

פשטידת תרד עם גבינה בולגרית



רכיבים

- גביעים יוגורטים בטעם טבעי או במתיקות מעודנת (לפי העדפה אישית)
- ביצה
- חבילה בצק פילו
- חבילות תרד
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- גרם גבינת פטה / בולגרית חתוכה

הכנה

1. מחממים את 2 חבילות התרד בסיר עד לרתיחה מלאה. לאחר הרתיחה שופכים את המים, וסוחטים את התרד מהמים עד לייבוש מלא (על מנת שהפשטידה לא תצא רטובה). לאחר הייבוש, מניחים את עיסת עלי התרד בצד.
2. לאחר מכן, מערבבים בקערה את 4 הביצים עם 2 גביעי היוגורט, ומתבלים לפי הטעם במלח ופלפל שחור.
3. לוקחים תבנית ומורחים אותה בשמן. פורסים את דפי בצק הפילו על התבנית (כאשר חצי מהעלה נמצא בתבנית וחציו בחוץ, על מנת לכסות את הפשטידה בסוף בחלק שנותר בחוץ).
4. את העלים הנותרים יש לקמט ולפזר בצורה אחידה על תחתית התבנית.
5. לאחר מכן, יוצקים לתוך התבנית את בלילת היוגורט והביצים, מעליה מפזרים את הגבינה הבולגרית, ומעל הגבינה את עלי התרד הסחוטים. מכסים את הפשטידה.
6. בעלי הפילו שהשארנו מחוץ לשולי התבנית (כיסוי מלא של הפשטידה) מורחים בשמן שנותר.
7. עושים בפשטידה חורים עם מזלג, ואופים בתנור בחום של 200 מעלות למשך 25 דק'. בתיאבון!

55 דקות

6 servings 6