

# אם לא טסים לאזרבייג'ן, מתענגים במטבח הפרטי עם אוכל אזרי

Posted on 26 במרץ 2020 by שוש להב



ארבעה מתכונים לרגל חג האביב, הוא ה"נוברוז" - בואו נהנה במטבח מהכנת ארוחה מיוחדת של מתכונים אזאריים, בחגיגת אביב טעימה

**Categories:** [תיירות](#), [ראשי](#)

**Tag:** [אזרבייג'ן](#)

לכבוד חג האביב, הרי הוא ה"נוברוז" החל בימים אלה, אתם מוזמנים לחוות את האביב דרך טעמים מתוקים ואותנטיים, שהם מסמלי התרבות האזארית, בתוספת מנת בשר שהיא חגיגה בפני עצמה. זה הזמן להכיר ארבעה מתכונים מאזרבייג'ן, אותם קיבלתי עבורכם:

**פחלבה** - מאפה המורכב משכבות בצק, ממולאים באגוזים או פיסטוקים, ומצופים בדבש או בסירופ. פחלבה מסמלת את השמיים ואת הכוכבים: שבע שכבות הבצק בצורת היהלום נועדו לייצג את שכבות השמיים, ואגוזי לוז במרכז מייצגים את הכוכבים.

**סקרבורה** - להתענג על טעמו של שקרבורה, מאפה מתוק, ממולא בסוכר, שקדים טחונים, אגוזי לוז או אגוזי מלך. הבצק עשוי מקמח חיטה, חמאה, חלב, חלמונים, שמנת ושמרים. הפינוק בצורת הסהר מייצג את הירח והוא טעימת

חובה לכל חובבי המתוקים

**שאחפלובה** - מעדן אזרבייג'ני אמיתי, הממולא בבשר מבושל, אגוזים, פירות יבשים וירוקים וכו ועוד. המנה היא הרבה יותר מאוכל טעים; זו חוויה בלתי נשכחת, שכן טבחים משתמשים בה לחגיגות ופסטיבלים.

**שורגול** - מנה פופולרית, העשויה שכבות של מאפה בטעם כורכום וזרעי שומר. הקינוח הצהוב והעגול הזה מייצג את השמש.

**אז הנה ארבעת המתכונים, כדי שיהיה לכם מתוק וטעים וגם תעסוקה...**



פחלבה מאפה המורכב משכבות בצק. צילום באדיבות מועצת התיירות של אזרבייג'ן

## מתכון פחלבה:

**לבצק:**

4 כוסות קמח

1 כוס חמאה לא מלוחה חתוכה לחתיכות קטנות

1 כוס שמנת חמוצה או קרם פרש

1 כפית סודה לשתייה

2 חלמונים

## למלית:

- 2 כוסות סוכר
- 2 חלבוני ביצה
- 0.5 ליטר אגוזי מלך טחונים גס

## לקישוט:

- 1 חלמון ביצה מקושקש  
אגוזי מלך קליפות שלמות

## אופן ההכנה:

1. בקערת מערבול טורפים את הקמח והחמאה.
2. בקערה נפרדת מערבבים את השמנת החמוצה וסודה לשתייה ומשלבים את תערובת החמאה והקמח. מערבבים את החלמונים בזה אחר זה. מערבבים עד לקבלת תערובת חלקה.
3. מחלקים את הבצק ל- 3 חלקים שווים, יוצרים מכל חלק עיגול עבה, עוטפים אותו בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך 3 שעות.
4. מקציפים את החלבונים והסוכר למשך 3 דקות במהירות בינונית. מוסיפים את אגוזי המלך הטחונים ומערבבים בעזרת כף עץ לתערובת.
5. משמנים תבנית מלבנית בגודל 20X30 סנטימטר. מחממים תנור לחום של 176 מעלות צלזיוס.
6. מקמחים את משטח העבודה. בעזרת מערוך מרדדים את עיגול הבצק הראשון לממדי התבנית ובעובי של כרבע סנטימטר.
7. מניחים את הבצק בתחתית התבנית ומהדקים אותו לתחתית ולדפנות. מורחים מחצית ממלית האגוזים על גבי שכבת הבצק הראשונה.
8. מורחים את הבצק השני באותו אופן ומניחים אותו מעל מילוי האגוזים. מורחים את מחצית המלית הנותרת על שכבת הבצק השנייה.

