

שבועות טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מורד כנאפה כמו במסעדה



8



40 דקות



# המרכיבים:

איטריות קדאיף קצוצות – 250 גר'  
חמאה רכה טרה- 100 גר' + כף חמאה נוספת  
גבינת ריקוטה – 600 גר'  
גבינת טוב טעם טרה- 50 גר'  
גבינת מוצרלה מגורדת- 50 גר'  
פיסטוקים חצויים/קצוצים – 100 גר'.  
רכיבים לסירופ סוכר:  
סוכר – 2 כוסות  
מים – 1 כוס  
מיץ לימון – 2 כפות  
מי ורדים – 1 כף

# אופן הכנה:

אופן הכנת הסירופ סוכר-  
הכניסו לסיר קטן סוכר, מים, מי ורדים ומיץ לימון  
ובשלו על חום גבוה 2-3 דקות.  
הכנת הכנאפה:  
הכניסו לקערה את שערות הקדאיף עם 100 גר'  
חמאה וערבבו היטב כך שהחמאה תצפה אותן  
לחלוטין.  
הניחו 1 כף חמאה על תבנית עגולה/מלבנית עם  
שוליים גבוהים. ערבבו ומרחו אותה על כל שטח פני

התבנית.

חממו תנור לטמפרטורה של 250 מעלות.  
פזרו את שערות הקדאיף על התבנית, הדקו ושטחו  
בעזרת תחתית כוס את הקדאיף בכל שטח התבנית,  
אך השאירו מקום בשוליים בלעדיהן.  
שטחו את הגבינות בצורה אחידה על שערות הקדאיף,  
הכניסו את התבנית לתנור ואפו כ-30-25 דקות.  
הוציאו את הכנאפה מהתנור, הניחו צלחת/ מגש על  
התבנית והפכו אותה.  
הרימו את התבנית ההפוכה מעל לצלחת והרטיבו את  
הכנאפה בסירופ סוכר, פזרו מעליה פיסטוקים  
גרוסים והגישו חם עם פירות.  
בתיאבון! ☒