



## רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- כוסות מים פושרים
- כף מלח
- חבילה תרד שטופים
- גביע גבינת קוטג'
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כף מים
- 1/4 4/1 כוס שומשום

## הכנה

1. ממיסים חמאה ומצננים.
2. מניחים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת מלבד המלח בקערת המיקסר. מעבדים עם וו לישה כעשר דקות, עד שמתקבל בצק רך ומבריק. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
3. מפזרים על הבצק קצת קמח כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד ומניחים להתפחה כשעה במקרר.
4. מערבבים את הגבינות והביצים, עד קבלת מלית אחידה.
5. מרתיחים מים ומוסיפים את עלי התרד לדקה-שתיים ומסירים מהאש. מצננים, סוחטים וקוצצים. מוסיפים למלית הגבינות ומערבבים לקבלת תערובת אחידה.
6. הכנת הבורקיטס: מחלקים את הבצק שתפח לשלושה חלקים.
7. מרדדים כל חלק למלבן דק. בעזרת כוס קורצים עיגולים בקוטר של 8 ס"מ. מניחים כפית גדושה של מלית הגבינה והתרד במרכז כל עיגול וסוגרים לחצי עיגול ומהדקים היטב.
8. מניחים בתבנית אפייה משומנת להתפחה חלקית במרחקים של כ-3 ס"מ זה מזה.
9. לאחר תפיחה, מערבבים חלמון ומים, מברישים ומפזרים שומשום.
10. מעבירים לאפייה בתנור שחומם מראש לחום 170 מעלות במשך כ-25 דקות, או עד כשצבעם מזהיב. מצננים ומגישים.

80 דקות

8 servings 8