

פשטידת תרד טורקית



רכיבים

- חבילה תרד טרי ושטוף
- כפות גבינת קוטג'
- גרם גבינת פטה / בולגרית או קשקבל או כל גבינה שאוהבים
- תפוח אדמה מבושלים
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- ביצה
- כף פירורי לחם פירורית זהב
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מנקים ושוטפים את התרד היטב. מניחים על התרד הנקי מים רותחים וממתינים מספר דקות.
2. סוחטים היטב את התרד ומניחים בקערה. מוסיפים קוטג', בולגרית מגוררת ופירורי לחם. מוסיפים שתיים או שלוש ביצים, בהתאם למרקם ולגודל התבנית. מערבבים לעיסה אחידה.
3. מעבירים לתבנית פיירקס משומנת ומשטחים לשכבה אחידה שתכסה את כל תחתית התבנית.
4. מועכים את תפוחי האדמה שבישלנו ומוסיפים גבינה בולגרית מגוררת, 2 ביצים, מלח ופלפל שחור. מערבבים לתערובת אחידה וטועמים.
5. יוצקים כשכבה שנייה את תערובת תפוחי האדמה, ומעל התרד שכבר שיטחנו.
6. מעבירים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים כ-30-40 דקות, או עד הזהבה.

60 דקות

4 servings 4