

מאפה גבינות וטונה



רכיבים

- גרם חמאה רכה
- גרם גבינה לבנה 5%
- קורט מלח
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שימורי עגבניות פרוסות לעיגולים
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- חבילה טונה משומרת בשמן במים או בשמן
- גרם גבינה צהובה מגוררת או חתוכה

הכנה

1. בקערה גדולה יש לעבד את מרכיבי הבצק, לבצק חלק ואחיד.
2. לרפד תבנית תנור בנייר אפיה, ולשטח מעל את הבצק באופן שווה.
3. מעל הבצק יש לפזר את פרוסות העגבנייה.
4. לפזר בעזרת הידיים את גבינת הפטינה מסביב באופן יפה ושווה,
5. גם את הטונה לפזר ולפזר מעל ולבסוף את הגבינה הצהובה..
6. להעביר את התבנית לתנור ולאפות ב-180 מעלות כ- 35 דקות עד להזהבה יפה.

50 דקות

6 servings 6