

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת שרעבי קיש בטטה ובצל מקורמלים בחמאה





6
סועדים



ככל שתגוונו בגבינות
המלוחות, כך יצא יותר
טעים. מומלץ לפזר
שומשום וקצח למעלה לפני
שמכניסים לתנור.



2
שעות

המרכיבים:

לבצק:

כוס וחצי קמח

100 גרם חמאה רכה

1 ביצה

1 כף מים

חצי כפית מלח

לבלילה:

3 ביצים

1 קופסת קוטג'י

2 פרוסות גבינה צהובה חתוכה לקרעים

גבינה בולגרית/פטה

1 וחצי כוס קמח ושקית אבקת אפייה

בטטה אחת חתוכה לקוביות קטנות +בצל חתוך

לפסים

אופן הכנה:

אופן הכנת הבצק:

חותכים את החמאה לקוביות קטנות, משפשפים את הקמח יחד עם החמאה עד שמתקבלת תערובת פירורית. יוצרים מהתערובת הזאת ערימה ובאמצע יוצרים גומה עמוקה, שבה מניחים ביצה, מים ואת המלח.

מערבבים עד ליצירת בצק אחיד. לכסות בניילון נצמד ולהעביר למקרר (ללילה, יום אחרי אפשר לרדד את זה עם מעט קמח, ולהעביר לתבנית של קיש. צריך לעבוד עם הבצק הזה מהר).

יום אחרי, לרדד את הבצק ולהכניס אותו לתבנית קיש. צריך לאפות אותו חצי אפייה על 180 מעלות. מרפדים את התבנית בבצק (שיהיה עובי דק אבל לא דק מידי) ובבצק שבתחתית מתחילים לעשות קצת חורים כדי שלא יתנפח באפייה.

מומלץ למרוח ביצה על הבצק ואם יש גם לפזר שקדים טחונים על התחתית. לאפות עד שהבצק מתחיל לקבל טיפה צבע ואז לעצור.

אופן הכנת הבליכה:

הדבר הראשון שעושים זה להתחיל לטגן את הבצל עם חמאה (להתחיל עם 25 גרם, אם מרגיש שחסר להוסיף), לטגן עד שמתחיל לקבל צבע זהוב ואז מוסיפים כפית סוכר כדי לקרמל אותו, אחרי שכל הבצל מקבל צבע להוציא, לשים עוד חמאה ולהכניס את הבטטות למחבת ולכסות. מחכים שהבטטות רכות ומתחילות להשחים כמו צייפס. אפשר להוסיף

גם לפה חצי כפית סוכר, מעט מלח ופלפל. להמשיך
לערבב עד שהסוכר מתקרמל ונמס.
לחכות שהבטטות והבצל יתקררו, בהמשך נכניס
אותם לתערובת יחד עם החמאה שטיגנו איתה.
בחזרה לבלילה-שמים את כל החומרים חוץ מקמח,
מכניסים את הבטטות והבצל המקורמלים, ובסוף את
הקמח ומערבבים הכל. הבלילה אינה אמורה להיות
נוזלית!
אחרי שהבצק בתבנית עבר חצי אפייה, שופכים את
כל הבלילה לתוכו, ואופים על 180 מעלות.

