

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אלדר לזנית תרד ברוטב בשמל



4-6



להכין את הלזניה יום לפני כדי שתתגבש



30 דקות



המרכיבים:

דפי לזניה
תרד
שמן זית
שום כתוש
200 גרי גבינת נועם מגורדת
200 גרי מוצרלה מגורדת
חמאה קטנה
קמח
ליטר חלב
מלח, פלפל, סוכר, אגוז מוסקט

אופן הכנה:

להמיס את החמאה בסיר בינוני, להוסיף 14 כפות קמח לבן ולערבב עם מטרפה ידנית עד שמתגבש, להוסיף ליטר חלב ולערבב בלי הפסקה עד שהרוטב מסמיך, לסגור, לתבל במלח, פלפל, מעט סוכר ואגוז מוסקט טחון
להוסיף את הגבינות אך להשאיר חופן מכל גבינה להקרמה
להקפיץ תרד בשמן זית ושום כתוש עד שמתרכך, לסנן נוזלים ולקצוץ, להוסיף לרוטב, לערבב היטב ולהרכיב את הלזניה בשכבות בתבנית אלומיניום

בינונית או פיירקס, כאשר מתחילים ומסיימים עם
רוטב, לכסות עם נייר אפיה ומעליו נייר כסף ולאפות
על 180 טורבו למשך חצי שעה, להוציא כיסוי, לפזר
את שארית הגבינות ולהקרים עד הזהבה

