

STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY

NO. 02126

46 OYFANIM FAR BESERE  
PEYSEH MAYKHOLIM

---



NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER  
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER  
AMHERST, MASSACHUSETTS  
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG  
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG



MAJOR FUNDING FOR THE  
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY  
WAS PROVIDED BY:

*Lloyd E. Cotsen Trust*  
*Arie & Ida Crown Memorial*  
*The Seymour Grubman Family*  
*David and Barbara B. Hirschhorn Foundation*  
*Max Palevsky*  
*Robert Price*  
*Righteous Persons Foundation*  
*Leif D. Rosenblatt*  
*Sarah and Ben Torchinsky*  
*Harry and Jeanette Weinberg Foundation*  
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE  
*National Yiddish Book Center*



The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified.

If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at [digitallibrary@bikher.org](mailto:digitallibrary@bikher.org)

לענטערס העט פינאט אייל



פּשֶׁר לַפֶּסַח גֵּעִזֶנֶט אַ גַּאנְץ יֵאָדֶר

46 Ways to Better Passover Meals 46

אופנים פאר בעסערע פסח מאכלים

# חר פינאט - זאגט: א בוסרוינסנסט פסמו!



MR. PEANUT  
REG. U. S. PAT. OFF.

**פלענטערס הייהעט פינאט אויל** איז דער אידעאלער, כשר'ער אויל פאר אלע אייערע פסח מאכלים און פאָ-טראוועס! אויסגעצייכענט גוט פאר באקען, קאכען, פּרעגלען און פאר מאכען מאלאדען און גרייוויס.

**פלענטערס** איז א הונדערט פּראָצענט. ראפינירטער אויל געמאכט פון די פיינסטע, ציימיגע פינאטס, ראפי-נירט און געפאקט אין פלענטערס רעפיינערס און האט די כשרות השגחה פון הרב צבי הירש כהן פון ניו-יאָרק.

**פלענטערס הייהעט פינאט אויל** איז כשר און פא-רעווע, בעסער פון שמאלץ, שאַרמנינג און אפילו פון טשיקען פעטץ! עס איז געזונטער, לייכטער צו פאר-דייען און אויך עקאָנאָמישער, ווייל איהר קענט דעם אויל פאר פּרעגלען צוועקען באנוצען עטליכע מאל מיט גוטע רעזולטאטען. קעיקס, פּודינגס, קניידלאך, לאטקעס, כרעמולאך געמאכט מיט **פלענטערס הייהעט פינאט אויל** קען סערווירט ווערען מיט מילכיגע אזוי גוט ווי מיט פליישיגע מאכלים, מיט א קאפע קאפע, א גלאז מילך פונקט אזוי גוט ווי מיט א גלעזעל טהעע!



ניו יארק  
פילאדעלפּיאַ  
שיקאָגאָ  
כאַסטאָן  
סעז פּראָדאַקטאַ

אין האַרצען פון דעם גרעסטען פּיואַט דיסטריקט אין לאַנד, אין סאַפּאָלק, וואָ, געפינען זיך די פלענטערס רעפיינערס, וועלכע זיינען די גרעסטע אין לאַנד, און פון דאָרט קומט צו אייך דיועקט פלענטערס היי העט פּיואַט אויל, וועלכער איז דער ליטעלינג אויל פון מיליאָנען באַלעבאַסטעס אין לאַנד.

## פלענטערס עדיבל אויל קאמפאני

סאַפּאָלק, ווירדזשיניאַ - ווילקסבערע, פענסילוויניאַ

# געשמאקע פלייש רעסעפים

- 4 -

## נאָכגעמאכטע הינערנע פיסלעך

- א פונט און א האַלבע קאלבס צומאלען.
- א קאפע וואַסער אָדער זוף
- א טהע לעפעלע לעמאָ דושום
- א טהע לעפעלע פעפער
- א טהע לעפעלע זאַלץ
- א האַלבע טהע לעפעלע פאַפריקא
- א פערטעל טהע לעפעלע נאַטמען
- איינ און נוס זוקלאפט מיט צוויי עסלעפעל וואַסער
- דריי פערטעל קאפּ מעה-מהל
- א קאפּ כשר לפסח פלענטערס הייהעט פּינאַט אויף
- איינ טאַמייטאַ, אַביסעלע פאַרסקי.

מישט צוזאַמען דאָס צומאַלענע קאַלבס פלייש מיט די אַנדערע אינגרדיענטס, אַביסעלע לעמאָ דושום און סיוואַנינג. צוטיילט עס אין קליינע פאַרציעס, פאַרמירט אין אַזעלכע הילצערנע פאַרם, אין דער פאַרמאַט פון הינער פיסלאָד, טינקט עס איין אין מצה מעהל, דאַן אין זוקלאפטע אייער, און ווידער אין מצה מעהל. פרענגעט עס אין פלענטערס כשר לפסח הייהעט פּינאַט אויף, אַינערדעמט עס אפּטען, דערמיט פאַרזיכערען דעם שענהעם נאַלדען כרוינעם קאַליר, און געשמאַקע 12 פאַרציעס.

- 5 -

## ליווערבורגערס

- 1 פונט לעבער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 2 טהע לעפעלעך זאַלץ (לעוועל)
- א אכטעל טהע לעפעלע פעפער
- 2 טיש לעפעלע הייהעט פּינאַט אויף
- א פערטעל קאפּ מעה מעהל
- 2 האַרט נעקאכטע אייער (צוהאַקט)
- 2 אייער, זוקלאפטע.

קאַכט די לעבער, צומאַלט אָדער צוהאַקט זי. כרוינט די ציבעלעס אין פּסח'דיגען הייר העט פּינאַט אויף, מישט אויס מיט זאַלץ, פעפער, די נעהאַקטע האַרטע אייער און די זוקלאפטע אייער און מצה מעהל. מאַכט קראַט קעטס, טונקט איין אין מצה מעהל, פּרויעט אין דיפּ פּריי הייהעט פּינאַט אויף כשר לפסח ביו פּינאַט אויף, סערווירט גלייך מיט סטיווד מאַס אָדער גרייווי.

- 1 -

## משיקען קאמלעטס

- דאָס נאַנצע פלייש פון 1 משיקען אָדער דאָס ווייסע פלייש פון 2 משיקענס.
- 3 ענגס
- 1 ציבעלע, גרייטער
- 3 טהע לעפעלעך זאַלץ
- א פערטעל טהע לעפעלע פעפער
- 1 קאפּ מצה מעהל
- 2 קאפּס נעקאכטע טאַמייטאַס
- א האַלבע לעמאָ
- 3 טיש לעפעלע זוקער

צומאַלט דאָס פלייש, גוט צו די ענגס, ציבעלע, זאַלץ, פעפער און מצה מעהל, מישט גוט אויס, מאַכט קאַמלעטס, פּרויעט אין הייר סען פּסח'דיגען הייהעט פּינאַט אויף אין א פּרויאַינפּען. נאַכהער ליינט זיי אַרום אין א בייטינגפּען. מישט אויס די טאַמייטאַס מיט לעמאָ און זוקער און נוסט עס אַרויף אויף די קאַמלעטס. באַקט זיי אין מעסיגען אויווען א האַלבע שטונדע.

- 2 -

## געהאקטע לעבער אָדער אייער מיט לעבער

פּרויעט צוויי ציבעלעס אין פּסח'דיגען הייר העט פּינאַט אויף, גוט צו א האַלבען פונט געהאַקטע לעבער און פּרויעט צוזאַמען. באַ שפּרייט מיט אַביסעלע זאַלץ און פעפער, גוט צו צוויי האַרט נעקאכטע אייער, האַקט עס איין צוזאַמען, גוט צו מעהר הייהעט פּינאַט אויף, סערווירט אויף לעטום און געשני-טענע טאַמייטאַס.

- 3 -

## ווייעל קאמלעטס, פרענמש פרייד

מאַכט די שאַלדער-אוייוועל דין מיט דער פלאָד פון האַקמעסער, כאַזאַלעס און באַ פעפערס, טונקט איין אין מצה מעהל, דאָ טונקט איין אין עטוואַס-זוקלאפטען ענג מיט וואַסער, און נאַכהער—ווידער אַמאל אין מצה מעהל. שטעלט עס אַוועק אין איין-באַקס פאַר צוויי שטונדע ווייניגסטענס. דאָן פּרויעט אין דיפּ פּריי הייהעט פּינאַט אויף כשר לפסח ביו עס ווערט כרוין. סערווירט גלייך מיט סטיווד טאַמייטאַס אָדער מיט גרייווי.

פלענטערס הייהעט פּינאַט אויף העלפט מאַכען מאַכלים שענהער, בעסער און לייכטער צו פאַרדייען. מיט פלענטערס געהט איהר שטענדיג אויף אַינזכערעך בריק.

ח.ד. פינאט רעקאמענדירט:



# רעסעפּים פאַר קנידלעך, כרעמולאַד, לאַמקעס און קנישעס

— 8 —

## פאַטימאָ קנישעס

- 4 און אַ האַלבע קאָפּ מעשד פאַטימאָ
- 3 ענגס
- 3 לעפעלעך זאַלץ
- אַ פערטעל לעפעלע מעפער
- אַ האַלבע קאָפּ מצה מעהל
- 3 גרויסע ציבעלעס
- 4 טישלעפעל פּסח'דיגען הייהעט פינאט אויל

מישט אויס די פאַטימאָ מיט צושלאַגענע ענגס, מצה מעהל, זאַלץ און פעפער, ברױנט די ציבעלעס אין פּלענטערס פּסח'דיגען הוי-העט פינאט אויל און גיס צו 1 לעפעלע זאַלץ. פון דעם פאַטימאָ טיקסטשור מאַכט דינע פענקעיקס אויף אייער האַנד, דעקט צו מיט פּלייש-טיקסטשור און ברױנע ציבעלעס, לייגט אוועק אַ צווייטען פענקעיק פון אויווען, קאָ טישעט אין מצה מעהל, פּרייט אין הייסען פּסח'דיגען הייהעט פינאט אויל אדער באַקט. פּילט זיי אַז מיט געהאַקטע פּלייש, געהאַקטע לעבער און געברױנטע ציבעלעס.

