

שבועות שמחה
טרה
ללא חומרים משמרים



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת עמר
סירות שמרים במילוי
גבינות וביצה**



8/9



לא לקצר תהליכים



כשעתיים



המרכיבים:

קג קמח שמרים

3 וחצי כוס מים פושרים

1/2 כוס שמן קנולה

כף מלח שטוחה

כף סוכר

להכניס לקערה את כל המצרכים לקבלת בצק רך ונעים, ללוש כעשר דקות לעטוף בניילון ומגבת

ולהתפוח כ40 דק

למילוי הגבינות

300 גרי גבינת חמד

300 גרי גבינת מוצרלה מגוררת

300 גרם גבינה בולגרית

מגורדת

1 ביצה

לערבב את כל הגבינות בקערה עם הביצה לאחר התפיחה להוריד נפח ולחלק את הבצק ל16 כדורים שווים לקמח את השיש ולרדד כל כדור לעיגול

אופן הכנה:

לקחת כל עיגול למלא כף גדושה המילוי ולהתחיל לגלגל משני הצדדים ליצור סירה ולהדק משני הקצוות, כך לעשות עם כל השאר, להתפוח במשך חצי

שעה ולחמם תנור ל200 מעלות לקחת שני ביצים
טרופות וחצי כוס חלב לערבב ולמרוח את קצות
הבצק, להכניס לתבנית עם נייר אפייה ולתנור למשך
כחצי שעה, עשר דקי לפני סוף האפיה לשבור ביצה
ולהניח בעדינות בכל סירה להחזיר לעשר דקות
נוספות, ניתן להוסיף קוביות חמאה ברגע שיוצא
מהתנור, בתיאבון, וחג שמח

