

שקודות טעים  
עם טרה!

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים  
משמרים



# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת שרעבי לחם קופים ☒



10  
סועדים



ניתן להוסיף עגבניות  
מגורדות וגבינת שמנת  
בצל של טרה  
כתוספת לטבילה



שעתיים  
כולל  
התפחה



# המרכיבים:

בצק:

3 כפות שמרים יבשים  
1/2 כוס חלב טרה חמים

3 ביצים

3 וחצי כוסות קמח

2 כפות סוכר

1 כף מלח

100 גרם חמאה טרה קרה, חתוכה לקוביות

לציפוי:

1 כוס שמן זית

250 גרם פירורי לחם

3 כפות עשבי תיבול יבשים (אורגנו, זעתר, שום

גבישי)

1כפית מלח

1 כוס גבינה צהובה טרה מגוררת

2 כפות שקדים פרוסים

# אופן הכנה:

הכנת הבצק:

מערבבים שמרים וחלב בקערה.

מוסיפים את שאר החומרים חוץ מהחמאה ומערבלים

10 דקות לכדור בצק.

מוסיפים בהדרגתיות את החמאה עד שכל קובייה  
נטמעת בבצק.  
מכסים את כדור הבצק בניילון נצמד ומתפחים שעה  
עד הכפלת הנפח.  
לשים מעט את הבצק ומחלקים אותו לכדורים (30  
בערך).  
משמנים תבנית קוגלהוף בשמן זית.  
עוטפים כל כדור בשמן זית ומצפים בפירורי לחם  
ובעשבי תיבול.  
ניתן להוסיף גבינה קשה בכל כדור.  
מניחים את הכדורים בתבנית ומפזרים ביניהם את  
הגבינה המגוררת והשקדים.  
מתפחים כחצי שעה מתחת למגבת.  
אופים כחצי שעה בחום של 180 מעלות.  
מצננים עשרים דקות והופכים על משטח לקבלת  
פירמידה.