— 9 —

## קנידלעך

- 1 און אַ פערטעל קאָפּ מצה מעהל
- אַ האַלבע טיש לעפעל זאַלץ
- אַ פערטעל קאָפּ פּסח'דיגען הייהעט פינאט אויל
- אַ האַלבע קאָפּ הייסע וואַסער
- 3 ענגס
- אַ האַלבע טעל לעפעל זאַפּט פון ציבעלעס

מישט אויס די הייסע וואַסער און זאַלץ מיט'ן פּסח'דיגען הייהעט פינאט אויל און לאָזט עס אַפּקיהלען אַביסעל, דאַן גיסט צו 3 גוט צוקלאַפטע אייער, ציבעלע זאַפּט און מצה מעהל, מישט גוט אויס און לאָזט עס שטעהען 1 שטונדע, זירט דאַן אויף 1 און אַ האַלבע קוואַרט וואַסער צוגעבענדיג 1 טישלעפעל זאַלץ און אַ גרויסע ציבעלע. לאָזט עס קאכען 5 מינוט, דאַן מאַכט קנידלעך פון דער מצה מעהל טיקסטשור און וואַרפט אַריין אין וואַסער. לאָזט זיי קאכען פאַר 20 מינוט און סערווירט זיי מיט זאַפּ.

— 6 —

## פאַטימאָ לאַמקעס

- 5 אדער 6 צוריענע רױע פאַטימאָס
- 1 צוריענע ציבעלע
- 2 ענגס
- 1 טישלעפעל קאָפּ מצה מעהל
- 1 טישלעפעל זאַלץ
- אַ האַלבע לעפעלע מעפער

לייגט אַפּ די מעהרטע ליקוויד פון די פאַטימאָס און מישט זיי אויס צוזאַמען מיט די אַנדערע שטאַפּען. גיסט אַריין אַ טישלעפעל אויף אַמאל אין אַ פּרייאַנג פּען פון די רױע פּריי הייסער פּלענטערס פּסח'דיגען הייהעט פינאט אויל.

— 7 —

## מעשד פאַטימאָ לאַמקעס

- 2 קאָפּעס מעשד פאַטימאָס
- 1 קאָפּע קעיקמעהל
- 1 און אַ פערטעל קאָפּעס וואַסער
- אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
- 4 אייער

גיסט צו די גוט-אויפגעשלאַגענע אייער צו די גוט-צוריענע קאַרטאָפּעל, גיסט צו די וואַסער און די קעיקמעהל און זאַלץ און מישט גוט אויס. פּרענעלט עס אין הייסען פּלענערס כשר-לפּסח הייהעט פינאט אויל ביו עס ווערט גאלדען-ברױן.

⌘

## באַלאַנסירטער דייעט

אַ גוט באַלאַנסירטער מאַלצייט מוז איינ-שליסען אַ גוטען סאַלאַד, נאַטירליך לכּבּוד פּסח אין אַ ווערשטעטיבעל סאַלאַד דער פאַטימאָס, פּלענטערס כשר לפּסח היי-העט פינאט אויל אַפּערט איד די מעגליכקייט צו דערפּרענען און פאַקטיש איבעראַשען אייער פאַמיליע מיט אויסגעצייכענטע גוטע פּסח סאַלאַדען. לייגעט דורך אין די פּיידזשעס די פאַרשידענע רעסעפּים פאַר גוטע און געזונטע כשר לפּסח סאַלאַדען.

פלענטערס הייהעט פינאט אויל אין אַ הונדערט פּראָצענט ראַפּינירטער קוואַליטי אויל, כשר לפּסח און אויך פאַרעווען

# נאך רעסיפּים פאר קניידלאך, כרעמזלאך, לאטקעס און קנישעס

— 12 —

## פאמייטאָ מעהל נודעלס

נעמט 3 ענגס און צוקלאפט ביז זיי ווערען לייכט געל, ניט צו א האלבע קאפ פאמייטאָ מעהל און א האלבע קאפ וואסער און צוקלאפט גוט. דערהיצט א פרייאנג פען, ניסט אריין גענוג פסח'דיגען פלענטערס הייהעט פינאט אויל און ניסט אריין דעם מיקסטור. פרייעט עס אין דינע בלעטלעך אדער ווייפערס, אייהלט זיי אפ און צושניידט זיי אין נודעלס. אייהלט איהר געהט סערווירען, זייעט אפ די זופ, זיט עס אויף, ווארפט אריין די נודעלס, זיט עס אויף נאך אמאל און סערווירט.

— 13 —

## כאַסטאַן כרעמזלעך

- 1 און א האלבע קאפס מצה מעהל
- 6 ענגס
- 6 טישלעפעל וואסער
- 3 טישלעפעל פסח'דיגע הייהעט פינאט אויל
- א האלבע טישלעפעל זאלץ
- א האלבע קאפ דינגעשניטענע זייערע בוראקעס (ביטס)
- איינדרייטעל פונט האניג
- איינפערטעל לעפעלע דושינדזשער
- איינדרייטעל פונט צוריבענע ניס
- איינדרייטעל קאפ קאלטע זיסע טהע אדער מעד

צוקלאפט די ענגס, ניט צו די מצה מעהל, וואסער, אויל און זאלץ. לאזט די טעיג שטען הען א האלבע שטונדע. מישט אויס די בוראקעס, האניג, דושינדזשער, ניס און ברוינט עס אין פרייאנג פען. נעמט ארונטער פון פייער און ניט צו טהע אדער מעד. צושניידט אין דרייעקיגע פארציעס, לייגט זיי אריין אין פען באשמירט מיט פלענטערס פסח'דיגען הייהעט פינאט אויל, לייגט אוועק א מיקסט טשור פון בוראקעס, דאן ווידער אמאל א דרייעקיגע פארציע פון טעיג. באשמירט יעדען כרעמזלע מיט אביסלע אויל, באקט אין הייסען אויווע א האלבע שטונדע. קערט זיי איבער אין מאל כדי זיי זאלען ווערען ברוין אויף דער אנדערער זייט. דיווע פילינג פון בוראקעס קען האלטען לאנג און איז גענוג פאר 3 מאל אוי פיעל טעיג ווי אנגעוויזען אין דיוער רעסיפּי.

— 10 —

## לעבער-קניידלאך

- 1 און צווייטריטעל קאפעס מצה מעהל
- און א האלבע קאפעס זידענדיגע וואסער
- א האלבע פונט לעבער
- 3 אייער
- 1 געפרענגעלטע ציבעלע
- 4 עסלעפעל פלענטערס כשר לפסח
- הייהעט פינאט אויל
- 1 טעהלעפעל זאלץ
- א פערטעל טעהלעפעלע פעפער

באקט די לעבער, און ווען זי ווערט אפ געקלעבט צערייבט עס צוזאמען מיט דער געפרענגעלער ציבעלע, באניסט די מצה מעהל מיט דער געקלאמער וואסער, לאזט אפגייען, דאן מישט אויס גוט די איבעריגע שטאפען, און מאכט דערפון קניידלאך, די גרויס פון א וועלשענע ניס. לעגט זיי אריין אין זידענדיגער זופ אדער אין זאלטוואסער און לאזט זיי קאכען פאר 20 מינוט. פון דעם רעסיפּי קריגט איהר 2 דאווען געשמאקע קניידלאך.

— 11 —

## מצה-מאנדלעך

- 3 ענגס
- צווייטריטעל קאפ קייק מעהל
- אן אכטעל טהע לעפעלע זאלץ
- א האלבע טהע לעפעלע פאמייטאָ מעהל.
- צוקלאפט די ענגס, ניט צו דעם קייק מעהל, פאמייטאָ מעהל און זאלץ. קניידט אויס און קאטשט א פערטעל אינמיטש דיק און צושנייט אין פערטעל-אינמיטש סקווערס. פרייעט אין דיפ פריי זידיגער הייהעט פינאט אויל (כשר לפסח) אויף 375 גראד היץ ביז זיי ווערען ברוין און סערווירט מיט זופ.



## דער אירעאלער אויל

פלענטערס הייהעט כשר לפסח פינאט אויל אין דער אירעאלער אויל פאר אלע סארטען געבעקטען לכבוד פסח. פון דעם ווייכען, לוי זען מצה מעהל ספאנדזש קייק ביז דער קליי נער קוק, נעמאכט פון מצה מעהל, מאנדלען, ניס, אדער קארטאפעל-מעהלן פלענטערס היי העט פינאט אויל וועט אייך פיעל ביייהילפן זיין צו מאכען אייער באקען לכבוד פסח לייכט טעך און אייער ארבייט און מיה מעהר אנגע-לייגט ביי דער נאכצער פאמיליען

פלענטערס הייהעט פינאט אויל איז בעסער, געוונטער און אויך מעהר עקאנאמיש פון געווענהייכע אוילס, פעטי, טשיקען שמאלץ אדער שארטנינג



MR. PEANUT  
REG. U. S. PAT. OFF.

# נאָך רעסיפּים פאַר כרעמזלאַך, קנישעם, לאַטקעס, א. ז. וו.

— 17 —

## מצה און קעז

6 מצות  
1 און א האַלבען פונט קאטעדוש קעז  
פאַפּריקא  
אַביסעל ווייניגער פון אַ קאַפּ פלענטערס  
היינעט פינאַט אויף  
צעברעכט די מצות אין אַ זייער, ניסט און  
הייסע וואַסער און לאַזט די וואַסער אַפּרינען.  
וואַרעמט אַן דעם אויף, און באַקט די מצות  
אין אַ טיפען קאכענדיגען אויף, ביז עס  
ווערט קרוכלע און בריוו. לעגט זיי אויף אַ  
גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאטעדוש  
קעז און באַשפּרענקעלט מיט אַביסעל פאַפּ  
ריקא. פון דעם רעסעפי וועט איהר האַבען  
6 גוטע פאַרציעס. גוט אַלס הויפט־מאכל פאַר  
לאַנטש.

