

קיש בטטה, אגוזים וגבינות



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה קרה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/4 4/1 כוס שמנת מתוקה
- כפית שומשום
- בטטה מבושלת חתוכה לקוביות
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גביעים יוגורט
- גרם גבינת שמנת
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קצוצים
- 1/2 2/1 כוס אגוזי פקאן מסוכרים מסוכרים קצוצים
- 1/4 4/1 כפית פסטו
- ביצה טרופות
- כפית מלח
- 3/4 4/3 כפית פלפל שחור גרוס
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- גבינת פטה / בולגרית מגוררת

הכנה

1. במעבד מזון מערבבים חמאה, קמח מלח ושומשום לתערובת פרורית. מוסיפים חלמון ביצה ושמנת. מעבדים לבצק ושמים במקרר לחצי שעה.
2. מכינים מלית מיתר החומרים מלבד הבטטה.
3. משטחים את הבצק לתבנית.
4. מוזגים מן המילוי ל-3/4 גובה התבנית. מסדרים מעל את פרוסות הבטטה. מקשטים בפרורי לחם וגבינה מגוררת.
5. אופים בחום בינוני כ-30-40 דק' עד להזהבה.

60 דקות

6 servings 6