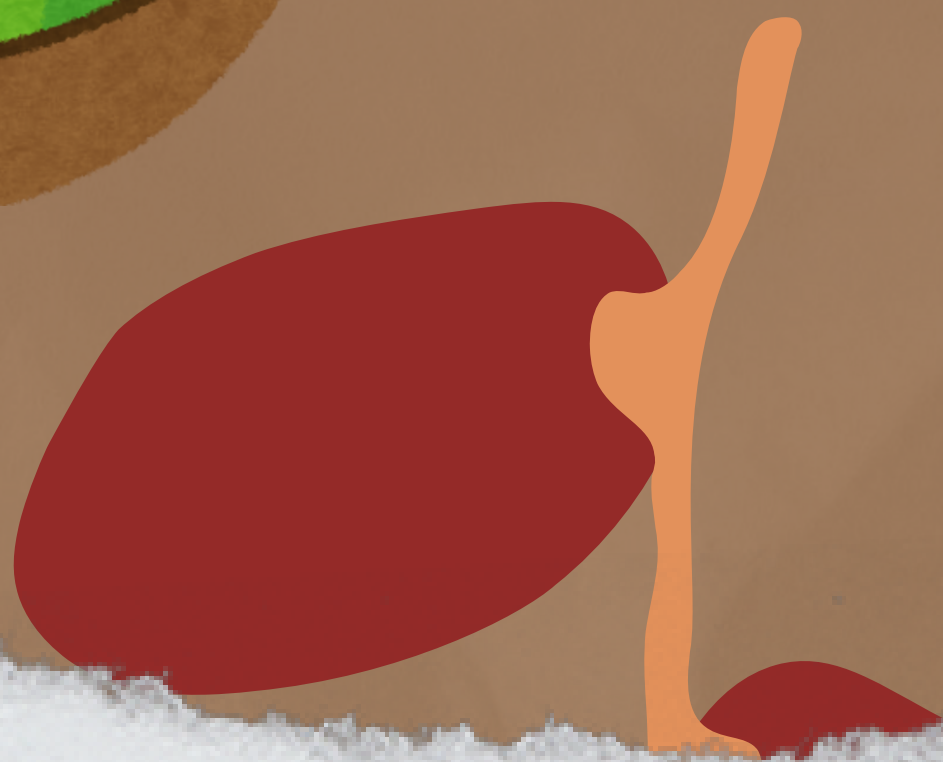
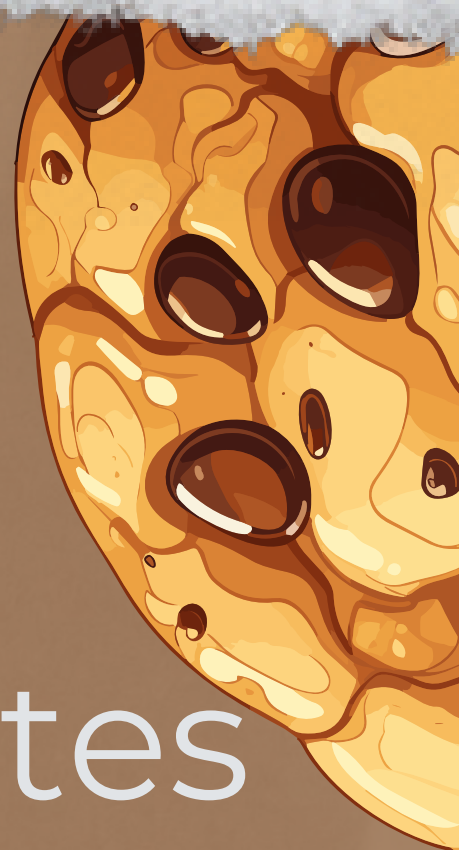