— 18 —

## משיען בלינצעס

3 ענגס  
דרויפּערטעל קאַפּ קעיק מעהל  
אַ האַלבע לעפעלע זאַץ  
1 און אַ האַלבע קאַפּס וואַסער.  
משיען פּילינג:  
מישט אויס 1 פונט קאטעדוש משיען מיט  
1 איי  
אַ האַלבע לעפעלע זאַץ  
אַ האַלבע לעפעלע צוקער  
1 לעפעל נעדיכטע קריעם  
צוקלאפּט די ענגס און קעיק מעהל און  
וואַסער און מישט אויס. ניסט אַריין 3 מיט  
לעפעל פון דעם מיקסטשור אין אַ פען מיט  
הייסען פּסח'דיגען הייהעט פינאַט אויף, צו  
שפּרייט דין און פּרייעט עס בריוו אויף איין  
זייט. נעמט עס אַרונטער לייגט אַרויף די  
משיען פּילינג, פּאַלדעוועט די זייטען, פאַר  
קאַטשעט עס און פּרייעט ווידער אַמאָל. סערב  
ווירט פּלעזן אַדער מיט וויער קריעם, אויב  
איהר ווילט.

— 14 —

## קעראַט קאַטלעטס

אַ האַלבע קאַפּ מצה מעהל  
1 קאַפּ נעקאכטע צוקוועטשטע קעראַטס  
2 אייער  
1 טהע לעפעלע זאַץ  
אַ אַכטעל טהע לעפעלע פעפּער  
2 טיש לעפעל פאַרסלי  
2 ציכעלעס  
צוקלאפּט די ענגס, ניט צו די קעראַטס,  
זאַץ און פעפּער, מצה מעהל און די צוואַקטע  
פאַרסלי. מישט גוט אויס און מאַכט קאַט  
לעסס. פּרענעלט די ציכעלעס אין פּסח'דיגען  
היייהעט פינאַט אויף ביז עס ווערט בריוו  
און דאַן פּרייעט די קעראַט קאַטלעטס אין דעם  
זעלבען אויף.

— 15 —

## פאַרפּיל מאַוסטיס

1 קאַפּ מצה פאַרפּעל  
2 נעזעבלאַך פון אייער  
2 עס־לעפעל פלענטערס כשר לפסח הייהעט  
פינאַט אויף  
אַ האַלבע טהע־לעפעלע זאַץ  
מישט גוט אויס צוואַמען אַלע שטאַמען.  
שפּרייט עס אויס אין אַ בעקעלע אויסנע  
שמירט מיט פינאַט אויף און באַקט אין אַ  
מעסיג נעהייצטען אוווען ביז עס ווערט  
גאַלדען־בריוו. סערווירט הייס אין דער זופּ.

— 16 —

## כרעמזלאַך

אַ האַלבע קאַפּ מצה מעהל  
1 לעפעלע צוקער  
4 לעפעלע זאַץ  
3 מיט־לעפעל צוריענע מאַנדלען  
ניס  
2 מיט־לעפעל צוואַקטע ראַזשינקעס  
1 לעפעל צימרינג  
3 מיט־לעפעל פּסח'דיגען הייהעט פינאַט  
אויף  
6 מיט־לעפעל וואַסער  
מישט עס אַלעס צוואַמען ביז עס ווערט  
נעדיכט. שניידט קליינע פּלאַכע פאַרציעס און  
פּרייעט אין דיפּ פּריי פון פלענטערס פּסח  
דיגען הייהעט פינאַט אויף. זייעט אַפּ אויף  
פאַפּיער, באַשפּריצט מיט נעפּוידערטער צו  
קער, סערווירט הייס אַדער קאַלט.

פלענטערס הייהעט פינאַט אויף פאַרטשאַדעט נישט די הויז, ניט נישט קיין האַרץ ברענעניש.  
לאַזט נישט איבער קיין שלעכטען נאַכטעם אין מויל



# רעסיפֿים פאר פריטערס, לאַקשען און קיכלאך

— 21 —

## אפעל פריטערס

א קאפ מצהמעהל  
 3 האלבֿווערע אפעל, דין צושניטען  
 3 אייער  
 2 עסֿלעפעל פלענטערס כשר לפסח  
 הייהעט פינאט אויף  
 א האלבע קאפ וואסער  
 צוקלאפט אלע אינגרדיענטס, מישט עם גוט אויס, דאן לייגט צו די אפעל, שמעלט אַוועק דעם פרייאַינג פען, פילט איהם אן מיט פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאט אויף, לאזט דעם אויף גוט אויפֿקאכען, ניסט אַרײַן מיט אַן עסֿלעפעל אין דעם טיפען אויף, לאזט עם ווערען מיט דעם גאלדען ברוינגען קאליער, נעמט די פריטערס אַרויס איינציג ווייז, לייגט זיי אויף אַ שווערען פאפיער, וועלכער וועט איינזאָפֿען דעם אויף אין זיד, און באַשפּרײַצט די פריטערס מיט אַביסעל דין נעמאַלענעם צוקער און עטליכע שפרעני נעלס פון סינאַמאָן— קיין בעסערס האט איהר נאך נישט פאַרזוכט.

— 22 —

## מצה אייער קוכען

א פערטעל קאפ מצה מעהל  
 א האלבע קאפ וואסער  
 1 לעפעלע זאלץ  
 4 עגנס  
 ניסט אַרײַן די וואסער אין דער מצה מעהל, ניט צו זאָלץ און נומֿצושלאַגענע געֿלעכער פון די אייער, שמעלט עם אַוועק פאר 5 מינוט. לאַנגאַם ניסט אַרײַן די ווייסלעך פון די אייער וועלכע איהר דאַרפֿט פריהער צושלאַגען ביז זיי ווערען האַרטלעך. ניסט אַרײַן די מיסטשטור אין אַ פען אַנעשמירט מיט פלענטערס פסחֿדיגען הייהעט פינאט אויף. מאַכט זיי ברוין אין ביידע זייטען. סערווירט זיי הייסעֿהייד מיט צוקער, צימֿרינג, האַניג, א. ו. ו.

— 19 —

## סקוואש פריטערס

א האלבע קאפ מצהמעהל  
 2 מיטלע סיין סקוואש  
 (2 פונט אומגעפער)  
 6 אייער גוט צושלאַגען  
 א טהע לעפעלע זאלץ און אַביסעלע פעפער  
 וואשט און שיילט אַפֿ דעם סקוואש, דאן צורייכט עם גוט, מישט עם צוזאַמען מיט די אַנדערע אינגרדיענטס, מישט עם גוט אויס און דאן פּרעגלט עם אין הייסען פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאט אויף, ביז עם באַֿקומט דעם איידעלען ברוינגען קאליער, דאן דערפּרעהט דער פאַמיליע מיט דעם אויסגעֿצייכענט גוטען מאַכל.

— 20 —

## קאליפלאוער פריטערס

1 קליינע קאפ קאליפלאוער  
 א האלבע קאפ מצהמעהל  
 2 אייער, אויפגעשלאַגען  
 1 עסֿלעפעל פלענטערס הייהעט פינאט אויף  
 א האלבע טעהֿלעפעלע זאָלץ  
 א פערטעל טעהֿלעפעלע פעפער  
 קאכט די קאליפלאוער אין זאָלץ־וואַסער ביז עם ווערט ווייד, דאן לאזט די וואַסער אַפּרינגען און מעשט גוט. ניט צו די איבעֿר־געבליבענע טשאַפּען און שלאַנג גוט אויף וואַרעמט אַ דעם פינאט אויף אין אַ פענדעל און לאזט אַרונטער די פריטער מיסטשטור אין פענדעל לעפעלע ווייז. פּרעגלט ביז עם ווערט ברוין אויף ביידע זייטען. די רעסיפֿי מאַכט 8 פריטערס.

## פרובירט די מעטאָדע

און איהר וועט באַמערקען ווי שנעל דער אויסגעֿצייכענטער קוואַליטי אויף פאַרזינעלט און לאזט נישט אויסגעֿרונען ווערען. דאס קרעפטיקייט פון דעם פלייש, אַלעס קומט אַרויס אזוי ווייד אַז מען קען עם שניידען אַפּילו נישט מיט קיין שאַרפען מעסער, און דעריבער אויף מעהר בעֿטעמֿט און זיכער פיעל לייכטער צו פאַרדייען. פרובירט עם, איהר וועט אונז דאַנקבאַר זיין!

פרובירט די מעטאָדע פאַר בראַילען סטויקס, טשאַפּס אָדער קאַלעסֿקאַטלעטען: נעמט אַ גרויסען טעלעֿר, ניסט אַרײַן אין איהם עט־ליכע מיטלעפעל פלענטערס כשר לפסח היי־העט פינאט אויף, מאַכט אייער בראַילעֿר הייס, טונקט איין דעם סטעיֿק, טשאַפּס, אָדער קאַלעסֿקאַטלעט, לייכט פון ביידע זייטען אין דעם סינאַט אויף, לייגט אַוועק אויף דעם בראַילעֿר

פלענטערס הייהעט פינאט אויף האט די כשרות השגחה פון הרב צבי הירש הכהן, פון ניו־יארק און איז כשר למהדרין מן המהדרין, און אויך פאַרעווען.



MR. PEANUT  
REG. U. S. PAT. OFF.

מר. פינאט פרעזענטירט:

## דרעסיפּים פאַר פּרימעס און קוגעל

— 24 —

### מצה קוגעל

- 3 מצות
  - 2 טישלעפעל פּח'דינער הייהעט
  - פינאט אויל
  - 1 קאפּ מצה מעהל
  - א פּערטעל קאפּ צורייבענע ניס
  - שאַלעכץ פּון אַ האַלבער לעמאַן צורייבען
  - 1 גרויסער עפעל, צורייבען
  - 5 עגנב
  - א האַלבע טעה לעפעל זאָלץ
  - א האַלבע קאפּ פּסח'דיגע הייהעט
  - פינאט אויל (הייסט)
- ווייט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך און ניסט דאָן אַרויס די איבערנעבליבענע וואַסער. צולאָט דעם פּסח'דיגע פּלעני טערס הייהעט פינאט אויל אין אַ פען און וואַרפט אַרײַן די מצה ביז זיי ווערן טרוקען. ליינט דאָן אַרײַן די מצה אין אַ שיסעל און וואַרפט אַרײַן די מצה מעהל, צוקלאַפט געלעכלער, ניס, לעמאַן, שאַלעכץ, זאָלץ, עפעל און די צוקלאַפטע וויילעך פּון די אייער. ליינט אַרײַן אין אַ פּוּרדינדיש אַנעשמירט מיט הייהעט פינאט אויל, ניסט אַרויף היי טען הייהעט פינאט אויל און באַקט אין אַ מעסיגען אויען אַרום 40 מינוט. סערווירט מיט וויינזאַסאם אַדער פּלען.

