

שקודות טעים  
עם טרה!



# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת כהן מאפה גבינות ריקוטה בולגרית וניל בבצק פילו



10 מומלץ להשתמש בגבינת פטה  
כבשים, ואת הסירופ לשפוך  
חם על המאפה מיד כשהוא  
יוצא מהתנור



50 דקות





# המרכיבים:

דפי פילו  
150 גרם חמאה מומסת  
למילוי:  
500 גרם גבינת ריקוטה  
150 גרם גבינה בולגרית או פטה  
2 שקיות סוכר וניל  
2 כפות סוכר דק  
לסירופ  
כוס סוכר  
כוס מים  
2 כפות דבש,  
2 כפות מיץ לימון

# אופן הכנה:

דפי פילו  
150 גרם חמאה מומסת  
למילוי  
500 גרם גבינת ריקוטה  
150 גרם גבינה בולגרית במליחות עדינה או גבינת  
פטה אפשר כבשים או עיזים  
2 שקיות סוכר וניל  
2 כפות סוכר דק

לסירופ

כוס סוכר

כוס מים

2 כפות דבש

מיץ לימון סחוט כ2 כפות

למרוח את עלי הפילו בחמאה לסדר בשכבות כ 8  
עלים בכול פעם .

לחלק את המילוי לשניים, למרוח שכבת  
מילוי בנדיבות, לעשות עוד שכבת דפי פילו ולמרוח  
שכבת מילוי נוספת  
לעשות שכבת דפי פילו שלישית .

בעזרת סכין חדה לחתוך את המאפה לריבועים או  
מעויינים. למרוח חמאה מומסת  
לאפות בתנור שחומם מראש ל180 מעלות כ40 דקות  
.

בזמן שהמאפה בתנור נכין את הסירופ על הגז.  
לשפוך את הסירופ חם על המאפה כשהוא יוצא  
מהתנור.