

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת עלו סמבוסק כוסמין במילוי גבינות



אפשר להחליף את המילוי במלית תפוחי אדמה, להכין פירה לערבב עם בצל מטוגן מלח פלפל שחור



30 דקות



המרכיבים:

לבצק

1/2 קילוגרם קמח כוסמין

1 כפית מלח

1 כוס מים פושרים

50 גרם חמאה

1/2 כוס שמן זית

1 כף חומץ

למלוי :

500 גרם גבינה לבנה

100 גרם גבינה מלוחה מגוררת

100 גרם גבינה צהובה מגוררת

2 יחידות ביצים

1 כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

אופן הכנה:

הכנת הבצק: מערבבים קמח וחמאה לפירורים. מוסיפים שמן, חומץ, מלח ומים פושרים. מעבדים את הכל לבצק אחיד. שומרים כחצי שעה במקרר. למלית הגבינות: מערבבים יחד את כל המרכיבים.. הכנת הסמבוסק: מרדדים את הבצק לעלה דק. בעזרת כוס קורצים עיגולים,

לוקחים כל עיגול בצק ומועכים עוד קצת עם כף היד
מניחים במרכז כל עיגול כחצי כפית מהמלית. סוגרים
את העיגול לחצי עיגול, ובעזרת מזלג מהדקים את
הקצה הפתוח, מהדקים פעמיים
מניחים את הסמבוסק בתבנית אפייה מרופדת בנייר
אפייה. מברישים כל יחידה במעט חלמון ביצה,
מפזרים שומשום או קצח, ואופים בחום בינוני 30
דקות

