

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מרלה קיש פטריות



60 דק לא לדלג על שום שלב במתכון! 15 (:



המרכיבים:

מרכיבים:

2 כוסות קמח

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

חצי עד כפית מלח

1 ביצה

2 כפות שמנת מתוקה קרה

למילוי:

700 גרם פטריות פרוסות

30 גרם חמאה

1 בצל קצוץ

2 שיני שום כתושות

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

2 שמנת מתוקה

3 ביצים

150 גרם גבינה מגורדת

אופן הכנה:

אופן ההכנה:

להכנת הבצק: מערבבים יחד את כל חומרי הבצק

ולשים לאיחודם. חשוב לא לעבד יותר מידי.

עוטפים בניילון נצמד ומקררים לפחות לשעה.

להכנת מילוי הקיש: מטגנים את הבצל בחמאה עד

להזהבה

מוסיפים את השום והפטריות וממשיכים לטגן עד שהפטריות מזהיבות. מעבירים לקערה ומקררים קצת. מוסיפים לקערה את כל שאר המרכיבים ומערבבים.

מחממים תנור ל180 מעלות

מרדדים את הבצק לעובי חצי ס"מ בתבנית 28 ס"מ קוטר

מוסיפים את המילוי ואופים למשך 45 דק. רצוי בחלק התחתון של התנור