9. מניחים את הבצק השלישי באותו אופן כמו שני החלקים הראשונים, על ידי כיסוי שכבת האגוזים השנייה. לוחצים קלות על החלק העליון ועל כל הצדדים כדי לאטום. מברישים את החלק העליון עם חלמון הביצה הטרופה.

10. בעזרת סכין גדולה וחדה, חותכים בזהירות את הפחלבה באלכסון עם להב, עד לקרקעית העוגה.

11. הניחו אגוז גדול שלם על כל פרוסה וליחצו קלות.

12. אפו 40 דקות או עד שהפחלבה שחומה זהובה.



שקרבורה, מאפה מתוק, ממולא בסוכר. צילום באדיבות מועצת התיירות של אזרבייג'ן

## מתכון לשקרבורה:

לבצק:

1 ק"ג קמח חיטה (לבן בלבד) + 1 כפית (לשלב ה- 3)

400 גרם חמאה לא מלוחה (מובהרת) חתוכה לקוביות גדולות

5 חלמונים

250 גרם שמנת חמוצה

1 כף סוכר

כפית מלח

כפית אבקת וניל (לא חובה)

חצי כפית שמרים יבשים

כוס חלב פושר

**למילוי:**

• 500 גרם אגוזי לוז קלופים

200 גרם אגוזי מלך

• 700 גרם סוכר גרגיר

• 2 כפיות הל טחון מעורבב עם 2 כפיות פרנג'ליקו

**אופן ההכנה:**

1. את הקמח והחמאה יש ללוש בידיים עד לקבלת פירורים.

2. בקערה קטנה, בעזרת כף, מערבבים את החלמונים, השמנת החמוצה, המלח ואבקת הווניל. בקערה קטנה נוספת שמים את השמרים, 1 כף קמח, 1 כף סוכר, ומוסיפים כוס חלב פושר. לאחר כשתי דקות יש להוסיף את תערובת השמנת-חמוצה והביצים, ותערובת השמרים לתערובת הקמח-חמאה.

3. מערבבים בעזרת הידיים את החומרים עד לשילובם המלא ומתקבל בצק גס, מעבירים את הבצק למשטח העבודה. בשארית כוס החלב הפושר משתמשים בכדי להרטיב את הידיים כל זמן לישת הבצק, כדי שיהיה חלק.

4. מעצבים את הבצק לכדור. מכסים בניילון נצמד ומשאירים בצד לנוח כ- 30 דקות.

5. להכנת המלית, אם אתם משתמשים באגוזים מקולפים, טחנו אותם דק במעבד מזון. לאחר מכן שימו את האגוזים בקערת ערבוב עם הסוכר. הוסף את ההל / פרנג'ליקו ואבקת וניל, ואז מערבבים.

6. קלפו אגוזי לוז ואגוזי מלך בבית: הניחו אגוזי לוז גולמיים במחבת גדולה וצלו על אש בינונית, תוך ערבוב תדיר עד שהעור נסדק ומתחיל להתקלף לאחר 10 דקות. עובדים עם קבוצות אגוזים קטנות בכל פעם, הניחו אותם על מגבת מטבח ושפשפו איתה להסרת העורות. רוב הקליפות ירדו אם כי חלקם עדיין ייצמדו לאגוז (במיוחד על אגוזי מלך).

7. לקלף שקדים בבית: כסו את השקדים במים רותחים להשריה בת 2 דקות (אל תשמרו אותם שם יותר מדי זמן,

אחרת הם יאבדו את פריכותם ויהיו רכים מדי). סננו את המים וקלפו את הקליפה בעדינות על ידי לחיצת אצבעות (הקליפה תחליק).