— 23 —

### פרון פרימעס

- א האַלבע פּונט פּרונס, נעקאָט (נאָכ'ן קאָכען אַרויסגענוגען די קערלאַד).
- 4 מצות
- 1 קאפּ צוקער
- 4 אייער
- 1 קאפּ מצה מעהל
- א האַלבע טעה לעפעלע זאָלץ

ווייט אַרײַן די מצות אין קאָלמער וואַסער ביז ס'ווערט ווייך, קוועטשט אױס די איבעריגע וואַסער, ניט צו צוקער, צוקלאַפט אייער, זאָלץ און מצה מעהל און מישט גוט אױס. נעמט אַביסעל דערפּון און מאַכט עס פּלאַד אויף אייער האַנד, ליינט אַרײַן אַ פּלום (פרון) אין צענטער און דעקט עס צו מיט אַ צווייטע דעקעל פּון דעם מצה-מעהל טײַג. פרעסט צוזאַמען די קען, קאַטשעט אין דיגען פּלענטערס הייהעט פינאט אויל אויף 375 גראַד הייז ביז עס ווערט ברױן. דריינט אויף פּאַפּיער, און באַשפּריצט מיט געפּויל דערטער צוקער.

## דרעסיפּים פאַר גרייווי און דרעסינג

— 26 —

### פרענטש דרעסינג

- א אַכטעל טעהלעפעלע עפער
  - 1 טעה לעפעלע זאָלץ
  - 1 טעה לעפעלע צוקער
  - א פּערטעל טעה לעפעלע פּסח'דיגע פּאַפּריקאַ
  - 3 טישלעפעלע עסיג
  - דרייפּערטעל קאפּ כשר לפּסח הייהעט פינאט אויל
- מישט צוזאַמען זאָלץ, עפער און פּאַפּריקאַ. ליינט אַלעס אַרײַן אין אַ גלעזערעם דזשאַר, פּאַרדרעהט האַרט דאָס דעקעל פּון דער דזשאַר און מישט גוט אױס אַלעס צו זאַמען.

— 25 —

### פּסח'דיגע גרייווי

- ברױנט 2 טיש לעפעל קייט מעהל
- ניסט צו 2 טישלעפעלע הייהעט פינאט אויל, ניסט צו דרייפּערטעל קאפּ זירדיגע וואַסער, לאַנגזאַם.

האַלט אין אײַן מישען ביז עס ווערט גע'דיכט, ניט צו זאָלץ און עפער לױט אייער געשטאַק. פּאַר אַ רייכערער גרייווי ניסט צו ריינע זוף אַדער וואַסער אין וועלכער איהר האַט נעקאָט וועדזשעטייבעלס. אַ מינסר ציבעלע קען געפּרייעט ווערען אין דעם אויל און צוגעגעבען צום געברױנטען קייט מעהל.

רננים פון ניויארק, פילאדעלפיא, שיקאגא און אנדערע שטערט און שטערטלאך איבער'ן לאנד נוצען פלענטערס הייהעט פינאט אויל אין זייערע היימע, אויף פסח און א נאנץ יאהר!

## רעסיפֿים פֿאר קעיקלאַך, קוקים, ביאָלאַס, מאָקאָרונס און קאַפּ קייקס

— 29 —

### ביאָלאַס

נעמט 6 אייער און צוקלאפט זיי נוט, ניט צו אביסעלע מצה מעהל צו מאכען עס עטוואס גערובטער. ניסט עס אַרײַן מיט אַ לעפעל אין הייסען פּסח־דיגען הייהעט פינאַט אויף און פּרײַעט ביז עס ווערט ברױן, דאַן נעמט זײ אַרום און זײַעט זײ אַפּ. סערווירט זײ קאַלטערהײד מיט סירופּ נעמאַכט פּון אַ קאַפּ צוקער, אַ קאַפּ וואַסער און אַ האַלבע טהע לעפעלע צימרינג. קאַכט עס צוזאַמען פינף מינוט צײַט.

— 30 —

### געפּרײַטע מאָקאָרונס

- 1 טיש לעפעלע קייק מעהל
- א דריטעל טהע לעפעלע זאַץ
- 3 ענגס
- 1 פּונט סטיר פּרונס

צוקלאפט די ווייסלעך און געלעכלעך פּון די אייער באַזונדער. צו די געלעכלעך ניט צו די זאַץ און קייק מעהל, דאַן ניסט אַרײַן די פּאַרהאַרטעוועטע ווייסלעך. מאַכט מאָקאָרונס און וואַרפט זײ אַרײַן מיט אַ טיש לעפעל אין זײַדיגען פּסח־דיגען הייהעט פינאַט אויף, 375 גראַד היץ, און סערווירט מיט פּרונס.

— 31 —

### פּאַמײַטאַ קאַפּ קייקס

- 2 טיש לעפעל מצה מעהל
- 1 און אַ האַלבע קאַפּ קאַלטע מעשט פּאַמײַטאַס
- 3 ענגס גוט צוקלאפט
- 3 טיש לעפעל כּשר לפּסח הייהעט פינאַט אויף
- א האַלבע טהע לעפעלע זאַץ
- א אַכטעל טהע לעפעלע פעפּער

מישט אויס אַלעס גוט צוזאַמען, דערוואַך רעמט די קאַסטאַרר קאַפּס, פּילט אַן האַלבע פּולע קאַפּס און באַקט 15 ביז 20 מינוט אין מעסיגען אויווען. ווען פּאַרטיג, סערווירט זײ הייסערהײד.

— 27 —

### מאַק אַאומ מיעל קעיקלאַך

- 2 קאַפעס מצה־מעהל
- 2 קאַפעס מצה־פּאַרפעל
- 1 און אַ האַלבע קאַפעס צוקער
- 1 קאַפע ראַזשינקעס אַדער ניס,
- אַדער בײַדע
- א ביסעל מעהר פּון אַ האַלבער קאַפּ פּלענ־טערס כּשר לפּסח הייהעט פינאַט אויף
- 4 אייער
- 1 לעפעלע צימרינג.

מישט אויס די טרוקענע שטאַפען, שלאַגט אַרײַן די אייער און די פינאַט אויף. לײַגט זײ אַוועק אין רױע שטיקער אין דער גרויס פּון אַז אײ, אויף אַ פּאַפּיער אַנגעשמירט מיט פּלענטערס פינאַט אויף און באַקט אין אַ טעם פּעראַטור פּון 350 גראַד פּאַר אַ האַלבער שטונדע. פּון דעם רעסיפּי וועט איהר האַבען אַרום פּיער דאָזען קעיקלאַך.

— 28 —

### קאַניש־ברױט

- 2 קאַפעס מצה־מעהל
- 1 לעפעלע קאַרטאָפּעל־מעהל
- 2 קאַפעס צוהאַקטע ניס
- 2 קאַפעס צוקער
- א האַלבע לימענע (בלױז דעם זאַפט)
- 1 לעפעלע פּלענטערס הייהעט פינאַט אויף
- א האַלבע לעפעלע זאַץ
- 6 גוט־אויפּגעשלאַגענע אייער

מישט צוזאַמען אַלע שטאַפען, און מאַכט אַ האַרטען טײַג. שמירט אַז מיט פּלענטערס כּשר לפּסח הייהעט פינאַט אויף דאָס בעקעלע און לײַגט אַרײַן די מײַג, באַשמירענדיג פּון אויבען מיט אַ געלעכלעך פּון אַז אײ. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פּאַר אײַן שטונדע.

פלענטערס אין דער אידעאלער אויף פּאַר אַלע פּסח געבעקסען, ווייל אַחוץ דעם וואָס געבעקסען קומען אַרום שטענער, מיט מעהר אַפּעטיט־רייצער, קען מען אויך די געבעקסען סערווירען מיט מילכיגע פּונקט ווי מיט פּלישיגע מאַכלים—דער אויף אין אַחוץ כּשר אויך פּאַרעווען



MR. PEANUT  
REG. U. S. PAT. OFF.

מר. פינאט רעקאמענדירט:

## רעסיפֿים פֿאַר דאָנאַטס, פּוּדִינג, פּאַיס, געפּרייעטע מצה און פענקיקס

— 34 —

### מינא פּאַיס

לייגט אַרײַן עטליכע מצות אין קאלטער וואַסער צו וויקען. נעמט זײ אַרום און טרױ קענט זײ אויף אַ טאַפל, באַשמירט אַ פּען מיט פּסח'דיגען הייהעט פינאַט אויף און לייגט אַרײַן גענוג מצה צוצודעקען דעם דנאָ פון דער פּען. נעמט דאָ געהאַקטע פּלייש אַויס נעמישט מיט אַן אײ, מיט אַביסעלע זאַלץ, פּעפּער און צוהאַקטע פּאַרסלי, דעקט עס צו מיט מצה און גיסט צו פּסח'דיגען פּלענטערס הייהעט פינאַט אויף, דאָן דעקט עס צו מיט מעשט פּאַסייטאָס און 1 אדער 2 גוט צוקלאַפּטע עגנס און באַקט עס ביז עס ייערט ברוין. אַ פּאַלשטענדיגער מיצל פּאַר זיך אַלײן.

— 35 —

### געפּרייעטע מצה

וויקט אײן זעקס מצות ביז זײ ווערען ווייך. גיסט דאָן אײס די וואַסער און מישט אײס די מצות מיט פיער צוקלאַפּטע אײער. וואַרפט אַרײַן אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ און פּרייעט אין פּסח'דיגען פּלענטערס הייהעט פינאַט אויף. סערווירט פּאַר דריי.

— 36 —

### קווין אָו פענקיקס

6 מצות  
8 אײער  
אַ האַלבע קאַפּע צוקער  
1 טעלע לעפעלע צימעריןג  
אַ האַלבע קאַפּע כשר פּסח' הייהעט פינאַט אויף  
אַ האַלבע טעלע־לעפעלע לעמאָן עקסטראַקט  
1 קאַפּ מצה־מעהל  
וויקט די מצות אין וואַסער, און ווען זײ זײנען ווייך, דריקט אַרום די וואַסער, גיט צו די אויפגעשלאַגענע אײער, צוקער, צימע רינג, פינאַט אויף, לעמאָן עקסטראַקט און שלאַגט גוט אויף, גיט צו די מצה־מעהל און מישט גוט אײס, דאָן לאָזט עס אַרונטער לעפעלוויס אויף אַ הייס מיט פינאַט אויף אַנגעשמירטע גירדל (בראַטפּאַן) און בראַט ביז עס ווערט ברוין. באַשרענקעלט מיט צוקער און סערווירט הייס. די רעסיפֿי מאַכט 16 פענקיקס.

