

שבועות טעים
עם טרה!



בניצה – קיפולי מאפה פילו



המרכיבים:

1 חבי פילו מופשר לילה קודם במקרר.
גבינות טרה לבחירתכם: גבינת שמנת, גבינת קרם
שמנת שום שמיר, גבינת קרם שמנת טבעי, צפתית,
בולגרית, רוקפור, קממבר, תבור, תבורג, טוב טעם.
פשוט לבחור 4 סוגי גבינות קשות ואחת רכה שתאזן
קצת.

150 גרי חמאת טרה מומסת.

3 ביצים טרופות.

תוספות לבחירה: עלי בזיליקום, תרד חלוט במים
רותחים ומלח סחוט ומיובש, בצל ממש אבל ממש
מטוגן, פטריות מטוגנות ומסוננות.
פשוט עופו עם איזה תוספת שבא לכם בתוך הגבינות
ומה שתבחרו לתבל רק בפלפל שחור ומעט א.
מוסקט כי הגבינות מלוחות ואין צורך.

אופן הכנה:

תחילה לסדר בתבנית נייר אפייה עם מעט חמאה
מומסת וכבר לחמם תנור ל-200 מראש.

מתחילים ☒

לטרופ קלות את הביצים, לשפוך מעל הגבינות
שבחרתם ולרסק קלות בידיים. תשמרו על חתיכות
גסות כדי שיתפרק עם הפילו בזמן האפייה. הניחו
בצד את המילוי.

למרוח דף פילו בחמאה לקרוע לחצי. "לקבציץ" עם

הידיים ולהניח. זה יוצר מעין זר שושנים בתחתית.
ליצור שכבה אחת וכשהכל מוכן לפזר ממילוי
הגבינות.

שוב פעם לעשות שכבת קיפולי פילו בין לבין מעל
הגבינות. אם בא לכם קצת בצל ירוק, הברישו בחמאה
והניחו.

להכניס לתנור לאפייה למשך 35 דק יוצא מעדן
מלכים.

טיפ שלי- ביציאה מהתנור ולפני ההגשה לשים קצת
דבש מעל.
בתאבון!

