

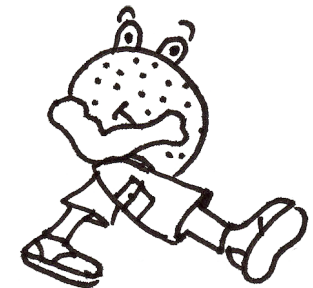
מרק העוף של הדסה

זה המתכון האהוב על הדסה הולנדר. בנג'י וסמי אוהבים מאוד את המרק של אמא שלהם, אבל הם עוד לא יודעים להכין אותו לבד, כי הוא די מסובך. אז אם בא לכם לטעום אותו, כדאי שתבקשו מאמא, אבא, סבא, סבתא או הדודה שיעזרו לכם להכין אותו.

למי שרוצה להוסיף למרק שוקיים: מרתיחים את השוקיים 3 דקות בהרבה מים (אפשר בסיר קטן יותר מהסיר שברשימת המצרכים). מוציאים מהסיר ומורידים את העור. אם יש ציפורניים, מסירים אותן. חוצים את הקורקבנים והלבבות לשניים ומכניסים לסיר עם 2½ ליטר מים. מוסיפים לסיר גם את העוף השלם, השוקיים, הכבדים, החלמונים, הגזר והבצל. מרתיחים ומסירים את הקצף. מוסיפים את הזעפרן, או המשיה, ומבשלים על אש נמוכה במשך שתיים וחצי. אחר-כך מסירים את השומן שצף למעלה. מוסיפים את האיטריות, הכבדים, כדורי הבשר ואבקת המרק וממשיכים לבשל על אש נמוכה עוד 20 דקות. מוציאים את העוף מהסיר. חותכים לא יותר מחצי עוף לחתיכות קטנות ומוסיפים אותן לסיר. מבשלים את המרק עוד חמש דקות, והוא מוכן. את שאר העוף אפשר לאכול אחרי המרק, עם ירקות ותפוחי-אדמה למשל. ואפשר גם להכין ממנו סלט קר למחרת.

מה צריך?

- 1 עוף למרק
- 2½ ליטר מים, בסיר גדול
- 200 גרם קורקבנים ולבבות
- אפשר גם: 2 שוקיים, 5 כבדי-עוף ו-3 חלמונים
- 100 גרם כדורי בשר קטנים (מבשר עוף או עגל) - בקשו מההורים או ממישהו אחר לעזור לכם להכין.
- 30 גרם איטריות דקות
- 1 כף אבקת מרק עוף
- 3 גבעולי זעפרן, או חתיכה קטנה של מְשִׁיה (קליפת אגוז מוסקט)
- 1 גזר
- 1 בצל



את המתכון הזה מכינה הדסה לפי ספר בישול הולנדי שנקרא: "Recepten uit de joodse keuken" (מתכונים מן המטבח ההולנדי), שיצא לאור בשנת 1996 בהוצאת Polak & Polak.