

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת זדה לזניה של סבתא



5



לטעום את זה ובדוק שאני
אזכה ב1000 שקלים



חצי שעה



המרכיבים:

חצי קילו עגבניות
3 כפות שמן
2 שיני שום
2 כפות רסק
מוצרלה / פרומעז
פרמזן
פלפל שחור
מלח

אופן הכנה:

מכינים את רוטב העגבניות: מחממים את שמן הזית בסיר. מוסיפים את השום, וכשעולה ריח מוסיפים את העגבניות. מתבלים ומבשלים יחד 10 דקות עד לצמצום הנוזלים.

מכינים את הבשמל: ממיסים חמאה, מוסיפים קמח ומערבבים בכף עץ עד שהיא נספגת ונוצרת רביכה. יוצקים חלב, מערבבים היטב (הכי נוח במטרפה. אל דאגה הגושים יתמוססו). מבשלים על סף רתיחה עד להסמכה.

מכינים את מלית הגבינה: מערבבים ריקוטה או קוטג' עם ביצה, מלח ופלפל וחצי מכמות המוצרלה המגוררת.

תנור ל190 מעלות

מרכיבים את הלזנייה: יוצקים כף רוטב עגבניות לתחתית התבנית, מניחים שלושה עלים זה לצד זה, מעליהם מעט רוטב עגבניות, מלית גבינות, מעט מוצרלה ופרמזן מגוררות ושוב עלי לזנייה, רוטב עגבניות, פרוסות מעגבנייה אחת, עלי בזיליקום, גבינות וחוזר חלילה. בשכבת העלים האחרונה מסיימים בבשמל, פרוסות של עגבנייה, פרוסות של מוצרלה (או פרומעז) ועלי בזיליקום, מוצרלה ופרמזן מגוררות.

מכסים את הלזנייה בנייר אפייה ומעליו רדיד אלומיניום ואופים כ-20 דקות עד שזה שמבעבע יפה ומזלג שננעץ חודר את כל השכבות. מסירים את הכיסוי ואופים עוד 10 דקות עד להשחמה. אם לא חתכתם מראש מוטב להמתין 10 דקות עד שהלזנייה תתקרר ותתייצב (אם תנסו לחתוך כשהלזניה חמה היא תתמוטט).