8. מחלקים את הבצק ל- 36 כדורים שכל אחד מהם שוקל 50 גרם. עבדו עם כדור אחד בכל פעם וכסו את השאר. מגלגלים כל כדור לעיגול בגודל 10 ס"מ, ואז מניחים את העיגול בכף היד, מקופל מעט, ושמים במרכז 2 כפות מהמלית.

9. . כעת יש לאטום את הקצוות - השמאלי והימני לכיוון המרכז - כדי לקבל צורה של חצי ירח. שקובורה אטומה חייבת להיות שמנמנה מעט מהמלית ולעולם לא שטוחה.

10. בעזרת האגודל והאצבע המורה צובטים את הבצק ויוצרים קישוט של הקצוות.

11. . מסדרים את המאפים על נייר אפיה,

12. צובטים את הבצק עם פינצטה עד לקישוט כל המאפים.

13. . אופים בתנור שחומם מראש ל 180 מעלות למשך 15-20 דקות, או עד שהקצוות פשוט מתחילים לשנות את צבעם והתחתית בצבע חום בהיר. הקפידו לא לאפות יתר על המידה את המאפים - החלקים שלהם צריכים להיות בצבע בהיר כאשר הם אפויים.



שאחפלובה מעדן אזרבייג'ני אמיתי. צילום באדיבות מועצת התיירות של אזרבייג'ן

## מתכון שחפלובה:

### רכיבים:

- 2 כוסות אורז עם תבואה ארוכה (בסמטי)
- 1 ליטר מים + 1 כף מלח להשרות אורז
- 3 ליטר מים + 3 כפות מלח לבישול אורז
- 225 גרם חמאה לא מלוחה
- 1/2 כפית חוטי זעפרן
- 5-6 טורטיות קמח עגולות בגודל בינוני
- 1 כוס מישמשים מיובשים
- 1 כוס צימוקים מוזהבים
- 1 כוס אגוזי מלך (או ערמונים מבושלים)

### אופן ההכנה:

**הכנת הזעפרן :** חולטים חוטי זעפרן בשתי כפות מים רותחים.

**הקישוט:** במחבת ממיסים שתי כפות חמאה ושתי כפות מים, מוסיפים את המישמשים, הצימוקים והאגוזים המיובשים.

משרים את הפירות על אש נמוכה במשך מספר דקות עד שהם ספוגים. בוחשים כדי למנוע מצב שישרפו.

#### הכנה:

1. שוטפים את האורז היטב במים קרים כמה פעמים עד שהמים צלולים. משרים את האורז למשך הלילה במים מלוחים בטמפרטורת החדר (או לפחות שעה אחת במים מלוחים חמים מאוד). לפני בישול האורז, מסננים את האורז.
2. מכניסים את האורז למים רותחים. בוחשים, מנמיכים לבינוני, ונותנים לו להתבשל 5-10 דקות.
3. מסננים את האורז במים חמים.
4. ממיסים שתי כפות חמאה בסיר ומשמנים היטב את התבנית. שמנו כל טורטיה בחמאה מומסת. מניחים טרטיות עגולות סביב צידי התבנית. אין להשאיר חורים בתבנית ללא עיגולים.
5. מניחים שכבה של אורז (בערך רבע) ויוצקים 2-3 כפות חמאה מומסת על שכבה זו. לאחר מכן, מניחים שוב אורז ושוב חמאה. וחוזר חלילה. לאחר השכבה האחרונה, שפכו את עירוי הזעפרן שלכם יחד עם עוד חמאה.
6. מכסים את האורז עם הטורטיות ומשמנים אותו בחמאה מומסת.
7. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות למשך שעה. מבשלים עד שהתבשיל חום-זהוב. ואז מוציאים את הכיסוי ומשאירים את למשך 5 דקות.
8. הופכים את התבנית על כלי הגשה. חותכים ומגישים עם פירות מתוקים ואגוזים.





