

## קיש גבינות ובצל



## רכיבים

- ביצה
- כפות מים קרים
- כפית סוכר לבן
- כוסות קמח לבן
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 2/1 1/2 כפית מלח
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- גרם גבינה צפתית
- גרם גבינת פטה / בולגרית מעודנת
- גרם גבינת פיקורינו או חצי קשה, מגוררת או חתוכה לקוביות
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- ביצה
- 2/1 1/2 כוס קמח לבן
- בצל מגוררים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם אגוז מוסקט לא חובה
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. הכנת הבצק: מערבבים את הקמח, המלח, הסוכר והחמאה ביחד.
2. מוסיפים את הביצה ואת המים, מערבבים עד לקבלת בצק אחיד.
3. יוצרים כדור בצק בידיים, ומניחים במקרר למשך כ-60 דקות.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
5. מילוי: מאדים את הבצלים.
6. מערבבים את הגבינות, הביצים, הקמח והתבלינים.
7. מוסיפים להם את הבצל, ומערבבים היטב.
8. מוציאים את הבצק מהמקרר, מרדדים ומניחים ע"ג תבנית פאי משומנת. מהדקים את הבצק לתחתית התבנית.
9. יוצקים את תערובת הגבינות ומשטחים על הבצק.
10. ניתן לפזר מעל מעט גבינה צהובה מגוררת, מעט פרג או שומשום.
11. מכניסים לתנור ואופים כ-30 דקות. בתיאבון!

100 דקות 🕒

16 servings 16 🍴