

שקלולת טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת צרפתי ביוס טורקי עם תרד וגבינה



לרדד את הבצק טוב שיהיה דק



המרכיבים:

לבצק
1 קילו קמח
1 כף מלח
מים לפי הצורך
שמן קנוכה
למילוי
תרד
גבינה בולגרית גוש בינוני

אופן הכנה:

לבצק
מערבבים קמח ומלח עם מים, כל פעם קצת מים עד
שהבצק רך ונעים למגע. יוצרים עיגולים (בערך 40)
ונותנים לבצק לנוח כ 15 דקות.
טובלים כל עיגול בשמן משני הצדדים, מניחים על
משטח העבודה ופותחים עם הידיים תוך כדי
מטפטים עוד קצת שמן על הבצק (במידה וצריך)
ופותחים את הבצק שיהיה דק מאוד.
למילוי
קוצצים חביכה של בייבי תרד .
מגרדים מעל התרד גבינה בולגרית
שמים מעט שמן

לשים קצת עם הידיים עד שהכול מתאחד.
טועמים. במידה וחסר מלח מוסיפים.
שמים במרכז כל עיגול חופן מהמילוי מגלגלים
ויוצרים שבלול.
שמים בתנור שחומם מראש ל 180 מעלות.
אופים עד שמקבל גוון חום .
מזמינים את האורחים וקוצרים מחמאות!!
בתיאבון