— 32 —

### פּסח'דיגע דאָנאַטס

צוויי־דריטעל קאַפּ וואַסער  
אײן־דריטעל קאַפּ פּסח'דיגע הייהעט פינאַט אויף  
1 קאַפּ מצה מעהל  
1 טיש־לעפעל צוקער  
3 עגנס  
אַ פּערטעל לעפעלע זאַלץ

זיט אויף דעם אויף, וואַסער, צוקער, זאַלץ, און מישט אַרײַן די מצה מעהל. זיט נאָך אַמאָל אויף, נעמט עס אַרונטער פון פּיער, מישט עס גוט אײס און קיהלט עס אַפּ אַבי־סעל. שלאַגט אַרײַן די אײער אײנס אויף אַמאָל. באַשמירט אײערע הענט מיט פּסח' דיגען הייהעט פינאַט אויף, מאַכט 2 אײס טיש־לעפעלע דאָנאַטס, לייגט זײ אַוועק אין אַ פּען באַשמירט מיט פּסח'דיגען הייהעט פינאַט אויף, טונקט אײן אײערע פינגער אין וואַסער, מאַכט אַ גאָר אין צענטער פון די דאָר נאַטס, באַקט אַרום אַ שטונדע אין מעסיגען אויווען.

— 33 —

### פעל פּוּדִינג

1 פּונט מצה  
6 פעל  
12 אײער  
1 און אַ האַלבע קאַפּס פּסח'דיגע הייהעט פינאַט אויף  
1 לעפעלע זאַלץ  
אַ פּערטעל לעפעלע פּעפּער  
1 און אַ האַלבע לעפעלע צימעריןג  
אַ האַלבע קאַפּ צוקער  
שאַלעכץ (צורײבענע) און זאַפט פון צוויי לעמאָנס  
1 לעפעלע פּסח'דיגע פּליוואַרינג  
1 און אַ האַלבע קאַפּס קאלטע וואַסער  
אַ האַלבע קאַפּ ראַזשינקעס  
צוברעקעלט די מצה, באַגיסט מיט וואַסער און וויקט 5 מינוט, גיסט אײס די וואַסער, צושלאַגט די געלעכער, גיסט צו וואַסער, פּסח'דיגען הייהעט פינאַט אויף, צימעריןג, זאַלץ, פּעפּער, לעמאָן, שאַלעכץ, פּליוואַרינג און ניס. וואַרפט אַרײַן די מצה און גיסט אַרײַן די ווייסקע גוט צוקלאַפּט. ב. שמירט אַ פּוּדִינג דיז מיט פּסח'דיגען הייהעט פינאַט אויף, לייגט אַרײַן אַ לעיער מיט מיקסטשור און אַ לעיער מיט דײַגע־ניטענע פעלע מיט'ן איבערנעקליבענעם צוקער, צימעריןג, ראַזשינקעס און לעמאָן זאַפט. באַקט אין היי־סען אויווען 45 מינוט ביז עס ווערט ברוין.

פלענטערס הייהעט פינאַט אויף אין אַ הונדערט פּראַצענט ראַפֿינירטער אויף, פון וועלכען דער „פעטיעסיד“ אין כמעט גענצליך באַזײטיגט, און דעריבער לייכטער צו פּאַרדרייען!

# רעסיפֿים פאר קוקים, קראָלערס און טשיעז קייק

— 39 —

## קראָלערס

- 4 קאפּס מצה מעהל
- 3 קאפּס פּלענטערס כשר לפּסח
- הייהעט פינאַט אויל
- 2 קאפּפּעס וואַסער
- 10 אייער
- 2 לעפעלאַד זאַץ

מאַכט אויף צוזאַמען דעם אויל און די וואַסער, גוט צו די מצה־מעהל און מישט אויס, לאָזט די מיקסטור אַפּקיהלען און גייט צו די זאַץ און די נוט־אויפגעשלאַגענע אייער. קענט גוט אויס, באַשמירט דאָ די הענד מיט אויל און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאַד מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאכדעם ווי איהר האַט זיי אוועקגעלייגט אויף פּאַפּיער אַנגעשמירט מיט פינאַט אויל, באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע, וויקעלט עס אין שטויב־צוקער (מאַנטשקע). סערווירט עס מיט מילכיגע אַזוי גוט ווי מיט פּליישגע מאַכלים.

— 40 —

## טשיעז-קייק

- 5 אדער 6 מצות
- 3 אייער
- 1 פונט קאטעדזשיקעז
- א פּרטיקל לעפעלע זאַץ
- זאַפט פון א פּרטיקל לימענע
- א האַלבע קאפּע צוקער
- א האַלבע קאפּ פינאַט אויל

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אַפּטרוקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאַץ, צוקער און לימענע־זאַפט. מאַכט הייס 4 לעפעל פון דעם אויל און ניסט עס אַריין אין אַ פּיערעקעדיגער בעקעלע. שפּרייט אויס אין אַ האַלבע און נאַנעצ מצה אדער מעהל, אויב דאָס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפּרייט אויס אַ העלפט פון דעם צונויפגע מישטען קעז פון אויבען און באַדעקט עס מיט אַן אַנדער מצה וואָס איז פּיכט. שוּטט דאָס זעלבע נאָר אַמאל, אַזוי אַז איהר זאַלט האַבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפגעמישטען קעז־אַנפלינג. געט ברויכט דעם איבערזען אויל צו באַשמירען די אויבערשטע מצה. באַקט אין אַ געוועהנ־ליד־אַנגעזעטען אויווען ביי אַ מעסער־אַמור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאלדיג־ברוי. באַשפּרענקעלט עס מיט פּויר־דער־צוקער און צעשניידט עס אין פּיערעקעניגע שטיקלאַד. סערווירט הייס אדער קאַלט.

— 37 —

## קוקים

זיבט צוזאַמען אַ האַלבע קאפּ מצה מעהל און אַ האַלבע קאפּ פּאַטייטא מעהל און גיט צו אַ האַלבע קאפּ צוקער, אַ פּערטעל קאפּ צוהאַקטע מאַנדלען און 2 אייער. קאטשעט אויס אין פּאַטייטא מעהל געמישט מיט צוקער. צושניידט און באַקט אין אַ הייסען אויווען, אין אַ בעקען געשמירט מיט דעם כשר לפּסח פּלענטערס הייהעט פינאַט אויל.

— 38 —

## נים קוקים

- 6 עגנס
- 1 קאפּ צוקער
- 1 און צוויי־דריטעל קאפּ קייק מעהל
- צוויי־דריטעל קאפּ צוהאַקטע וואַלנאַטס
- 2 טישלעפעל פּאַטייטא סטאַרטש
- איין־דריטעל קאפּ פּסח־דיגען הייהעט פינאַט אויל

צושלאַנג די אייער גוט, גיט צו צוקער, צושלאַנג ווידער אַמאל. גיט צו קייק מעהל און סטאַרטש צוביסלעכוויין. צולעצט ניסט אַריין פּלענטערס פּסח־דיגען הייהעט פינאַט אויל, מישט אויס גוט ביז די טעיג ווערט האַרטלעך. באַשפּריצט די ברייט מיט קייק מעהל און ניס, קאטשעט דאָס טעיג, און צו שניידט אין קוקים. באַשמירט אַ גרויסע פּען מיט פּסח־דיגען הייהעט פינאַט אויל, לייגט אַריין די קוקים ניט נאָעהענט איינס פון אַנדערען. באַקט אין מעסיגען אויווען אַרום 15 מינוט ביז זיי ווערען ברוין.



## בע'מע'ט אויך קאלטער־הייט

לאַטקעס, ברעמזלעך און פענקיקס ווערען געוועהנליך סערווירט הייס. איהר וועט אבער שמויגען ווי גוט אַט די מאַכלים זיינען אויך ווען איהר סערווירט זיי קאלטער־הייט, נאָטיר־ליך אויב זיי זיינען געפּרעגעט מיט דעם הונדערט פּראָצענט ראַפּינירטען פּלענטערס כשר לפּסח הייהעט פינאַט אויל. אַט דער שנעל־קאכענדיג אויל, פּרענעלט אַלץ קריספּ, וואָס העלפט אַנהאַלטען די פּרישקייט און גר טען מעס פון די שפּייזען. נאָד מעהל אויב עס שטעלט זיך אַז אַביסעל אויל אין דער ברייאַנג פּען אדער אין פּרענשט פּרייער, קענט איהר עס אַפּזויען, אוועקשטעלען און מאַרגען אדער איבערמאַרגען עס ווידער באַ־נצען מיט די זעלבע גומע רעזולטאַטען!

פלענטערס הייהעט פינאַט אויל קאסט אייד ביליגער פון טשיעז שמאַץ, און איז אויך געוונטער און בעסער פון אַנדערע סאַרטען פעטץ אדער שאַרטנינג.



זר. פינאט ווינט אייד אַ כשר'ן פסח

## רעסיפֿים פֿאַר סאַלאַדס

— 44 —

### ענגפֿלענט סאַלאַד

- 1 ענגפֿלענט
- 1 ציבעלע
- 1 גרינער פֿעפּער
- 2 טישלעפֿעל כשר לפסח הייִהעם פינאט אויף
- אַביסעלע זאַלץ און פֿעפּער

בראַילט דעם ענגפֿלענט אויפֿ'ן פֿיער ביז ער ווערט זעהר ווייד. נעמט אַרונטער די פֿאַר ברענטע הויט, צוהאַקט די ציבעלע און גריינעם פֿעפּער זעהר פֿיין און מישט צוזאַמען מיט'ן צוקוועטשטען ענגפֿלענט. גיט צו פֿלעך טערס פֿסח'דיגע הייִהעם פינאט אויף, זאַלץ און פֿעפּער, מישט גוט אויס און סערווירט אויף בלעטער פֿון לעטוס, באַצירענדיג מיט פֿאַרסלי און עשניטענע טאַמייטאַס.

