

קינוח לסוכות - תאנים אפויות ממולאות



רכיבים

- תאנה
- גרם גבינת פטה / בולגרית או בולגרית מפוררת
- כפות שמן זית

הכנה

1. חורצים פלוס בראש התאנה, דוחסים לתוכה גבינה מפוררת. מטפטפים מעט שמן זית.
2. אופים בחום גבוה מאד (220 מעלות), עדיף במצב גריל, למשך 5 דקות.
3. מוצאים ומצננים (אפשר לאכול גם חם, אבל קר יותר טעים).
בתיאבון!

10 דקות

6 servings 6