שורגול - מנה פופולרית העשויה שכבות של מאפה. צילום באדיבות מועצת התיירות של אזרבייג'ן

## מתכון שורגול:

### בצק:

חבילה אחת (275 כפיות) שמרים יבשים פעילים

1 כוס מים חמים

6 כוסות קמח, תוספת ללישה

2 כפיות מלח

1 כוס חלב בטמפרטורת החדר

ביצה אחת גדולה בטמפרטורת החדר

5 גרם חמאה מבהירה (גהי) או חמאה לא מלוחה, מומסת ומקוררת

### למילוי התבלינים:

2 כפות זרעי שומר

2 כפיות זרעי כמון (יכולים להחליף זרעי אניס)

2 כפית כורכום

1 כפית מלח

## כפית פלפל שחור גרוס

2 כפות של קמח

4 גרם חמאה מבהירה או חמאה לא מלוחה, מומסת ומקוררת

**לממרח החמאה:**

בערך 0.5 ליטר חמאה מזוקקת (או חמאה לא מלוחה, מומסת ומקוררת)

**לחלק העליון:**

2 חלמונים גדולים

1 כפית זרעי ניג'לה סאטיבה (יכולה להחליף זרעי פרג)

**אופן ההכנה:**

1. בקערה קטנה ממיסים את השמרים במים חמים ומניחים עד לתפיחה למשך 10 דקות. מנפים את הקמח לקערה גדולה. מוסיפים את המלח ומערבבים היטב. מוסיפים את תערובת השמרים, החלב, הביצה והחמאה ולשים את החומרים בידיים.
2. משטחים את הבצק על משטח מקומח קלות ומשהים למשך 10 דקות. אם הבצק עדיין דביק, להוסיף עוד קמח וללוש. מניחים את הבצק בקערה, מכסים במגבת מטבח או בניילון נצמד לשעה וחצי במקום חמים, עד שהוא מכפיל את נפחו.
3. להכנת מילוי התבלינים: לחמם כוסית שומר זרעי כמון (או זרעי אניס) במחבת במשך כשתי דקות, עד שהארומה שלהם מעצימה. טוחנים את התבלינים במטחנת תבלינים או בעזרת מכתש ועלי. בקערת ערבוב בינונית, משלבים את כל המרכיבים למלית מלבד החמאה. מערבבים, מוסיפים בהדרגה את החמאה המומסת ומשפשפים עם האצבעות עד לקבלת פירורים עדינים.
4. ממיסים את החמאה ומניחים בצד להתקרר. יש צורך בשני משטחי עבודה: אחד לרידוד הבצק ואחר להרכבת השכבות. מפזרים מעט קמח על מחצית משטח העבודה עליו מגלגלים את הבצק. משמנים בנדיבות את המחצית השנייה של מקום העבודה (או מקמחים).
5. להכנת שכבות הבצק, לשים את הבצק ומחלקים אותו ל- 9 חלקים שווים. מעצבים כל חלק לכדור. עובדים בכל פעם כדור אחד כאשר האחרים עדיין נשמרים מתחת למגבת.
6. בעזרת מערוך דק וארוך, מרדדים כל כדור לעיגול בעובי 20 אינץ'. מקמחים מדי פעם למנוע את הדבקות במערוך וכדי לגלגול קל יותר. מסיימים ומעבירים למשטח השני.
7. מטפטפים 5 עד 7 כפות מהחמאה על העיגול, מורחים ומושחים על הבצק. מרדדים את כדור הבצק השני ומניחים על גבי השכבה הראשונה. אחר כך מגלגלים אותו לעיגול קטן יותר. כעת, מחזיקים את שולי השכבה השנייה ומותחים בעדינות רבה לכל הכיוונים (ראשית צד אחד, אחר כך צד שני וכו'), בכדי להתאים את העיגול התחתון,

ואז מותחים אותם זה לזה עד שמתקבל מלבן גדול. ממשיכים לגלגל את כדורי הבצק שנתרו באותה צורה, מניחים אותם זה על גבי זה, מברישים בחמאה (למעט השכבה הסופית), ומותחים עם הידיים.

8. כל שכבה מתוחה צריכה להיות כמעט שקופה. הקפד לא לקרוע את השכבות כשאתה מותח אותן.

9. . ברגע שכל השכבות מוכנות, מושכים בעדינות את דפנות המלבן. ככל שהשכבות דקות ורחבות יותר, כך התוצאה תהיה שקופה יותר.