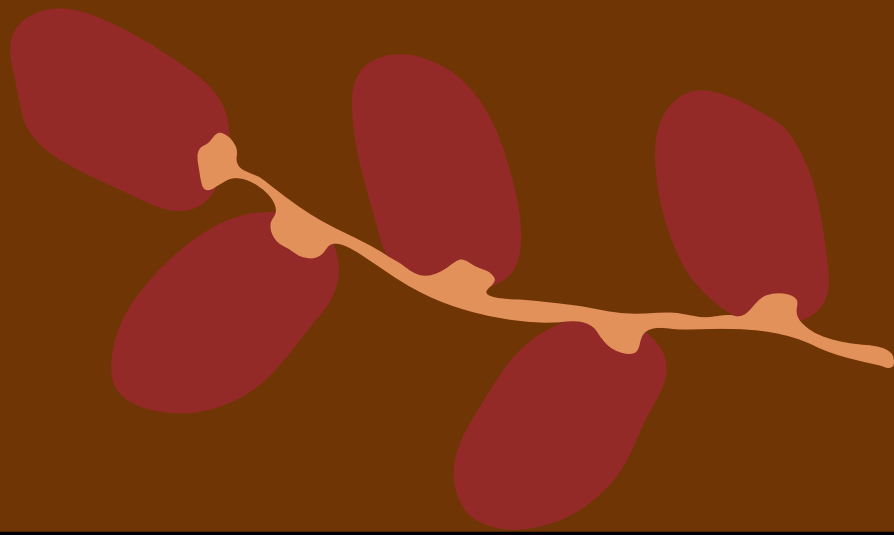


מתכונים עם תמרים וסילאן סמר

באהבה מחברי סמר



@silania_samar_dates
samar-dates.com

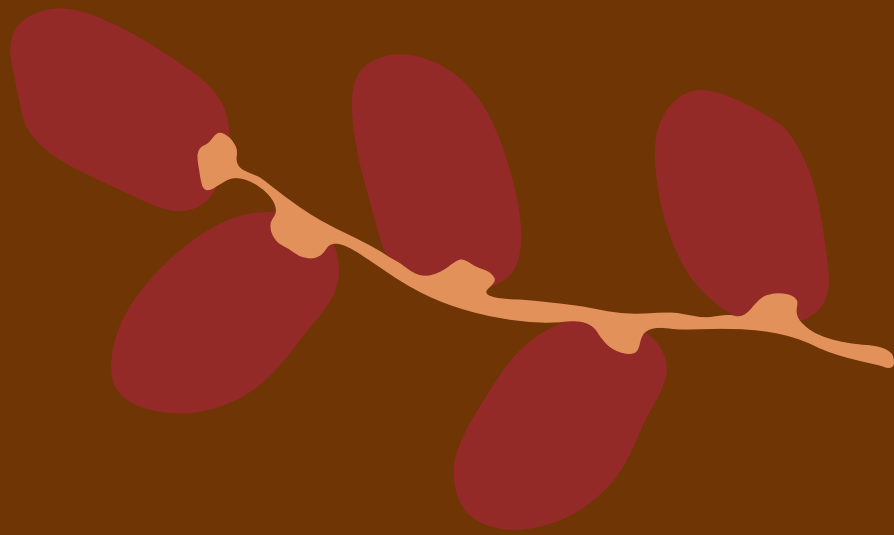


חסיף שוקולד

מביגה של פז

להמיס 2 חבילות שוקולד מריר עם 2 כפות שמן.
כשזה נמס וחלק, מוסיפים:
1 כוס טחינה גולמית
3 כפות סילאן
לערבב היטב.
להוסיף לפי בחירה אגוזי מלך/פצפוצי אורז.
לשפוך לתבנית אינגליש קייק ולהקפיא כשעה.





