

שקודות טעים
עם טרה!

שבועות טמרה

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת שקותאי עוגת ספירלה



שעה וחצי



המרכיבים:

1 חבילה בצק עלים
כחצי כוס שמן תירס
400 גרם בולגרית/ פטה
לבלילת קרם:
1 גביע יוגורט
1 כוס חלב 3%
חצי גביע שמנת חמוצה
4 ביצים
מלח ופלפל שחור

אופן הכנה:

1) מחממים תנור ל180 מעלות ומשמנים בשן תירס
תבנית מלבנית שתכיל את עלי הבצק בשלמותם
2) מניחים שש עלי בצק עלים זה על גבי זה.
מברישים שכבה דקה של השמן ועליה מניחים את
העלה הבא (חוץ מבעלה התחתון)
3) זורים את פירורי הבולגרית על העלים. מניחים על
הגבינה עלה פילו נוסף מושחים אותו בשמן ועליו
מניחים את היתר ומושכים בשמן כל אחד מהם חוץ
מהעליון
4) חותכים בעזרת סכין חדה ריבועים ברוחב שלושה
ס"מ עד התחתית (גם אם נוצר מעט בלגן בעלים, לא

(נורא)

5) מערבבים יוגורט חלה שמנת חמוצה ביצים מלח
ופלפל שחור ויוצקים על כל שטח המאפה. מפרידים
בעדינות בין שולי המאפה לתבנית כדי שבלילות
הקרם תזלוג לשם.
6) מכניסים את המאפה ומוציאים עד שמשחים

