

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת פיומי- עיסא פשטידת פטריות ובצל עם תחתית בצק פריך



מתכון מנצח של האלופה סיון אברגיל



המרכיבים:

בסיס/תחתית :

1/2 קמח תופח (אחד וחצי)

100 גרם מרגרינה (חצי חבילה) מומסת

1/2 גביע אשל

למלית :

5-6 בצלים גדולים קצוצים

קופסא וחצי פטריות (עדיפות לטרי)

מלח, פלפל שחור

3 ביצים

1 שמנת

1 קוטג

150 גרם גבינה צהובה מגורדת

3 כפות קמח תופח

אופן הכנה:

לתחתית:

מערבבים את כל החומרים יחד עד לקבלת בצק.

למלית:

לטגן במחבת גדולה את הבצל עד הזהבה יפה

ולהוסיף את הפטריות לאחר מכן גם כן לטגן

ולהשחים את הכל בצורה יפה, להוסיף מלח ופלפל

ולצנן את התערובת.

בתבנית בינונית משומנת קלות לשטח את הבצק של
התחתית באופן יחיד(שלא יהיה עבה מדי) .
בקערה לשים את הבצל והפטיות שטוגנו+ שאר
המצרכים ולערבב היטב(ניתן להוסיף עוד טיפה מלח
ופלפל לפי הטעם) ..
לשפוך את הבליחה על הבצק ולאפות בתנור מחומם
מראש 180 מעלות כ-50 עד 60 דקות או עד להזהבה
יפה

