

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אמיר סמבוסק גבינה



10



לעבוד בכיף וברוגע ולא לשכוח
להכין את המנה עם מלא אהבה!
ככה זה יוצא הכי טעים (:



1:00



המרכיבים:

לבצק:

0.5 חצי קילו קמח רגיל

0.5 שקית אבקת אפייה

1 חבילת מרגרינה

1 אשל

0.5 כפית מלח

0.5 כפית סוכר

למילוי:

600 גרם גבינת צהובה מגורדת

200 גרם גבינה בולגרית

1 ביצה

אופן הכנה:

ללוש את כל החומרים של הבצק ולשים בצד.

לרסק את כל הגבינות והביצה יחד.

להכין עיגולים מהבצק ולפתוח אותם בעזרת מערוך

לפיתה, את הפיתה ממלאים בכף וחצי של גבינה,

סוגרים לצורת חצי ירח.

לשים במגש על נייר אפייה, למרוח ביצה ושומשום

על הסמבוסק ולהכניס לתנור עד שהסמבוסק מוזהב