

לחמניות בואיקוס בולגרי



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה
- גביע יוגורט
- ביצה
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- חבילה גבינה כפרית
- גרם גבינת קשקבל או סוג אחר
- גרם גבינה צהובה
- 1/2 2/1 כף מלח
- טיפה שומשום

הכנה

1. מגרדים את הגבינות, ומערבבים הכל יחד.
2. מניחים במקרר לשעה, עטוף בניילון נצמד.
3. יוצרים כדורים אחידים, ומניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. מורחים בביצה טרופה עם מעט מים, ומפזרים את תערובת השומשום והקצח.
5. אופים עד שמזהיב. בתיאבון!

60 דקות ⌚

30 servings 30 ╕