— 45 —

### מאַמייטאַ סאַלאַד מיט טשיעז

- 6 טאַמייטאַס
- 3 אונצעס פֿסח'דיגע קריעם טשיעז
- אַדער קאַטעזש טשיעז
- 1 טישלעפֿעל געהאַקטע גרינע פֿעפּער
- אַ האַלב טהע לעפֿעל געהאַקטע ציבעלע.

ליינט אַרײַן די טאַמייטאַס אין טאָכענדיגער וואַסער כדי לױז־צוראַכען די הױט, נעמט אַרונטער די הױט, קיהלט אָפּ די טאַמייטאַס, צושניידט זיי אין העלפֿט, צוקוועטשט די טשיעז מיט אַביסעל קריעם אָדער אויבערשטע מילך, מישט אויס מיט פֿעפּער און ציבעלע. ליינט אַרײַן די טשיעד־מיקסטורס צווישען די האַלב פֿאַרציעס טאַמייטאַס, ווי אין אַ סערווירטש. באַצירט מיט פֿאַרסלי־ספּרינגס פֿון אויווען. סערווירט אויף קריספֿ לעטוס מיט פרענטש דרעסינג.

— 46 —

### בוראַקעס סאַלאַד

קאַכט מיטעלע בוראַקעס (ביטס) ביז זיי ווערען גוט צוקאַכט. שיללט זיי, קיהלט זיי אָפּ, צושניידט זיי, מישט אויס מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט זיי ווידער. סערווירט מיט לעטוס און סעלערי. איהר קענט צוגעבען אַביסעלע חריין צו דער פרענטש דרעסינג.

— 41 —

### פֿרישע געבאַקענע סעמען

צושניידט דעם פֿרישען סעמען פֿיש, אין סליסעס, טינקט איין יעדע סלייס צו ביידע זייטען אין פֿלענטערס כשר לפסח הייִהעם פינאט אויף, לייגט עס אַרײַן אין אַ כלי וועלכע איהר באַנוצט פֿאַר באַקען; באַשפּריצט עס מיט אַביסעלע לעמאָן זאַפט, אַביסעלע זאַלץ און פֿעפּער; באַדעקט יעדעס שטיקעל מיט אַ דינעם סלייס טאַמייטאַ. שמעלט עס אַרײַן אין אויווען, פֿאַר אומגעפֿעהר 30 מינוט צייט. זייט פֿאַרויכטיג אַז עס זאַל נישט איבערגע־קאַכט ווערען און איהר וועט האַבען דעם גע־שטאַקסטען מאַכל פֿון וועלכען די גאַנצע פֿאַ־מיליע וועט אַנקוועלען.

— 42 —

### אַספּאַראַגאַס סאַלאַד

- 1 פונט אַספּאַראַגאַס טיפּס
- 2 האַרטע אייער און 2 וואַלאַנטס
- 1 גרויסע געפֿרייעטע ציבעלע
- 1 פֿינט כשר לפסח פֿלענטערס פינאט אויף

דערהיינט דעם אויף און לייגט אַרײַן די געשניטענע ציבעלע און פֿרייעט אין פֿרייאַנג פֿען ביז ס'ווערט ברױן. צוהאַקט און מישט אויס צוזאַמען די אַספּאַראַגאַס טיפּס מיט די עגנס, וואַלאַנטס, ברױנע ציבעלע און גיסט צו דעם איבערגעבליבענעם אויף פֿון דער פֿען. קיהלט עס אָפּ און סערווירט אויף בלעטער פֿון לעטוס. איהר קענט אויך סערווירען דעם סאַלאַד אין אַ רױער טאַמייטאַ (אַרויסנעה) מענדיג דעם „פּאַפּ" פֿון דער טאַמייטאַ) אויף בלעטער פֿון לעטוס, מיט אַ רעטעבלע אָדער גרינע אַליווס פֿון אויווען.

— 43 —

### פֿאַמייטאַ און עגג סאַלאַד

- 4 טאַפּס געקאַכטע קאַלמע פֿאַמייטאַס
- 1 ציבעלע, גוט צוהאַקט
- 1 און אַ האַלב טהע לעפֿעל זאַלץ
- אַ האַלב טהע לעפֿעל פֿאַפּריקאַ
- 3 האַרטע געקאַכטע אייער, צוהאַקט
- 2 טישלעפֿעל געהאַקטע פֿאַרסלי

מישט אויס די פֿאַמייטאַס מיט'ן זאַלץ, פֿאַפּריקאַ און ציבעלעס. מישט צוזאַמען מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט אָפּ. אידער איהר סערווירט גיט צו די עגנס, פֿאַרסלי און מיטאַניין. סערווירט אויף לעטוס, באַצירט מיט שטיקלעך דייטע אָדער גרינע פֿעפּער.

די פֿאַמיליע וועט אַנקוועלען און שעפען כוחות פֿון די פסח מאכלים, געבעקסען און פסח פֿאַטראַוועס צוגענרייט מיט פֿלענטערס הייִהעם פינאט אויף כשר לפסח



*Mr. Peanut Recommends:*

## RECIPES FOR PASSOVER SALADS

— 41 —

### BAKED SALMON SLICES

Cut fresh salmon in individual servings and brush each slice generously on both sides with Planters Hi-Hat Peanut Oil. Place in a baking dish and sprinkle with lemon juice, salt and pepper. Lay a thin slice of onion on each piece, covering onion with a thin slice of tomato. Place in moderate oven for about 30 minutes, or until fish flakes easily. Do not over-cook.

— 42 —

### ASPARAGUS SALAD

- 1 lb asparagus tips
- 2 hardboiled eggs
- 2 walnuts
- 1 large fried onion
- 1 pt. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Heat oil and place sliced onion into frying pan and cook until brown. Chop asparagus tips with eggs, walnuts, and browned onions, adding oil left in pan. Cool and place on lettuce leaves. To dress up salad, mixture may be stuffed into raw tomatoes (with pulp removed), and placed on lettuce leaves, with radish or green olive placed on top.

— 43 —

### POTATO AND EGG SALAD

- 4 cups cold boiled potatoes (sliced or cubed)
- 1 onion, chopped fine
- 1 1/2 tsp. salt
- 1/2 tsp. Passover paprika
- 3 hard cooked eggs, chopped
- 2 tbsp. chopped parsley

Mix potatoes with onion, salt and paprika. Mix well in French dressing. Chill. Before serving, add eggs, parsley and mayonnaise. Pile on lettuce cups. Garnish with slices of red or green pepper.

— 44 —

### EGGPLANT SALAD

- 1 eggplant
- 1 onion
- 1 green pepper
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- pinch of salt
- pepper

Broil eggplant on flame until very soft. Remove charred skin. Chop onion and green pepper very fine, add to mashed eggplant. Add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, salt and pepper. Mix well and serve heaping tablespoonful on lettuce leaf. Garnish with parsley and sliced tomatoes.

— 45 —

### TOMATO SALAD WITH CHEESE

- 6 tomatoes
- 3 oz. Passover cream cheese or cottage cheese
- 1 tbsp. chopped green pepper
- 1/2 tsp. chopped onion

Put tomatoes in boiling water, to loosen skin. Peel and chill. Cut in halves. Mash cheese with little cream or top of milk. Mix with pepper and onion. Put cheese mix between halves of tomatoes, sandwich fashion. Place parsley sprigs into tops. Serve on crisp lettuce with French dressing.

— 46 —

### BEEF SALAD

Boil medium beets tender. Peel, cool. Slice, mix with French dressing, chill again. Serve on lettuce with curled celery garnish. A little horse-radish may be added to the French dressing.

*Planters Hi Hat Peanut Oil does not absorb the odor of foods, and very little of it is absorbed into the food—hence better tasting and more digestible dishes!*

## MORE RECIPES FOR COOKIES, CRULLERS, ETC.

— 37 —

### COOKIES

Sift together  $\frac{1}{2}$  cup matzo meal, and  $\frac{1}{4}$  cup of potato flour, add  $\frac{1}{2}$  cup of sugar,  $\frac{1}{4}$  cup of chopped almonds, and 2 eggs. Roll out in potato flour mixed with sugar. Cut and bake on greased tins in a hot oven.

— 38 —

### NUT COOKIES

6 eggs  
1 cup sugar  
1- $\frac{2}{3}$  cup cake meal  
 $\frac{2}{3}$  cup chopped walnuts  
2 tbsp. potato starch  
 $\frac{1}{3}$  cup Planters Passover Hi-Hat  
Peanut Oil

Beat eggs well, add sugar, beat again. Add cake meal and starch, a little at a time. Lastly, add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, mix well, make dough stiff enough to handle. Flour board with cake meal and nuts. Roll the dough. Cut any shape. Grease a large pan, don't put too close together. Bake in moderate oven about 15 minutes, till brown.



Latkes are usually served hot, but you will be pleasantly surprised at how quickly leftovers will be consumed next day, even served cold, if they are made with Planters Hi-Hat Peanut Oil. This crisp cooking oil cooks the foods thoroughly and seals out sogginess. And don't forget—you can use it over and over.

— 39 —

### CRULLERS

4 cups matzo meal  
 $\frac{3}{4}$  cup Planters Hi-Hat Peanut Oil  
2 cups water  
10 eggs  
2 tsp. salt

Place fat and water in saucepan, bring to boil, add salt and matzo meal. Let cool, add eggs, well beaten, and knead. With oiled hands make balls about 2 inches in diameter. Then make a hole in the center of each, place on oiled baking sheet and bake in a hot (400°) oven for about  $\frac{1}{2}$  hour. If desired, roll in sugar, powdered or granulated.

— 40 —

### CHEESE CAKE

6 matzos  
3 eggs, beaten  
1 lb cottage cheese  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
juice of  $\frac{1}{2}$  lemon  
 $\frac{1}{2}$  cup sugar  
6 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil

Dip matzos in water, then drain. Place 4 tablespoons oil in a baking dish, fit bottom and sides of dish with matzos. Mix cheese, eggs, salt, sugar and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moistened matzos, repeat with cheese filling and place a third layer of matzos on top. Dribble oil over top and bake in a moderate oven about 1 hour until golden brown. Sprinkle with powdered sugar and cut in squares. May be served hot or cold.

