arke a ob

ent evys. 11011

(De) 1:00 (NE (IC 23 0 211 21E (Z 25 10 211 21E (Z 25 10 211 21E (Z

roen lie

(5/8) 8. WOB (15 (1-

אין לשין * את העיסה בחלב ואם לש כל הפת כולה אסורה מפני הרגל עבירה

53 0 711 ric (>

סימן צז

שלא ללוש עיסה בחלב. ובו ג' סעיפים:

אין לשין (א) עיםה בחלב (א) שמא יבוא לאכלה עם בשר ואם לש

כל ([©] הפת אסור א אפילו לאכלה ([©] לכדה ואם יהיה דבר מועם כדי אכילה בבת אחת ¹ מו אכל ([©] ששינה צורת הפת שתהא ניכרת [©] שלא יאכל בה בשר מותר יכיוצא בו יוס אין אופין פת בתנור שמחו באליה י* ואם אפאו דינו כעיסה שנילושה בחלב: הגה [©] ולכן נוהגין ללוט פת עם חלב כתג השבועות גם בשומן לכבוד שבת כי כל זה מחשב כדבר מועט גם כי לורתן משונה משחר פת וכל שכן פלחד"ן חו פשטיד" מותחכין

(be) 2016. DO (F

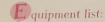
(ב) הפת אסור. עיין בספר לבושי שרד (חדושי דינים ליורה דעה) ס"ק קל"ח לענין אם נתערב ככר זה בככרות אחרות, ע"ש היטב. ועיין פרי מגדים בשפתי דעת ס"ק א' שכתב דיש לעיין אם לש פת עם חלב בשוגג שלא ידע שזה אסור, או נפל בשוגג חלב, מי אסור, או לא קנסו כי אם היכא שעבר במזיד. ומסתימת הפוסקים משמע אף בשוגג אסור, עכ"ד. ועיין בנחלת צבי (אוצר מפרשים.ס"ק א) בזה:

(Pe) 1: END MD 11.95 (3

נו רבת או ששינה צורת הפת. משמע דוקא כשכל לורמן משונה, אבל אין הקט לששום בה אחר אפיה סימן, כגון לחחוך בו אוחיות חלב, כן לא ישגית בסימן. יום כנילה מחשובות דת אש סוף סימן י"ב. ואולי גם הוא ו"ל לא כמבו אלא לרווחא המלח לנידון דידיה שהיה מעט חלב, ובא מכח ממה נפשך, אי היו פחים גדולים והנכל לא קטנים הוה מועט כדי אכילה בבת אחת:

Pizza Bubble Ring





- o 10-inch tube pan
- microwave-safe bowl or small pot
- microwave
- o garlic press
- measuring cups and spoons
- s spoon
- sharp knife
- small pot

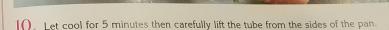
ngredient list:

- nonstick cooking spray, like Pam[®]
- 8 tablespoons (1 stick) butter
- ⁶ 2 garlic cloves
- 6 1 teaspoon oregano
- ½ teaspoon garlic powder
- 6 ½ teaspoon onion powder
- ½ teaspoon freshly ground
- black pepper
 4 teaspoon crushed red
- pepper flakes

 2 pounds fresh or frozen pizza
- dough, thawed
 8 ounces shredded mozzarella
- cheese
 2 tablespoons Parmesan cheese
- 1½ cups pizza sauce from a jar

What kid doesn't like pizza? Here is a funky spin on the traditional. Even the youngest chefs can help out on this one. My local Pathmark supermarket carries frozen pizza dough which I always keep in my freezer. I just defrost it for a few hours and then begin my recipe. The local pizza store will also sell you pizza dough by the pound, or you can make your own.

- 1. Preheat the oven to 350° F.
- 2. Spray the tube pan with nonstick cooking spray. Make sure to spray the tube as well. Set aside.
- 3. Place the butter into a microwave-safe bowl. Place in the microwave for 1 minute to melt. You can also do this in a small pot over low heat.
- 4. With your garlic press, mince the 2 cloves of garlic into the butter. Add the oregano, garlic powder, onion powder, black pepper, and crushed red pepper flakes. Stir with a spoon to combine.
- 5. With a sharp knife, carefully divide the dough into 40 small balls.
- 6. Flatten one of the balls and place some of the mozzarella into the center of it. Roll the dough up around the cheese to enclose it. Do this with all 40 balls.
- 7. Dip each ball into the butter/spice mixture and place into the prepared tube pan.
- 8. Sprinkle the Parmesan over the dough balls. Drizzle on any extra butter mixture.
- 9. Place into the oven and bake for 35 minutes or until golden brown.



- 11 Place the tube on a serving plate.
- 12. Warm the pizza sauce in a small pot over medium heat. Serve the pizza bubble ring warm with the pizza sauce.

Makes: 8 servings

Dairy Mains 111