

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת סויסה פשטידיות גבינה



יוצאים 16
פשטידיות



לאחר שהפשטידיות
מוכנות לקרר אותן
כעשר דקות ורק אז
להוציא



כחצי
שעה



המרכיבים:

כל סוגי הגבינות שיש במקרר
2 ביצים
כוס קמח
אבקת אפיה
אגוז מוסקט רבע כפית
פלפל שחור רבע כפית
2 בצלים מטוגנים
קופסת תירס
קופסת פטריות

אופן הכנה:

לערבב את כל החומרים, להניח במקרר לשעה,
להניח בתבניות אישיות לפזר שומשום וקצח, לאפות
כ – 40 דקות לקרר ולהוציא