---

*Planters Hi Hat Peanut Oil has no peanut taste or odor. It has no flavor of its own, but this quality oil enriches the flavor of everything baked, cooked or fried with it.*





Mr. Peanut Suggests:

## MORE RECIPES FOR PIES, PUDDINGS, ETC.

— 32 —

### PASSOVER DOUGHNUTS

- 2/3 cup water
- 1/3 cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 1 cup matzo meal
- 1 tbsp. sugar
- 3 eggs
- 1/4 tsp. salt

Bring to boil. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, water, sugar, salt, stir in meal. Boil second more. Remove from fire. Mix well, cool a little. Beat in eggs one at a time. Grease hands. Form balls, 2 inch diameter. Place on greased sheet. Dip finger in water. Place hole in centre of each. Bake about 1 hour, in moderate oven.

— 33 —

### APPLE PUDDING

- 1 lb matzo
- 6 apples
- 12 eggs
- 1/2 cups Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 1 tsp. salt
- 1/4 tsp. pepper
- 1 1/2 tsp. cinnamon
- 1/2 cup sugar
- 2 lemons, grated rind and juice
- 1 tsp. Passover flavoring
- 1 1/2 cups cold water
- 1/2 cup chopped walnuts
- 1/2 cup raisins

Crumble matzo, cover with water, soak for 5 minutes. Drain water. Beat yolks, add water, Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cinnamon, salt, pepper, lemon rind, flavoring and nuts. Add matzo, fold in stiff egg whites. Grease a pudding dish. Put in a layer of mixture, a layer of thinly sliced apples, alternately with rest of sugar, cinnamon, raisins, and lemon juice. Bake in hot oven 45 minutes, till brown. Serve as desired.

— 34 —

### MINA PIES

Place some matzo in cold water, to soak. Take the matzo out and dry on towel, grease a pan with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and put in enough matzo to cover bottom of pan. Take chopped meat, bind with an egg, season with salt, pepper, and chopped parsley. Cover this with the matzo, add some Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cover with mashed potatoes and 1 or 2 well beaten eggs and bake until brown. A complete meal in itself.

— 35 —

### MATSO BREY

Soak 6 matzos in water until soft. Squeeze out the water and mix with 4 beaten eggs. Add 1/2 tsp. of salt and fry in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Serves 3.

— 36 —

### QUEEN PANCAKES

- 6 matzos
- 8 eggs
- 1/2 cup sugar
- 1 tsp. cinnamon
- 1/2 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- juice of 1/2 lemon
- 1 cup matzo meal

Soak matzos in water and, when soft, press out all excess moisture. Add beaten eggs, sugar, cinnamon, oil, lemon juice and mix well, then drop by spoonfuls on hot oiled griddle and fry until brown. Sprinkle with sugar and serve at once.

For successful deep frying, always use Planters Hi Hat Peanut Oil. Its contribution to good deep frying is its instant forming of that golden brown crust.

— 8 —

## RECIPES FOR COOKIES, BEOLAS, MACAROONS

— 27 —

### MOCK OATMEAL COOKIES

- 2 cups matzo meal
- 2 cups matzo farfel
- 1½ cups sugar
- 1 cup raisins
- 1 cup nuts
- or
- ½ cup of each
- 2/3 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 4 eggs
- 1 tsp. cinnamon
- ½ tsp. salt

Mix all dry ingredients, then beat in eggs and oil. Drop in lumps about the size of a small egg on an oiled baking sheet and bake in moderate oven for ½ hour.

— 28 —

### KANISH BREAD

- 2 cups chopped nuts
- 2 cups sugar
- juice of half lemon
- 1 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ½ tsp. salt
- 6 eggs, well beaten
- 2 cups matzo meal
- 1 tsp. potato starch

Mix all ingredients to make a stiff dough—place in greased pan and brush top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven for 1 hour.

— 29 —

### BEOLAS

Take 6 eggs, beat them until very light, add a little cake meal, just enough to give it body. Drop this from the point of a spoon into boiling Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. When light brown, take out and drain. Serve cold with syrup made of 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ tsp. cinnamon boiled together for 5 min.

— 30 —

### FRIED MACAROONS

- 1 tbsp. cake meal
- 1/3 tsp. salt
- 3 eggs
- 1 lb stewed prunes

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt and cake meal, then fold in stiff egg whites. Drop by tablespoon in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil at 375° boiling. Serve with prunes.

— 31 —

### POTATO CUP CAKES

- 2 tbsp. matzo meal
- 1½ cups cold mashed potatoes
- 3 eggs, well beaten
- 3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. pepper

Mix all ingredients well and fill heated custard cups half full with mixture. Bake 15-20 minutes in moderate oven. When done, turn out and serve hot.

---

*Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher and Pareve too, therefore it may be used with dairy as well as with meat dishes.*



*Mr. Peanut Offers:*

## MORE RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 23 —

### PRUNE FRITTERS

- ½ lb prunes, cooked and seeded
- 4 matzos
- 1 cup sugar
- 4 eggs
- 1 cup matzo meal
- ½ tsp. salt

Soak matzos in cold water until soft, squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt and meal. Take a little of this dough and flatten it on palm of hand, put a prune in center and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, 375° until brown. Drain on paper and sprinkle with powdered sugar.

— 24 —

### MATZO KUGEL

- 3 matzos
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 1 cup matzo meal
- ¼ cup chopped nuts
- ½ Lemon (grated rind only)
- 1 large apple, grated
- 5 eggs
- ½ tsp. salt
- ½ cup hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Soak matzos in water. When soft, press out excess water. Heat Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil in pan and add matzos to dry further. Remove to bowl, when well dried, add matzo meal, beaten yolks, nuts, lemon rind, salt and apple, and stiff egg whites. Place in greased pudding dish, pour hot oil over it. Bake in moderate oven about 40 mins. Serve with wine sauce or plain.

## RECIPES FOR GRAVY AND DRESSING

— 25 —

### PASSOVER HI-HAT PEANUT OIL GRAVY

Brown 2 tbsp. cake meal, add 2 tbps. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, add ¾ cup boiling water, slowly.

Keep stirring until thickened. Add salt and pepper to taste. For richer gravy, add clear soup, or water in which vegetables have been cooked. A minced onion can also be fried in the oil and added to the browned cake meal.

— 26 —

### FRENCH DRESSING

- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- ¼ tsp. Passover paprika
- ⅛ tsp. pepper
- 3 tbsp. vinegar
- ¾ cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Mix salt, pepper and paprika. Put all ingredients in glass jar, screw top on tightly, shake thoroughly.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach. Each can contains a "Kashruth" label of Rabbi Hersch Kohn of New York.*

## RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 19 —

### SQUASH FRITTERS

- 1¼ cups matzo meal
- 2 medium sized squash—about 2 lb
- 6 eggs, beaten
- 1 tsp. salt
- dash pepper

Wash squash and peel if necessary, then grate. Add other ingredients, mix well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until delicately brown.

— 20 —

### CAULIFLOWER FRITTERS

Boil a small cauliflower in salted water until tender, drain and mash well. Mix ½ cup of matzo meal, two beaten eggs, 1 tbsp. of Planters Hi-Hat Peanut Oil, ½ teaspoon of salt and ¼ tsp. of pepper, add to mashed cauliflower and beat very well. Heat oil in a frying pan, drop batter in by tablespoons, and fry until brown on both sides.



Planters Hi-Hat Peanut Oil is superb for all forms of Passover baking. It is better than ordinary shortening, fat or even chicken fat. You will never detect any oily or peanut taste—its super-refined quality lends itself to all forms of Passover baking, from a fluffy matzo meal sponge cake to potato, nut or matzo meal cookies. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach will make your baking easier, and your efforts more appreciated.

— 21 —

### APPLE FRITTERS

- 1 cup of matzo meal
- 3 tart apples, sliced thinly
- 3 eggs
- 2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ½ tsp. salt
- ½ cup of water

Beat all ingredients, mix well, then add apples. Drop by tablespoonsfuls into deep oil and fry until golden brown, or fry in a frying pan like pancakes. Drain on heavy paper and sprinkle with sugar and cinnamon.

— 22 —

### MATZO EIR KUCHEN

- ¼ cup matzo meal
- ½ cup water
- 1 tsp. salt
- 4 eggs

Pour water on meal, add salt and well beaten yolks. Let stand 5 minutes. Gently fold in stiff whites. Drop spoonful on Hi-Hat greased pan. Brown both sides. Serve hot, with sugar and cinnamon, honey or preserves.



No meal is well balanced without a fine vegetable salad. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach, offers you an opportunity to tempt your family this Passover with a variety of nutritious and delicious salads. Read the many salad recipes in these pages.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is excellent for Passover cooking, baking, frying, roasting, salads, gravies, etc.*



Mr. Peanut Presents:

## MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 14 —

### CARROT CUTLETS

- ½ cup matzo meal
- 1 cup cooked and mashed carrots
- 2 eggs
- 1 tsp. salt
- ¼ tsp. pepper
- 2 tbsp. parsley
- 2 onions

Beat eggs well, add carrots, salt and pepper, chopped parsley and meal. Mix well and make into cutlets. Fry the onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil until brown, then fry carrot cutlets in same oil.

— 15 —

### FARFEL TOASTIES

- 1 cup matzo farfel
  - 2 egg yolks
  - ½ tsp. salt
  - 2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- Rub all ingredients together, spread out in a pan, and bake in a moderate oven until nicely browned. Serve hot in soup.

— 16 —

### CHREMSEL

- ½ cup matzo meal
- 4 tsp. sugar
- 1 tsp. salt
- 3 tbsp. ground almonds or nuts
- 2 tbsp. chopped raisins
- 1 tsp. cinnamon
- 3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 6 tbsp. water

Mix to a stiff paste. Shape all flat pieces, fry in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Drain on paper, sprinkle powdered sugar. Serve hot or cold.

— 17 —

### MATZOS WITH CHEESE

- 6 matzos
- ¾ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1½ lb cottage cheese

Break matzos into a colander—pour hot water over them and let them drain. Heat oil and fry matzos until crisp and browned. Put on platter, spread with cottage cheese and sprinkle with paprika. This is a good luncheon dish—very nutritious.

