

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!

# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אפרמאשוילי חצי אפורי מטוגן



כמעט 20



שעתיים



# המרכיבים:

לבצק:

קילו קמח

חצי כף סוכר

כף מלח שטוחה

2 כפות שמן

2 כפות שמרים

2 וחצי כוס מים פושרים

למילוי:

בולגרית מעודנת 5% (משק צוריאל)

גבינה לבנה טוב טעם (טרה)

צהוב של הביצה

50 גרם חמאה טרה מומסת

וטיפה מלח

## אופן הכנה:

להכנת הבצק , מערבבים את כל שאר המצרכים עד שהבצק נהיה טיפה דביק אבל רך ונעים מכסים ונותנים לו לתפוח 40 דק למילוי : מועכים את הבולגרית מוסיפים תטוב טעם ואת הצהטב של הביצה והחמאה מומסת ומלח ומערבבים לתערובת אחת . לוקחים תבצק וחותכים לחתיכות קטנות ועושים

עיגולים ונותנים לו 10 דק התפחה.  
לוקחים כדור מרדדים עם מערוך שמים באמצע  
תמילוי של הגבינה  
וסוגרים לחצי עיגול ממש מהדקים חזק ומועכים עם  
היד שהפינות שידקנו יהיו באמצע .  
מחממים שמן במחבת ומטגנים  
כמובן שזה תופח גם בזמן טיגון אז עם אתם עושים  
אותם גדולים שימו 2 במחבת עם הם קטנים אז 3-4  
אני שמה 4  
אז שיהיה בהצלחה ובתאבון

