

לזניה תרד וצנוברים ברוטב
בשמל




רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
 - גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
 - 1/2 2/1 כוס צנוברים
 - גרם חמאה
 - כפות קמח לבן (כ- 30 גרם)
 - ענפי בצל ירוק קצוצים
 - כוסות חלב
 - לפי הטעם פלפל שחור
 - גרם גבינת קשקבל מגוררת
 - גרם חמאה
 - חבילה תרד קפוא (כ- 800 גרם) מופשרים וסחוטים קלות
 - בצל גדול קצוץ לקוביות
 - שיני שום קצוצות
 - מיכל שמנת מתוקה
 - גביע יוגורט טבעי
 - לפי הטעם פלפל שחור
 - קורט אגוז מוסקט טחון
 - 1/2 2/1 כוס צנוברים
 - גרם גבינת קשקבל מגוררת
 - לפי הטעם מלח
 - לפי הטעם אגוז מוסקט טחון
 - לפי הטעם מלח
- הכנה**
1. ממיסים בסיר רחב את החמאה ומטגנים את הבצל כ-10 דקות על אש בינונית, עד שהוא הופך שקוף.
 2. מוסיפים את השום והתרד, מערבבים וממשיכים לטגן כ- 3-5 דקות.
 3. יוצקים את השמנת, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-10 דקות, עד שהרוטב מסמיך.
 4. מסירים מהאש ומערבבים פנימה יוגורט ואת התבלינים (מלח, פלפל, מוסקט וסוכר).
 5. ממיסים בסיר את החמאה ומבליעים בתוכה את הקמח תוך ערבוב עם הבצל הירוק, עד שהקמח סופג את כל השומן ונפרד מהדפנות.
 6. מסירים מן האש וטורפים פנימה בהדרגה את החלב, טורפים למניעת היווצרות גושים. מחזירים אל האש, ומביאים לרתיחה תוך טריפה מתמדת. מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ- 2-3 דקות, מתבלים ומסירים מהאש.
 7. מערבבים פנימה 100 גרם גבינת קשקבל מגוררת.
 8. שומרים כוס מהרוטב בצד, להקרמה.
 9. מחממים תנור ל-180 מעלות.
 10. משמנים תבנית תבנית 30X22, ומשטחים בתחתית 4-5 כפות רוטב בשמל ומעליו שכבת עלי לזניה (אם צריך שוברים עלים כדי שכל התחתית תצופה עלים).
 11. מפזרים מעל העלים מחצית מתערובת עלי התרד. בוזקים רבע כוס צנוברים קלויים ומחצית מפירורי הגבינה הבולגרית.
 12. מוסיפים שכבת עלים נוספת ומעליה מפזרים מחצית מכמות רוטב הבשמל.
 13. מוסיפים שכבת עלים נוספת ומעליה את שארית התרד, שארית הגבינה הבולגרית ו- רבע כוס צנוברים.
 14. מניחים שכבת עלי לזניה ומפזרים את המחצית הנותרת מרוטב הבשמל.

15. מוסיפים שכבת עלים נוספת, יוצקים את כוס הרוטב שהושארה להקרמה, מפזרים מעל את חצי כוס הצנוברים (המיועדים להקרמה) ומעליהם את גבינת הקשקבל.

16. אופים במרכז התנור כ-40 דקות, או עד שהמאפה זהוב ומבעבע.

17. משאירים 10 דק' על רשת צינון, פורסים ומגישים.

80 דקות 

4 servings 4 