

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת שגיב
טוב**
פאי גבינות ותרד על
מצע בטטה



שעה תספרו לכל החברים על המתכון, 10 שגם בבית שלהם יהנו מהחג!



המרכיבים:

- 2 בטטות גדולות.
- שמן זית / שמן ענבים.
- 2 חבילות תרד טרי.
- 4 ביצים.
- 1 כוס גבינת ריקוטה. (5%)
- גביע יוגורט יווני (7%) או לחוטאים מאיתנו ☒ חצי גביע קרם פרש. (גבינת שמנת)
- חצי קוביית בולגרית מפוררת. (5%)
- 100 גר' גבינת פטה מפוררת. (5%)
- 1 כוס מכל עשב תיבול קצוץ : פטרוזיליה, עירית, שמיר.
- גרידת לימון מגוררת מ-1 לימון.
- מלח פלפל.
- תבנית נשלפת.

אופן הכנה:

1. ראשית, מחממים תנור ל180 מעלות. נפרוס את הבטטות לאורך, ל 3-4 מ"מ עובי .
2. נשים קצת שמן במחבת רחבה ונניח את שכבות הבטטה, נזהיב משני הצדדים (לא חייב עד ריכוך.. ממש 2 דק) ונעביר לנייר סופג .
3. נוסיף את התרד לאותה מחבת ונבשל עד ריכוך, כ

4- דקות בערך. נעביר את התרד למסננת וננקז היטב היטב את המים העודפים.

4. בקערה בינונית, נטרוף יחד את הביצים וגבינות, עשבי תיבול, מלח פלפל וגרידת לימון.

5. נקצוץ את התרד ונוסיף אותו לתערובת.

6. בתבנית נשלפת (כמו של עוגה) נניח את פרוסות הבטטה, חופפות וצפופות כדי לכסות את התחתית לחלוטין ונניח את הפרוסות הארוכות/ הגדולות יותר בדופן התבנית.

7. ניצוק את תערובת הגבינות והתרד מעל הבטטה

ונכניס לתנור עד הזהבה, כ- 40 דקות.

לאחר 40 דק' נתן לפשטידה מעט להצטנן ורק לאחר מכן נחלץ אותה מהתבנית.