בישולים

קיש גבינה עם לבבות דקל

רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כוס שמן קנולה
- כפיות מלח
- חלבון ביצה לשמור את החלמון לסוף
- כוס מים לפי הצורך
- גרם גבינת מוצרלה
- חבילות שימורי לבבות דקל
- עגבנייה
- בצל גדול
- שיני שום
- 2/1 1/2 זר פטרוזיליה
- לפי הטעם פלפל
- 3/1 1/3 כוס זיתים לא חייבים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מערבבים את החומרים של הבצק, לשים ומחלקים את הבצק לשתיים.
2. חותכים את הבצל, לבבות הדקל ועגבניה לקוביות. מטגנים את הבצל, מוסיפים שום ומטגנים עוד קצת.
3. מוסיפים לבבות הדקל ועגבניות, מלח ופלפל ומערבבים.
4. מבשלים במשך 5 דקות על אש קטנה.
5. מכבים את האש ומוסיפים פטרוזיליה קצוצה. מחכים שהמילוי יתקרר קצת.
6. בזמן שמבשלים מתעסקים עם הבצק: מרדדים חצי מהבצק ומעבירים לתבנית. משטחים ומהדקים את הבצק לתחתית ולדפנות.
7. כשהמילוי התקרר קצת, יוצקים על התבנית.
8. מרדדים את החצי השני של הבצק על נייר אפייה, הופכים על התבנית וסוגרים את הקיש.
9. עם השאריות של הבצק אפשר לעשות קישוטים על הקיש.
10. מברישים בחלמון את הבצק העליון של הקיש.
11. אופים בחום בינוני במשך 40 דקות או עד שהקיש מקבל צבע מוזהב. *ניתן להמיר את גבינת המוצרלה בגבינת עזים או גבינה לבנה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

75 דקות

6 servings 6