— 18 —

### CHEESE BLINTZES

- 3 eggs
- ¾ cup cake meal
- ½ tsp. salt
- 1½ cups water

### CHEESE FILLING

- Mix 1 lb cottage cheese with 1 egg.
- ½ tsp. salt
- ½ tsp. sugar
- 1 tbsp. thick cream

Beat eggs, add cake meal, and water alternately. Mix thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in a hot greased skillet, spreading out as thin as possible. Fry brown on one side. Remove, spread with cheese filling, fold sides, roll up, fry again. Serve with sour cream or plain.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is also more economical, because of its excellent quality it can be used several times with equally good results.*

## MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 10 —

### LIVER KNOEDEL

- 1-2/3 cups matzo meal
- 1½ cups boiling water
- ½ lb liver
- 3 eggs
- 1 roasted onion
- 4 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1 tsp. salt
- ¼ tsp. pepper

Bake liver and when cool put through grinder with onion. Pour water over matzo meal, allow to cool, then mix all ingredients well and roll into small balls. Cook in boiling soup or salted water about 20 minutes.

— 11 —

### MATZO MANDELACH

- 3 eggs
- 2/3 cup cake meal
- ¼ tsp. salt
- ½ tsp. potato flour

Beat eggs, add cake meal, potato flour, and salt. Knead, roll ¼ inch thick and then cut ¼-inch squares. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil 375° until brown and serve in soup.



Try this method of broiling chops, steaks or veal cutlets: Pour several tablespoons of Planters Kosher l'Pesach Hi-Hat Peanut Oil on a large plate—get your broiler hot—dip the meat in the oil lightly on both sides—place it on the broiler. You will notice how this fine quality oil seals in the nutritive elements, making the meat tenderer, tastier and more easily digestible.

— 12 —

### POTATO FLOUR NOODLES

Take 3 eggs, beat until a light yellow, and add ½ cup of potato flour, and ½ cup of water, beat well. Heat a frying pan, grease well with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and pour in the batter. Fry in thin leaves or wafers. Cool, cut thin as noodles. Just before serving soup, strain, then let it come to a boil and add noodles and let soup again come to a boil and serve.

— 13 —

### BOSTON CHREMSEL

- 1½ cup matzo meal
- 6 eggs
- 6 tbsp. water
- 3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- ½ tsp. salt
- ½ cup finely cut sour beets
- 1/3 lb honey
- ¼ tsp. ginger
- 1/3 lb ground nuts
- 1/3 cup cold sweet tea or med

Beat eggs, add meal, water, Planters Hi-Hat Peanut Oil and salt. Let dough stand ½ hour. Mix beets, honey ginger, nuts, brown in skillet. Remove from fire, add tea or med. Place triangles of dough on greased sheet spread beet mixture and cover each one with another triangle of dough. Brush a little oil in each chremsel, bake in hot oven ½ hour. Turn once to brown other side. This beet filling keeps. This recipe is enough for 3 times the amount of dough made here.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is used by many Rabbis all over the country  
in their homes for Passover and the whole year around.*



Mr. Peanut Recommends:

## RECIPES FOR KNOEDLACH, CHREMSEL, LATKES, KNISHES

— 6 —

### POTATO LATKES

- 5 or 6 grated raw potatoes
- 1 grated onion
- 2 eggs
- $\frac{3}{4}$  cup matzo meal
- 1 tbsp. salt
- $\frac{1}{2}$  tsp. pepper

Drain most liquid from potatoes, mix with other ingredients. Fry spoonful to golden brown in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil.

— 7 —

### POTATO PANCAKES

- 2 cups mashed potatoes
- 4 eggs, well beaten
- 1 cup water
- $\frac{1}{2}$  tsp. salt
- 1 cup cake meal

Mix all ingredients well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until brown.



You and your family no doubt have a preference for either or all of these methods of cooking, especially for Passover. Well, whatever your preference, you will be fully satisfied when you use this high quality Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher I'Pesach. It always protects the natural flavor, allows the foods it fries, stews or broils to retain all their nutrition. Read in these pages the recipes for frying, cooking and broiling steaks, chops, other meats and poultry.

— 8 —

### POTATO KNISHES

- $4\frac{1}{2}$  cups mashed potatoes
- 3 eggs
- 3 tsp. salt
- $\frac{1}{4}$  tsp. pepper
- $\frac{1}{2}$  cup matzo meal
- 3 large onions
- 4 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Mix potatoes, beaten eggs, meal, pepper, salt. Brown onions in Planters Hi-Hat Peanut Oil, add 1 tsp. salt. Flatten small pancakes of the potato mixture in hand, cover with brown onions or meat mixture, press another pancake on top. Roll in matzo meal. Fry in hot oil or bake. Fill with meat, onion, or liver mixture.

— 9 —

### KNOEDEL

- $1\frac{1}{4}$  cups matzo meal
- $\frac{1}{2}$  tbsp. salt
- $\frac{1}{4}$  cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- $\frac{1}{2}$  cup hot water
- 3 eggs
- $\frac{1}{2}$  tsp. onion juice

Stir hot water and salt into Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, let cool a little, then add well beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil  $1\frac{1}{2}$  qts. of water, adding 1 tbsp. salt and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then drop in balls, rolled from matzo meal mixture. Boil 20 minutes and serve in soup.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is odorless, has no oily taste,*

## TASTY MEAT RECIPES

— 1 —

### CHICKEN-CUTLETS

- Meat of one chicken or  
White meat of 2 chickens
- 3 eggs.
- 1 onion grated
- 3 tsp. salt
- ¼ tsp. pepper
- 1 cup matzo meal
- 2 cups cooked tomatoes
- ½ lemon
- 3 tbsp. sugar

Grind the meat. Add eggs, onion, salt, pepper and meal. Mix well, form patties. Fry in hot Planters Passover Hi-Hat Peanut oil on hot pan. Remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

— 2 —

### CHOPPED LIVER OR EGGS AND LIVER

Fry 2 onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Add ½ lb. liver (sliced). Fry together. Season with salt and pepper. Add 2 hard boiled eggs, chop together well. Add more oil. Serve on lettuce and sliced tomatoes.

— 3 —

### VEAL CUTLET—

#### French Fried

Slices of shoulder of veal flattened very thin with cleaver. Season with salt and pepper, dip in matzo meal, then in slightly beaten egg with water, again in matzo meal. Place in ice box for at least 2 hrs. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil to golden brown. Serve at once with stewed tomatoes, if desired, or gravy.

— 4 —

### MOCK CHICKEN LEGS

- 1½ lbs. boned veal, ground
- ¼ cup water or broth
- 1 tsp. lemon juice
- 1 tsp. pepper
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. paprika
- ¼ tsp. nutmeg
- 1 egg beaten with 2 tbsp. water
- ¾ cup matzo meal
- 1 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- tomato
- parsley

Combine ground veal, liquid, lemon juice and seasonings. Shape small portions around wooden skewers to resemble chicken legs. Dip in matzo meal, then in egg mixture, then in meal again. Fry in Planters Oil and turn frequently to insure even browning. Makes 12.

— 5 —

### LIVERBURGERS

- 1 lb liver
- 2 large onions
- 2 tsp. salt (level)
- ¼ tsp. pepper
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat  
Peanut Oil
- ¼ cup matzo meal
- 2 hard boiled eggs
- 2 eggs (beaten)

Cook liver and grind or chop. Brown onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Mix with salt, pepper, chopped eggs, beaten eggs and meal. Form croquettes, dip in meal, fry in deep oil. Serve with stewed tomatoes or gravy.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is 100% refined, hence a quality oil, and makes foods nicer in appearance and better in taste.*

— 1 —





MR. PEANUT  
SAYS :-

# A Passover Enjoyment!

**P**LANTERS Hi Hat Peanut Oil is the ideal oil for all your Passover cooking, baking, frying, salads and gravies.

Planters is a one hundred percent refined quality oil, made of selected fine fresh peanuts, processed and packed in Planters refineries at Suffolk, Va. It is rich in nutriment and easily digestible, and has the Kashruth supervision of Rabbi Hirsh Cohn of New York.

Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach and "Parave" as well, therefore it can be used for both dairy and meat dishes. Cakes, puddings, latkes or chremzlech made with Planters Hi Hat Peanut Oil can be served with a glass of milk, a cup of coffee or a glass of tea.

It does not absorb food odors, and can therefore be used several times over with equally good results. Yes, it is definitely more economical.

*In Virginia, the center of the peanut producing country, Planters Edible Oil Co. processes Planters Hi Hat Peanut Oil. Fresh and selected peanuts are pressed to produce a superior oil. Its high standard of purity and uniformity has made it the favorite oil of millions of housewives.*



New York  
Philadelphia  
Chicago  
Boston  
San Francisco

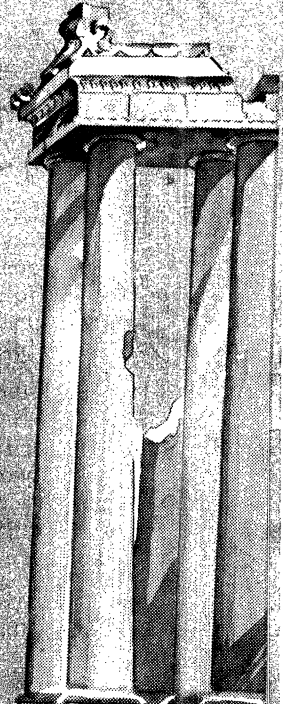
Published by the manufacturers  
**PLANTERS EDIBLE OIL COMPANY**  
SUFFOLK, VA.—WILKES-BARRE, PA.

# PLANTERS

**T**HIS special Passover recipe booklet, containing 46 ways to better Passover cooking, baking, frying, salads and gravies, is presented to you with the compliments of Planters Edible Oil Company, producers of your favorite Hi Hat Peanut Oil, with best wishes for a healthy and happy Passover. For real Passover enjoyment read carefully through the many recipes contained herein, which are kitchen-tested and recommended by expert chefs.

**PLANTERS EDIBLE OIL CO.**

SUFFOLK, VA. — WILKES BARRE, PA.  
New York - Phila. - Chicago - Boston - San Francisco



**IT'S BETTER**



*The Economical*

**HI**

*The Practical*

**HAT**

*The Popular*

*The Handy*

**פֶּשֶׁר**

**PEANUT OIL**