

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת קונאשויילי אצ'רולי חציפורי



10



מנה כפולה כי זה טעים



המרכיבים:

אצ'ירולי חציפורי שלי ☒

100 יחידות.

800 גרם קמח

כף וחצי שמרים

כף סוכר

1 ביצה

רבע כוס שמן

2 וחצי כוסות מים פושרים

1כף מלח.

הכנה:

לערבב קמח עם שמרים.

להוסיף סוכר ביצה ושמן

להוסיף כוס וחצי מים להתחיל ללוש כמה דקות.

להוסיף כף מלח ואת המים הנותרים לאט לאט.

להוריד על השיש וללוד כמה דקות עד שהבצק חלק

ולא נדבק.

הבצק צריך להיות גמיש ולא דביק.

לשים בקערה לכסות להתפיח שעה.

להוריד על שיש מקומח קלות לחלק ל10.

ללוש לכדורים חלקים.

לפתוח עם קמח לעיגול דק.

לשים מילוי בנדיבות במרכז לרוחב הבצק להשאיר

שוליים.

לגלגל את הבצק התחתון מלמטה עד שמגיע למילוי

ומעט מעליו.

לעשות כך גם עם הצד השני.

להדק את הקצוות היטב ולסובב סיבוב אחד כך
שהתפר יהיה כלפי מטה.
לפזר על הבצק מעט קמח.
להניח על נייר אפיה.
לאפות ב230 מעלות.
על טורבו עם קו תחתון.
בשלב הכי תחתון בתנור.
עד להזהבה קלה.

להוציא את התבנית עם כפית להזיז מעט את הגבינה
לעשות מעין בור כדי ששם נשים את הביצה.
לשבור ביצה לקערה קטנה עם כף בזהירות להוציא
את החלמון עם מעט חלבון לשים בזהירות בבור
שעשינו.

לשים בחזרה בתנור להזהבה.
כל אחד במידה שהוא אוהב את החלמון.
אפשר חהבריז בחמאה מומסת את הבצק החם וגם
להניח קובית חמאה על החלמון.
אני מוותרת.

מילוי:

2 חבילות גבינה כחושה טרה
250 גרם גבינת חמד
150 גרם גבינה צהובה מגוררת
200 גרם מוצרלה מגוררת אפשר להחליף בעוד חמד

אם אין

1 ביצה.

לערבב הכל ביחד לחלק ל10 כדורים כמנות הבצק.
***מי שיכול להשיג גבינה גרוזינית וסולוגוני כמובן

שזה הכי טעיםססססססססססס

בהצלחה חני

אופן הכנה:

