

שקוּלוֹת טָעִים  
עִם טָרָה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים  
משמרים



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת לנגה בורקיטס



10



להדק בקצוות היטב שלא  
ייפתח בסמן האפיה



כ-3 שעות



# המרכיבים:

קמח אסם קטן  
גביע שמנת חמוצה  
200 ג' חמאה / מרגרינה  
למילוי

=====

תפוי"א גדול שבושל במים  
חופן גבינה צהובה מגורדת  
1/2 קופסא גבינה צפתית  
1/2 קופסא גבינה בולגרית  
2 חלמונים וחלבון אחד  
שומשום

# אופן הכנה:

להכין את הבצק, ללוש היטב ולשים בשקית במקרר לפחות שעתיים.  
לערבב בקערה את חומרי המלית, למעוך במזלג היטב ובסוף לשים 2 חלמונים וחלבון.  
לרדד את הבצק, לקרוץ עיגולים בעזרת כוס או רינג למלא בכל עיגול כפית גדושה מהמלית.  
לסגור היטב, לצפות בביצה ושומשום ולאפות בחום של 180 מעלות עד שמזהיב גם בתחתית.