עוגת תמרים ושוקולד מכינה של שאלו

להשרות בקערה כוס תמרים חתוכים, ללא גרעינים,
בתוך כוס מים רותחים



בקערה גדולה, לערבב:

150 גר' חמאה רכה

כוס סוכר

2 ביצים

כפית תמצית וניל

בקערה נפרדת, לערבב:

1 ו 3\4 כוסות קמח לבן

כפית סודה

כפית מלח

2 כפות קקאו

להוסיף אל תערובת החמאה, לסירוגין, את הקמח והתמרים
(עם המים)

להוסיף נטיפי שוקולד

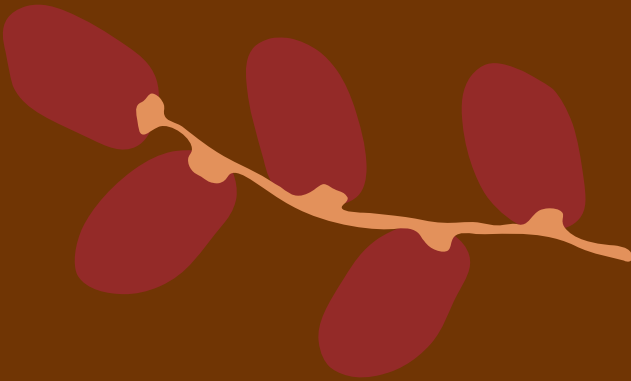
לשים בתי תבניות אינגליש קייק משומנות.

לפזר למעלה תערובת סוכר לבן, קינמון, אגוזי מלך ונטיפי שוקולד

לאפות 180°C ל-45 דקות

בתאבון





טפיוקה בחאה קוקוס עם סאט פירוש מביגם שא דפנה וניר

מבשלים פניני טפיוקה מהסוג הקטן בהרבה מים, לפי ההוראות.
מסננים ומוסיפים חלב קוקוס (או חלב אחר לפי בחירתכם).
מגיעים לדרגת סמיכות לפי ההעדפה.
לאחר קירור קצר או ארוך יוצקים מעל סלט פירות.
ניתן להמתיק עם סירופ או סילאן לפי החשק.
בתיאבון!!!





חטיפי כריאואה מעלפים

מביגם של מרשה וציונא



החומרים

3 כוסות פצפוצי אורז

1/2 כוס טחינה

1/2 כוס סילאן

1/2 כוס שומשום

1/2 כפית קינמון

אופן הכנה

קולים בסיר קטן את השומשום
(ניתן להוסיף פיצוחים נוספים)

להוסיף לסיר את כל יתר החומרים חוץ מהפצפוצים.

לערבב היטב, להוריד מהאש ולתת קצת להתקרר.

להוסיף את פצפוצי האורז.

לשטח על נייר אפיה בעזרת הידיים,

לשים עוד נייר אפיה מעל ולסיים שיטוח עם מערוך.

לחכות שיתקרר ויתקשה ואז לחתוך לקוביות קטנות.

לשים בקופסא הרמטית במקרר.

בתיאבון.





וינצ'לט הדרים

מביגה של ענבא

חומרים

1.5 כוס מיץ הדרים מגוון (לימון, תפוז, אשכולית)

1/3 כוס שמן זית

3 שיני שום קצוצות (או 5 לאוהבי השום)

כף גדושה חרדל דיז'ון

כף גדושה דבש/סילאן

כפית שטוחה של מלח

חצי כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ

קמצוץ פלפל שחור.

