

מצה ברי

המאכל הכי אהוב בפסח - בכל שנה סבא היה מגיע בבוקר להכין לנכדים מצה בריי.
אמנם סבא דוד היה מכין אך את המתכון הוא קיבל מסבתא יוכבד. בכל פעם שהכנתי
לכם אמרתם - של סבא יותר טעים. צודקים

חמרים :

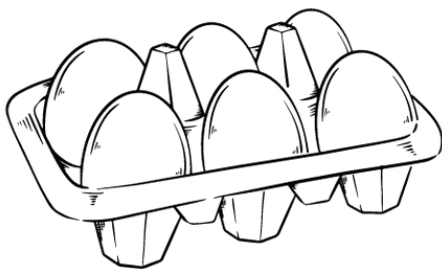
2 מצות
1/4 כוס חלב או תערובת של חלב ושמנת מתוקה
ביצה טרופה
מלח פלפל
שמן או חמאה לטיגון

אופן ההכנה :

בקערה שוברים את המצות לחתיכות קטנות. מוסיפים את שאר
החמרים. נותנים לתערובת לעמוד מעט עד שהמצות מתרככות.
מחממים שמן במחבת, מוסיפים את התערובת ומטגנים. לאחר שהצד
התחתון מזהיב- הופכים את המצה בריי בעזרת צלחת וממשיכים לטגן
גם את הצד. השני

הגרסה המתוקה

מוסיפים סוכר או תחליפי סוכר. מטגנים. כמובן שמוותרים על
המלח והפלפל. אתם אוהבים למרוח קוטיג מעל. בתאבון.



בכל פסח סבא וסבתא היו מכינים לכל אחד מהנכדים שקית לפסח. בתוך השקית היו
הרבה אגוזי מלך עם קליפה ושוקולד עלית - עטיפה צהובה עם תמונת חיילת. זה היה
השוקולד הכי טעים בעולם (כאלו שאז הכרנו משהו אחר)