

שקוּלוֹת טָעִים  
עִם טָרֵה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת צ'רנינסקי קיש עגבניות שרי צלויות וגבינת עזים



8

לשמור מספר פרוסות גבינה  
ועגבניות לקישוט טרם  
ההנסה לתנור



שעה  
וחצי



# המרכיבים:

לקלתית:

50 גרם חמאה

2 כפות רסק עגבניות

1.5 כוסות קמח

רבע כוס שמן זית

כפית סוכר

מלח

למילוי:

3 כוסות עגבניות שרי

קצת שמן זית (1-2 כפות)

גליל גבינת עיזים (פרומעז)

250 מ"ל (מיכל) שמנת מתוקה לבישול

2 ביצים

חצי כפית מלח

רבע כפית פלפל שחור

(אפשר להוסיף עלי בזיליקום)

# אופן הכנה:

1. מתחילים במילוי: חוצים את העגבניות ומערבבים עם שמן זית ומלח, מניחים בתבנית ומכניסים לתנור לצלייה כשהקליפה כלפי מטה, על 200 מעלות ל-25 דקות. מניחים לקירור ובינתיים מכינים את הבצק.

2. מכניסים את כל המצרכים של הבצק למיקסר עד שמתקבל בצק פירורי (אם הבצק יבש מוסיפים כף שמן זית, אם הוא דביק מוסיפים כף קמח).
3. מעבירים את הבצק לתבנית קיש בקוטר 22 ס"מ משומנת. מהדקים את הבצק לתחתית ולדפנות, ומחוררים את התחתית במזלג. מעבירים למקפיא ל-20 דקות.
4. מעבירים את התבנית מהמקפיא לתנור ואופים 10 דקות. מניחים לקלתית להתקרר מעט וממשיכים בהכנת המילוי.
5. חותכים את גליל הגבינה לפרוסות בעובי חצי ס"מ ומסדרים על הקלתית. גם את העגבניות הצלויות מפזרים על הקלתית בין הגבינה.
6. מערבבים את השמנת עם הביצים והתבלינים ויוצקים את המילוי על הקלתית.
7. אופים כחצי שעה בחום של 180 מעלות, עד שהמילוי זהוב.
8. רצוי לתת לקיש להתייצב 15-10 דקות לפני שפורסים.