

טחנת הגליל אלבאבור, נצרת.

רח הבשורה, כניסה לשוק מכיוון המעיין, 04-6455596, www.elbabour.co.il



הצעות למתכונים לארוחת חג המולד

תפוחי אדמה אפויים-גרסת אלבאבור, עם כמה טיפים מיוחדים לתוצאה מדהימה.

מצרכים :

4-6 תפוחי אדמה גדולים
תערובת תבלינים אלבאבור לתפוחי אדמה אפויים.
מלח.
שמן זית.



- רוחצים היטב את תפוחי האדמה.
- אם יש צורך, מיישרים את אחד מהצדדים כדי שתפוח האדמה "ישב" טוב בתבנית.
- חותכים את תפוח האדמה לחתיכות של 4 מ"מ
- מרפדים תבנית בנייר כסף ומשמנים בשמן זית
- מניחים את חתיכות תפוחי האדמה בתבנית, על הנייר המשומן. (אצלנו אוהבים לסדר אותם בשורות ישרות ומדויקות).
- מזליפים מעט שמן זית על תפוחי האדמה מלמעלה וממליחים.
- מחממים את תנור האפייה ל 170 מעלות ומכניסים את התבנית.
- לאחר חצי שעה מוציאים את התבנית, מזליפים שוב שמן זית על תפוחי האדמה וממליחים.
- מפזרים מעט מתערובת התבלינים בין הפרוסות. חוזרים על הפעולה כל רבע שעה. אם רוצים להמעיט בשמן אפשר לאסוף את השמן מתחתית התבנית ולמרוח אותו שוב על תפוחי האדמה מלמעלה.
- לאחר שעה וחצי מוציאים מהתנור, מעבירים לצלחת ומגישים עם סלט, אורז, עוף, או כל מה שחשקה נפשכם.



10.12.2015 מתכון