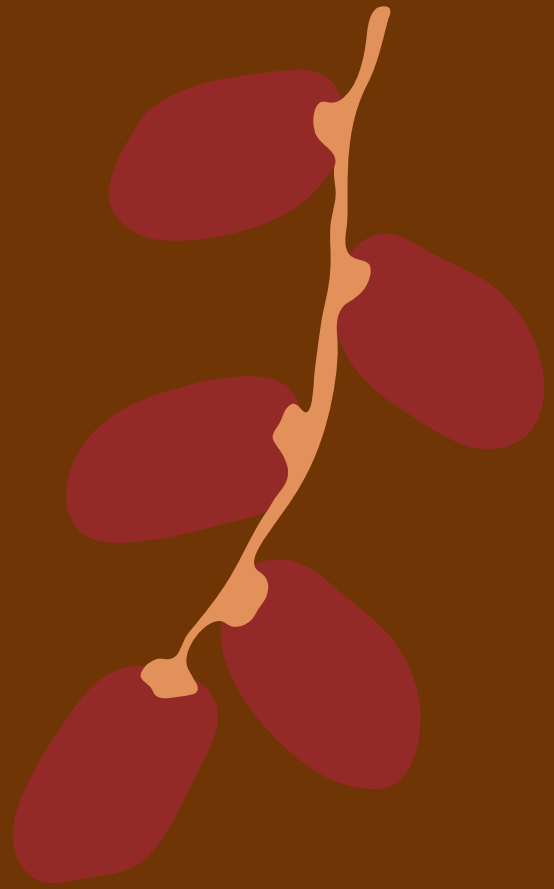
הכנה

מערבבים הכל במטרפה או בבלנדר מוט ושופכים לתוך צנצנת.

מאחסנים במקרר.

ניתן להשתמש ברוטב לסלטים טריים, עד שנגמר.





סלט בוקצ'וי גזר סילאן וחמאת בוטנים

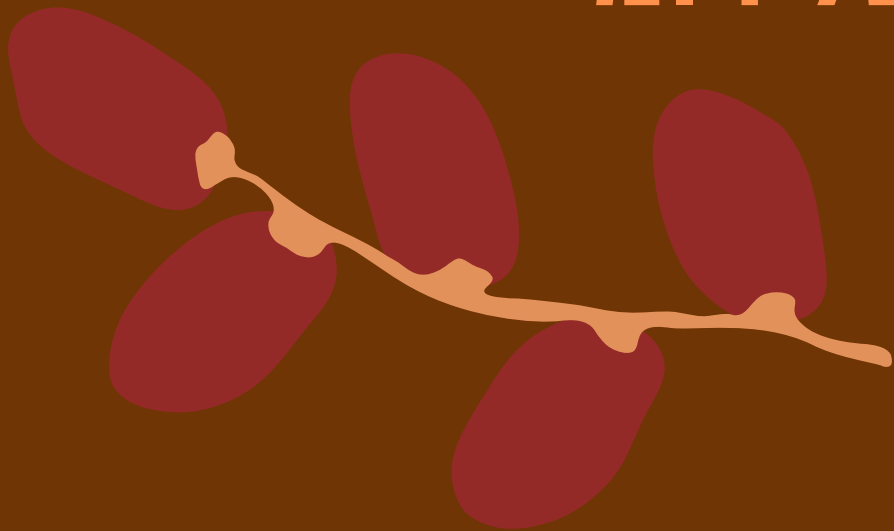
מביתה של גילי

בסדר הזה מקפצים בשמן זית :
בצל חתוך,
גזר קלוף דק,
בוקצ'וי חתוך לפרוסות דק,
כף ג'ינגר מגורר,
3 ש.שום קצוצות,
מעט מלח אטלנטי גס, סומק, זרעי חמניה.

לרוטב :
כף סילאן
+ כף חמאת בוטנים + כף מים לערבב
ולצקת על הירקות

עינוגי ברהי וגזר ללא גלוטן

מביתה של רומי



מרכיבים:

- 1 כוס קמח שיבולת שועל
- 1 כוס קמח שקדים
- 2 גזרים בגודל בינוני, מרוסקים קטן 🥕
- 12 תמרי ברהי, מגולענים, מושרים ב-1/2 כוס מים רותחים ומעורבבים לעיסה דמוית דבש
- 2 כפות גדולות של שמן קוקוס 🥥
- 1/2 כפית אבקת ג'ינג'ר
- 1/2 כפית קינמון
- 1/2 כוס קוקוס מגורר לציפוי 🥥

יוצרים יחד את הכדורים מכל החומרים *מלבד הקוקוס*

הרטיבו מעט את הידיים במים חמימים כדי להקל על הגלגול וגלגלו את הכדורים בקוקוס. שמרו במקפיא לייצוב המרקם, הוציאו 5 - 10 דקות. לפני ההגשה