**סבתא רחל מבשלת**

**ממטבחה הטורקי של סבתא רחל.**

הספר: "**סבתא רחל מבשלת**" הוא אסופת מתכונים וחוכמת חיים של סבתא רחל, חמותה של דורית טוקמן בעלת הוצאת הספרים "מבשלים ספרים" יחדיו עם רותי כרמי.

כדי לדייק בכמויות נסעו הבנות לסבתא רחל כל שבוע ובישלו יחד בכל פעם מתכון אחר, תוך שהן מוודאות כמויות וטמפרטורות מדוייקות, וכמובן, אוכלות טוב.

בין דפי הספר שזורים אלה באלה המתכונים שעברו מדור לדור במשפחה ובקהילת יהודי איזמיר שבטורקיה, עם אנושיות חמה ומרגשת הנוגעת בכל אחד. לצד המתכונים ניצבת תמיד רחל עצמה - בעצה, בסיפור, בטיפ או באמרות שפר שמלווים את הבישול שלה ומתבלים את מאכליה כמו מלח, פלפל ופפריקה.

למשל: הידעתם??

*"מורחים על הבצק שמן ולא ביצה מכיוון שהביצה משחימה מהר בעוד הבורקס עדין לא מוכנים."*

כה אמרה סבתא רחל, זו שיודעת.

מי עוד היה נותן לכם עצה כזו?

זה מה שיש בספר, מעבר למתכון עצמו - עוברת בו, בספר טוב כמובן, אישיות בעליו, כל הייחוד שלו.

**לשמירה על מחיר הוגן לצרכן, הספר נמכר אך ורק דרך האינטרנט באתר ההוצאה, ובאתר מיוחד שהוקם:** [**מועדון ספרי האוכל**](http://www.food-book.club/) **ומציע את ספרי ההוצאה במחיר מיוחד לחודש מאי: 49 ₪ במקום 80 ש"ח.**אתר מועדון ספרי האוכל [http://www.food-book.club](http://www.food-book.club/)

אתר ההוצאה [http://www.mevashlimsfarim.com](http://www.mevashlimsfarim.com/)   
**מצ"ב: מתכונים לפרסום + תמונות PR.**



למידע נוסף: גיא ברנע, יעוץ ניו מדיה – 077-2039757, נייד: 0523777776

מקרוני רינאדו- מקרוני מלכותי – מתוך הספר **סבתא רחל מבשלת**:

(מאכל חורפי, אכלו בצהרים)

חבילת מקרוני

¼ ק"ג בשר טחון

1 בצל קצוץ

4 ביצים

מלח ופלפל

2 כפות שמן

1/4 כוס מים

מבשלים את המקרונים עם מים ומלח.

מאדים את הבצל בשמן ומוסיפים את הבשר ו1/4 כוס מים. מוסיפים מלח ופלפל. מאדים כ-20 דק'. מצננים .

מערבבים את הבשר עם הביצים והמקרונים. שמים בתבנית שמן ומחממים את התבנית בתנור. כאשר השמן חם שמים את האיטריות והבשר ואופים בחום בינוני. כשמצהיב מלמעלה מכסים בנייר כסף למנוע ייבוש.אופים כחצי שעה.

\* מנה זו הוגשה עם ירקות מבושלים כגון אפונה טרייה. ארטישוק, סלרי,פול