

שקודות טעים
עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת
הרשטיק שחר
בוריקיטס גבינה של
אמא רונית ז"ל**



חשוב לחמם את התנור לפני. לפני ההכנה



המרכיבים:

- לבצק
- 4 כוסות קמח
- גביע שמנת חמוצה / אשל/יוגורט
- כוס שמן
- כוס מים רותחים
- כפית מלח
- 2 כפות חומץ
- למילוי
- 3 כפות גבינה לבנה 5%
- ביצה
- 150 גר גבינת חמד מגורדת במגרדת
- 100 גר גבינת קשקבל מגורדת במגרדת
- רבע קוביית בולגרית מכל סוג מגורדת
- תפוח אדמה קטן מבושל ומגורד במגרדת
- חצי כפית מלח
- חצי כפית פלפל שחור
- לציפוי
- ביצה ושומשום

אופן הכנה:

- הכנה
- לערבב היטב את חומרי הבצק וללוש עד לאיחוד

ולהרגיש את הבצק רך חלק ונעים
להעביר לקרוך במקפוא כ 15-10 דק
לערבב היטב את חומרי המילוי
לרדד את הבצק המקורר לעובי של כ 3 סמ
לקרוץ עיגולים בעזרת כוס בקוטר קטן יחסית
ולמלא כל אחד ברבע כפית מילוי
לקפל לחצי אחד על גבי הדופן השני ולהדק היטב עם
האצבעות שלא ייפתח בתנור
להניח בתבנית עם נייר אפיה
למרוח בביצה ולפזר שומשום .
לאפות כ 180 מעלות תנור לא טורבו עד הזהבה .

