

פשטידת תרד



רכיבים

- חבילה מרגרינה
- גביע יוגורט
- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג
- חבילה תרד מבושל 5 דקות ב-0.5 כוס חלב
- גביעים גבינה לבנה רכה 9%
- גרם גבינה צהובה מרוסקת
- ביצה
- כפות סולת
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם שום גבישי

הכנה

1. ללוש את חומרי הבצק עד לקבלת בצק.
2. לשטח את הבצק בתבנית. להשאיר בצק לקישוט שתי וערב.
3. לערבב את כל מרכיבי המילוי ולהניח מעל הבצק. מקשטים שתי וערב בבצק שנותר, אופים עד הזהבה על 180 מעלות.

30 דקות

8 servings 8