

פשטידת גזר וקישואים



רכיבים

- קישוא
- גזר
- כפות טחינה גולמית
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- בצל קצוץ
- זר שמיר קצוץ

הכנה

1. קוצצים את הבצל והשמיר דק. מגרדים בפומפיה את הגזרים והקישואים גס.
2. מערבבים בקערה גדולה את כל המרכיבים יחד.
3. מרוקנים את תכולת הקערה לתבנית בגודל 30*20 ס"מ.
4. אופים בתנור שחומם מראש לטמפ' של 180 מעלות למשך כ-45 דקות

50 דקות

6 servings 6