



Agala Peret

קוגל אטריות יחשמי

כמות: 24 אע

זן הכנה: 30 דקות

זן בישול: 60 דקות

חומרים

לבישול האטריות

2 חבילות אטריות סבתא

כף מלח

לקרמל

2 כוסות סוכר (400 גרם)

1 1/4 כוס שמן (250 מ"ל)

לתערובת בסוף

1 כוס סוכר

7 ביצים מדיום או 6 ביצים לארג'

2 כפיות מלח

2 כפיות פלפל שחור (אם רוצים)

יותר חריף אפשר להוסיף עוד 2

כפיות)

2 כפיות קינמון

הירשמו לניוזלטר ותהנו ממעכונים במייל



אופן ההכנה

מחממים תנור על 180 מעלות על מצב אפייה

בישול האטריות

מעמידים להרתחה סיר מלא מים עד לשלושת רבעי עם כף מלח
כאשר המים מבעבעים מנמיכים ומוסיפים את האטריות לסיר
מערבבים את האטריות כל שלוש דקות שלוש פעמים סה"כ תשע דקות
מעבירים את האטריות למסננת

הכנת הקרמל

שמים את הסוכר והשמן במחבת גבוהה או סיר על אש גבוהה
מערבבים כל הזמן בהתחלה זה יהיה גושים אח"כ הסוכר יתחיל לימס ולהשחים ממשיכים לערבב עד שמתחילים ליהיות בועות קטנות בשמן
מורידים מהאש ומוסיפים את האטריות בזהירות לתוך הסיר [זהירות זה עלול להשפריץ]
להמשיך לערבב עד שכל האטריות יקבלו את הצבע מהקרמל
ממשיכים בהכנת התערובת

הכנת התערובת

מערבבים בכלי נפרד את הביצים עם הסוכר
מוסיפים את תערובת הביצים לסיר עם האטריות בהדרגה ומערבבים ישר כדי שלא יתבשל מהחום
מסיפים את התבלינים ומערבבים היטב
עוטפים סיר של ג'חנן עם נייר אפיה [אם הנייר אפיה לא מספיק אפשר לשים שתיים] או 3 תבניות אינגליש קייק
טיפ: אפשר לשטוף את הנייר אפייה ולסחוט בעדינות כך הוא מקבל צורה בקלות
מעבירים את התערובת לסיר או לתבניות
אם משתמשים בסיר מכסים עם מכסה אם משתמשים בתבניות מניחים נייר אפיה מעל ושופכים רבע כוס מים מעל הנייר אפיה בזהירות בלי שיגע בתערובת
מכניסים לתנור שחומם מראש על 180 לשעה [אפשר אח"כ להנמיך את החום ל 100 ולהשאיר לשעה נוספת למי שאוהב]

חיתוך והגשה

לאחר שהקוגל מתקרר הופכים את הסיר על קרש חיתוך או מגש
חותכים את הקוגל לשש כמו פיצה
לוקחים כל משולש הופכים אותו לצד ופורסים לשלוש או ארבע חתיכות [תלוי בגובה של הקוגל אני בד"כ חותכת לארבע]
מחזירים לסיר בצורה מסודרת מחממים בפלטה או בתנור בחום של 100 מעלות
מגישים לצד מלפפון חמוץ

הירשמן פנינצ'אר ותמונו נאמטכונים בתי"פ

בתאבון!!