

שקולצות טעים
עם טרה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת קריף בורקיטס בצק פריך



5



אפשר לאכול עם סלט
ירקות, טונה, ביצה קשה.



30

דקות



המרכיבים:

1 כוס שמן
1 כוס מים
חצי כף מלח
1/2 קילו קמח בערך

אופן הכנה:

מערבבים את כל החומרים ביחד ויוצרים בצק חלק ורך. מרדדים ויוצרים עיגולים עם רינג או כוס. ממלאים כל עיגול במלית. סוגי מילוי: גבינה בולגרית+תפוזי"א גבינה בולגרית עם תרד. חציל מגורד בפומפיה גסה מאודה עם קוביות עגבניות, מלח, ופלפל שחור. בכל עיגול שמים מהמלית הרצויה ומקפלים לחצי. מהדקים היטב את הקצוות. יוצרים מעין חצי ירח. מורחים ביצה ומפזרים שומשום. אופים בחום בנוני 170 מעלות. עד להזהבה. בתאבון ☒☒