

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אדרעי סינגרס – מאפה גבינות ופילו



6



לאכול את זה חם



15 דקות



# המרכיבים:

חבילה עלי פילו

שמן זית

מילוויי:

חבילה טוב טעם טרה

חבילה גבינה לבנה טרה

חבילה בולגרית

200 גר קשקבל

200 גר מוצרלה

2 ביצים ☒

כפית אבקת אפייה

מעט מלח

מעט פלפל שחור

ציפויי:

1 ביצה

שומשום

# אופן הכנה:

פותחים את דפי הפילו על מגבת לחה מניחים דף על תבנית ומורחים שמן זית חוזרים על הפעולה 3 פעמים.

בקערה מניחים את כל התערובת יחד ומערבבים לתערובת אחידה.

מניחים 2 כפות ואז שוב דף פילו ושמן זית, ככה  
שיהיה 2 דפים בין מלית למלית.  
שופכים שוב מהמלית וחוזר חלילה 2 דפים ומלית.  
בשכבה האחרונה מניחים 2 דפים ואת הדף האחרון  
מורחים בביצה ושומשום.  
180 מעלות עד שמשחים.  
בתאבון

