

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אמיגה
רישתה וקלסונס – מאכל סורי חלאבי



10



להוסיף גבינה צהובה מגורדת בנוסף לצפתית. שתי סוגי גבינות מוסיף טעם נהדר!



20 - 40



המרכיבים:

לבצק:
קילו קמח
כוס וחצי מים רותחים
2 כפות שמן
2 ביצים
למילוי:
גבינת טוב טעם
גבינה צהובה מגורדת
ביצה
חצי כפית
להגשה:
חצי חבילת חמאה
גבינה צפתית מלוחה מגורדת

אופן הכנה:

את הקמח מנפים מוסיפים מלח, שמן, מים רותחים ולשים. מוסיפים את הביצים וממשיכים ללוש. את כל רכיבי המילוי מערבבים ביחד. מקמחים היטב את כדור הבצק ואת משטח העבודה. בעזרת מערוך מרדדים את מלבן הבצק לעלה דק. קורצים עיגולים בעזרת כוס ומניחים במרכז כל עיגול כפית מהמילוי. מקפלים לשניים ומהדקים היטב את

השוליים. מסדרים בצלחת שטוחה מקומחת. (להכנת
הפסטה נחתוך מהבצק רצועות דקות בעזרת סכין או
להשתמש באטריות עבות)
בישול הכיסונים: מביאים מים לרתיחה בסיר רחב.
מבשלים את הכיסונים (ברתיחה לא חזקה מדי) 2-3
דקות אחרי שהם צפים.
מסננים ומפזרים חמאה וגבינה צפתית מלוחה
מגורדת מעל.

