



Rivos imberlach

skaniausias „Beigelių krautuvėlės“ saldumynas

אימברלך של ריבה

1 kg morkų, 1 kg cukraus, 100 g apelsinų žievelių, 200 g riešutų, imbiero

Morkas smulkiai sutarkuokite, tarkius sumaišykite su cukrumi, suberkite sutarkuotas apelsinų ar citrinų žieveles. Morkų tarkių, cukraus ir žievelių masę virkite ant silpnos ugnies uždengtame puode tol, kol morkos sugers visus skysčius. Sudėkite smulkintus riešutus ir imbierą. Masę paskleiskite ant sudrėkintos lentos, išlyginkite ir palaikykite 10–12 valandų. Apdžiūvusią masę supjaustykite rombais, apverskite apačia į viršų ir džiovinkite 2–3 dienas, kartkartėmis pavartydami. Skanaus!

Pupos BEBELACH

שעועית בבלך

Šį patiekalą Rivos Portnajos mama Sara Berienė visada ruošdavo Purim šventei, kuomet visi patiekalai karalienės Esteros garbei būdavo vegetariški.

Per naktį išmirkome litrą didelių pupų, verdame sūriame vandenyje ilgai, kol suminkštėja. Patiekiamos šaltos, pabarstytos druska. Paprasta ir skanu!



אָ קלייט פֿון בייגל
beigelių krautuvėlė

