

שקודות טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת שרעבי מאפה במילוי גבינות ופטריות



4



40 דקות



# המרכיבים:

חבילת עלי פילו מופשרים  
80 גרם חמאה  
רבע כוס שמן זית  
חצי כפית אבקת שום  
ביצה אחת להברשה  
3 כפות פירורי לחם לפיזור מעל הבצק.  
למילוי:  
3 כפות שמן זית  
2 בצלים  
6 שיני שום  
3 סלסילות פטריות שמפיניון  
200 גרם פטה/ בולגרית  
100 גרם גבינה צהובה  
2 ביצים  
כפית מלח  
חצי כפית פלפל

# אופן הכנה:

קוצצים גס את הבצל, שום והפטריות.  
מטגנים בשמן זית עד ריכוך ומצננים.  
מוסיפים את הגבינות והביצים ומערבבים.  
ממיסים במיקרוגל את החמאה יחד עם השמן זית

והאבקת שום ומערבבים.  
מניחים עלה פילו על תבנית, מברישים בחמאה עם  
השמן וניחים מעל עלה נוסף. חוזרים על הפעולה עם  
4 עלים.

מפזרים מעל העלה האחרון פירורי לחם ומעל  
מניחים את כל המילוי בשכבה אחידה. מניחים מעל  
המילוי עלה נוסף ומעליו מברישים בחמאה ושמן.  
חוזרים על הפעולה עם 4 עלים. מברישים את העלה  
האחרון בביצה טרופה ומפזרים מעט מלח גם.  
אופים 10 דקות על 180 מעלות.

