשר למי שהיא צמחונית?
? לחילופין, המתכון יכול לעבוד גם בלי בשר או תחליף לבשר כלל?

מאיה עונה: הייתי מוסיפה 2 חבילות של פטריות קצוצות במקום הבשר. ומשאירה את כל השאר אותו דבר.

אלון

יום חמישי, 12 בינואר
2017 בשעה 23:39

אפשר להוסיף נקניק משובח (חזה אווז מעושן) או בייקון ישדרג מאוד את המנה.

ענבר

יום שבת, 18 בפברואר
2017 בשעה 22:35

למי שרוצה אפשרות צמחונית – עובד מעולה עם חבילה טחון מהצומח של טבעול (חבילה של 400 גרם), להתייחס בדיוק כמו לבשר טחון מבחינת שלבים במתכון.

מיה
יום שלישי, 06 בפברואר
2018 בשעה 12:17

היי, המתכון (והתגובות) ממש עושים לי חשק להכין לאירוח משפחתי בשבת הקרובה. אמורים להגיע 15 איש. אשמח לקבל הצעות ל"הרחבת התפריט":
מרק/סלטים/מנות חמות נוספות שיתאימו לארוחה
(: בתודה מראש

מאיה עונה: הייתי הולכת על אורז (מלא או רגיל), סלט אבוקדו, סלט עגבניות וכוסברה, וכתוספת כיפית גם טורטייה צ'יפס שאפשר לאכול איתם את הצ'ילי

ליטל שניידר
יום שני, 23 בספטמבר
2019 בשעה 09:42

אהבתי מאוד את המתכון אבל שניסיתי להחליף בשעועית ברפואה של סנפרוסט יצא הרבה פחות טעים. יש לך רעיון איך לשפר ועדיין שיהיה בריא יותר? מה קופסא! היה רך ומתוק יתר ושעועית קטנה וחמודה, תודה

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

שם _____
דואר (לא יוצג) _____
אתר _____

הוסף תגובה »

חיפוש באתר

אז מה מתחשק לכם?

- | | | | | | | | | |
|------------|--------|-----------|--------|------|------|------|------|-----------|
| 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