

שקודות טעים
עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת
לוינשטיין
קיש טוב טעם**



8



שעה כולל אפייה



המרכיבים:

לבצק:
2.5 כוסות קמח תופח.
200 גרם חמאה.
טימין
חצי כוס חלב.
מלית:
4 ביצים.
חצי קוביות בולגרית.
מלח ופלפל, ואגוז מוסקט.
1 שמנת מתוקה.
פתיתי גבינה צהובה.
בצל סגול, בצל לבן, כרישה.
עירית קצוצה.

אופן הכנה:

להכין בצק ולקרר כחצי שעה.
לטגן במעט שמן זית או חמאה בצל סגול, לבן
וכרישה עד לריכוך.
לערבב את יתר מצרכי המלית מלבד פתיתי הגבינה,
בקערה נפרדת.
להוציא הבצק ובעזרת הידיים לסדר בתבנית המיועדת
לקיש.

לשפוך הבצלים, ומעל הכל לשפוך המלית. לפזר
פתיתי גבינה צהובה ולאפות ב180 מעלות כ35 דקות.
חתיכה אחת מזה עם סלט קטן בצד, וזהו!!!! הכל
מרגיש נפלא ומלא בטוב טעם☒

