



שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!




המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת שרעבי לזניה גבינות ותוספות



5-6



המתכון מיועד לתבנית
חד"פ קטנה



שעה וחצי



המרכיבים:

עלי לזניה מוכנים
רוטב עגבניות מוכן קלאסי/ בזיליקום
גבינה בולגרית- 300 גר' מגורדת
גבינה צהובה 300 גר' מגורדת
גביע קוטג 9%
כפית טימין טרי/יבש
תוספות כרצונכם – תירס/זיתים/פטטריות

אופן הכנה:

לערבב את כל הגבינות בקערה
להוסיף את הטימין
ולהתחיל בהכנת השכבה הראשונה בסדר הבא:
שכבת עלי לזניה
שכבת רוטב (שיכסה הכל בנדיבות)
שכבת גבינות (כמה שיוצר מרוח ושטוח)
תוספות (תירס/זיתים/פטטריות)
לכסות בנייר כסף למשך 50 דק' בתנור שחומם
ל200 מעלות.
לבדוק שעלי הלזניה התרככו לגמרי עם מזלג. ברגע
שהתרכך להוריד את הניר כסף לעוד רבע שעה בערך
עד שנהיה כמו פיצה מלמעלה.