

הפרשת חלה

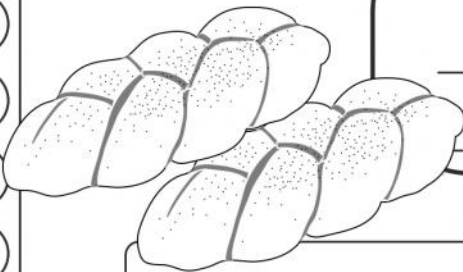
מתכון:

2 קילו קמח מנופה
6 כפות סוכר (לפזר באמצע העיסה)
2 כפות מלח (לפזר בצידי העיסה)
3-4 כפות שמרים יבשים (לפזר באמצע העיסה)
4-5 כוסות מים
ללוש את הבצק ומוסיפים בסוף 1/3 כוס שמן
לתת לבצק לתפוח כחצי שעה
לבצע הפרשה עם הברכות
לאחר מכן לעשות צמה ולקלוע אותה- יש למרוח את הבצק
בביצה טרופה עם מעט מים ולשים שומשום/ פרג למעלה
חשוב! לאחר האפייה- יש לכסות את התבנית במגבת



אמא!

כשאת מפרישה חלה
תתפללי עלי ש:



סדר הפרשת חלה:

ברוך אתה ד' אלוקינו מלך העולם
אשר קידשנו במצוותיו וציוונו להפריש חלה תרומה
יהי מלפניך ד' אלוקינו ואלוקי אבותינו שיבנה בית המקדש
במהרה בימינו, ותן חלקנו בתורתך
ושם נעבדך ביראה כימי עולם וכשנים קדמוניות.

הפרשת חלה

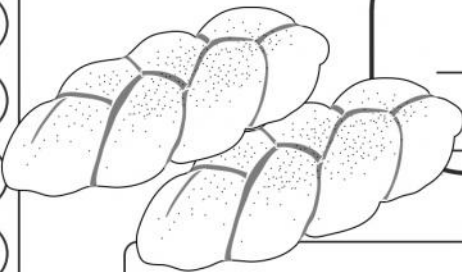
מתכון:

2 קילו קמח מנופה
6 כפות סוכר (לפזר באמצע העיסה)
2 כפות מלח (לפזר בצידי העיסה)
3-4 כפות שמרים יבשים (לפזר באמצע העיסה)
4-5 כוסות מים
ללוש את הבצק ומוסיפים בסוף 1/3 כוס שמן
לתת לבצק לתפוח כחצי שעה
לבצע הפרשה עם הברכות
לאחר מכן לעשות צמה ולקלוע אותה- יש למרוח את הבצק
בביצה טרופה עם מעט מים ולשים שומשום/ פרג למעלה
חשוב! לאחר האפייה- יש לכסות את התבנית במגבת



אמא!

כשאת מפרישה חלה
תתפללי עלי ש:



סדר הפרשת חלה:

ברוך אתה ד' אלוקינו מלך העולם
אשר קידשנו במצוותיו וציוונו להפריש חלה תרומה
יהי מלפניך ד' אלוקינו ואלוקי אבותינו שיבנה בית המקדש
במהרה בימינו, ותן חלקנו בתורתך
ושם נעבדך ביראה כימי עולם וכשנים קדמוניות.

