

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת טובול לזניה מנצחת



12
סועדים



לא להקפיא את הלזניה.
אחרי הקפאה היא קצת
מתייבשת.



30
דקות



המרכיבים:

- דפי לזנייה (12 דפים)
- 530 גרם עגבניות מרוסקות ($3/4$ קופסת שימורים גדולה)
- 2 כפות רסק עגבניות
- 3 כפות שמן זית
- חצי כוס מים רותחים
- 3 שיני שום כתושות
- 1 כף שטוחה סוכר
- 1 כפית תבלין בזיליקום/ ארגנו יבש
- שליש כפית מלח וקמצוץ פלפל שחור
- 1 קופסת גבינה לבנה (250 גרם)
- 200 גרם גבינה צהובה מגורדת
- 100 גרם גבינה בולגרית מפוררת
- תוספות לפי הטעם:
- $3/4$ כוס זיתים ירוקים קצוצים
- 1 קופסת פטריות חתוכות
- *חצי כוס גבינה צהובה מגורדת לפיזור מעל (לא חובה)

אופן הכנה:

לערבב בקערה 1: 530 גרם עגבניות מרוסקות ($3/4$ קופסת שימורים גדולה), 2 כפות רסק עגבניות, 3

כפות שמן זית, חצי כוס מים רותחים, 3 שיני שום
כתושות, 1 כף שטוחה סוכר, 1 כפית תבלין בזיליקום/
ארגנו יבש, שליש כפית מלח וקמצוץ פלפל שחור.
לערבב בקערה 2:1 קופסת גבינה לבנה (250 גרם),
200 גרם גבינה צהובה מגורדת, 100 גרם גבינה
בולגרית מפוררת.

תוספות לפי הטעם: $3/4$ כוס זיתים ירוקים קצוצים, 1
קופסת פטריות חתוכות.

מחממים תנור ל-190 מעלות.

סידור הלזניה: משמנים תבנית פיירקס ומניחים שכבה
של 3 דפי לזניה (אם אתם מכינים בתבנית חד פעמית
בגודל 22×31 - יש להשתמש ב-4 דפים. עדיף שדפי
הלזניה לא יעלו אחד על השני לכן אפשר לשבור
אותם כדי להתאימם לגודל של התבנית).

על השכבה מניחים $1/4$ מהרוטב, $1/3$ מתערובת
הגבינות ו- $1/3$ מהתוספות. כך ממשיכים עד שמגיעים
ל-4 שכבות של דפים, כאשר השכבה האחרונה
והעליונה היא רוטב (מומלץ לפזר מעל גבינה צהובה
לקישוט).

זה הסדר הנכון:

דפי לזניה, רוטב, גבינות, תוספות

דפי לזניה, רוטב, גבינות, תוספות

דפי לזניה, רוטב, גבינות, תוספות

דפי לזניה, רוטב, גבינה צהובה מגורדת

חשוב! יש לוודא שכל עלי הלזניה מכוסים היטב
ברוטב (עלי הלזניה סופגים את הרוטב בזמן האפיה).

מכסים את התבנית בנייר אלומיניום (כסף) ומכניסים
לתנור כ-40 דקות. מסירים את נייר האלומיניום

ומשאירים בתנור ל-15 דקות נוספות.

*לאילו שאוהבים הרבה רוטב - הלזניה תהיה הכי

טעימה כשהיא יוצאת מהתנור. לאלו שאוהבים פחות
רוטב- הלזניה תהיה טעימה דווקא אחרי חימום חוזר
במיקרוגל/תנור (לאחר שהייתה במקרר).
בתאבון!

