



אופן ההכנה
חותכים את הפירות לקוביות.
מוסיפים זיף תפוזים וזיף
אשכוליות.
מוסיפים קורסאו.
ממלאים בכוסות ומקשטים
בתות שדה.

החמרים (ל-8 מנות)
2 תפוזים, 4 תפוזים, 2 אגסים,
1/4 שקית זיף תפוזים (כף
מקופסת זיף), 1/4 שקית זיף
אשכוליות (כף מקופסת זיף),
2 כפות ליקר קורסאו,
150 גרם תות שדה

סלט פירות בזיף תפוזים ואשכוליות

התפוז ברגע האחרון על מנת
שלא יפגעו ממיץ התפוזים.
רוטב תפוזים
מרתיחים 2 כוסות מים,
מוסיפים 2 כפות גדושות זיף
תפוזים, מסמכים בכף
קורנפלור ויוצקים על
החביתיות לפני ההגשה.

החמרים (ל-10 מנות)
1/4 כוסות קמח, 3 כפות שמן,
2 כוסות מים, 1/2 שקית זיף
תפוזים (2 כפות מקופסת זיף),
10 תפוזים, 4 ביצים.
אופן ההכנה
טורפים את הביצים, הקמח,
השמן, הזיף והמים עד שיהפכו
לבליחה חלקה. משמנים
מחבת ומטגנים חביתיות.
מכינים פילה (בשר התפוז)
ושמים על מסננת דקה עד
להוצאת הנוזלים.
ממלאים את החביתיות בבשר



חביתיות בפרי וזיף תפוזים

ממיסים בסיר 50 גרם סוכר על
גבי אש עד שהסוכר משחים.
יוצקים שכבה דקה מהסוכר
(קרמל) לתוך צלוחית חרס (או
חרסינה או פיירקס) ומעל
יוצקים את הקרם.
מניחים את הצלוחית בתוך
תבנית עם מים חמים ואופים
בתנור בחום של 200 מעלות
במשך 25 דקות.

החמרים (ל-8 מנות)
8 ביצים, כוס סוכר, 2 כוסות
חלב, 2 כוסות זיף בטעם
לימונדה (1/2 שקית), מעט
תמצית וניל.
אופן ההכנה
מרתיחים את החלב והזיף עם
100 גרם סוכר ותמצית וניל.
לאחר שהנוזל התקרר מעט
מוסיפים את הביצים בהדרגה
ומסננים.

קרם קרמל עם זיף לימונדה

