



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת צדוביץ פסטליקו נוסח יהודי סלוניקי



10-15 סועדים



גבינות טובות של

טרה



15 דקות



המרכיבים:

כוס מים
חצי כוס שמן
בולגרית
קשקבל
קוטגי
גבינה לבנה
2 כוסות קמח
גבינה צהובה מגורדדת

אופן הכנה:

לחמם תנור ל-180 מעלות.
לשמן תבנית עגולה. לקחת סיר טפלון, לשים בתוכו
כוס מים, חצי כוס שמן, בולגרית מפוררת, כוס
קשקבל מגורד, קוטגי וגבינה לבנה ולבשל עד שרותח.
כשזה רותח לכבות את האש, להוסיף 2 כוסות קמח
תופח ולבחוש היטב ומהר עד שהבצק נפרד מהסיר.
להעביר בזהירות לתבנית עגולה, לשטח עם יד
רטובה, לחרוץ חריצים שתי וערב, לפזר גבינה צהובה
מגוררת ולהכניס לתנור עד שמזהיב בערך 45 דקות.
טעים בטירוף.