

שקודו אלים
אם אנה!

שבועות שמחה

טרה

ללא חומרים
משמרים



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת סבג
קיש ברוקולי וגבינות**



10



40



המרכיבים:

לקלתית:

1 ביצה

2 כוסות קמח

2 כפות מים קרים

מעט מלח

130 גרם חמאת קוביות

למלית:

3 ביצים

1 בצל קצוץ

חצי שקית ברוקולי קפוא

מלח ופלפל

1 כף קמח

50 גרם חמאה

100 גרם גבינה בולגרית מפוררת

100 גרם גבינת רוקפור מגוררת

1 מכל שמנת מתוקה

אופן הכנה:

מתחילים קודם כל להכין את הבצק- מכניסים לתוך קערת מעבד מזון את הקמח, חמאה ואת המלח ומתחילים במהירות גבוהה עד שנהיים פירורים, לאחר מאחר מוסיפים את הביצה והמים וממשיכים לעבד

עד שנוצר כדור בצק , עוטפים אותו בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה.
לאחר מכן מרדדים את הבצק ומעבירים אותו לתבנית פאי, מהדקים את הבצק, עוטפים את התבנית בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה.
דואגים שהתנור יחומם ל-170 מעלות , מוציאים בינתיים את התבנית מהמקרר ואופים את הקלתית למשך כ-10 דקות , לאחר מכן מעלים טמפרטורה ל-180 מעלות.

מכינים את המלית – במחבת גדולה נמיס את החמאה ונטגן את הבצל והברוקולי עד להזהבה, נתבל במלח ופלפל, נערבב ונפזר על הקלתית האפיה, מעל נפזר את הבולגרית והרוקפור המפוררות, בנפרד בקערה נטרוף שמנת, ביצים ושמח וניצוק אותה על התבנית ונאפה במשך 40 דקות.

בתיאבון !