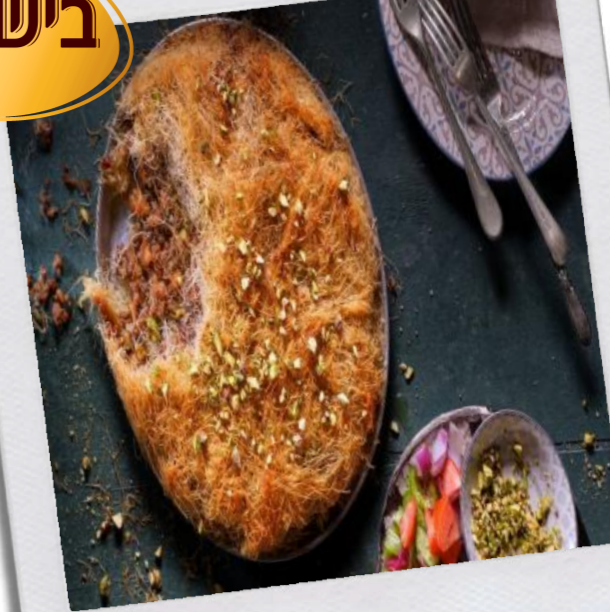


כנאפה מלוחה עם  
SENSATIONAL MINCE  
טחון צמחוני, פיצוחים וטחינה



## רכיבים

- חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני
- 2/1 1/2 כפות שמן זית
- כרישה (החלק הלבן)
- גרם פיסטוק קצוצים דק
- גרם אגוזים קצוצים
- גרם משמש מיובש חתוך לקוביות קטנות
- כפית פלפל אנגלי טחון (שטוחה)
- כפית כמון טחון טחון (שטוחה)
- כפית פלפל שחור גרוס
- לפי הטעם מלח
- כפות טחינה גולמית
- 2/1 1/2 קילוגרם איטריות קדאיף
- גרם נטורינה (חמאה טבעונית)
- כף אבקת סוכר (גדושה)
- לפי הטעם מלח
- כפית הל טחון

## הכנה

1. מתאים למחבת או תבנית 20/30. מאדים את הכרישה עד שקיפות, מוסיפים את התבלינים, מבשלים עוד 2 דקות.
2. מוסיפים את המשמש והטחון ומבשלים 3-4 דקות, תוך כדי מפוררים את הטחון במחבת.
3. מורידים מהאש, מצננים קלות לטמפרטורת החדר ומוסיפים את הפיצוחים והטחינה.
4. ממסים את החמאה עם המלח, אבקת סוכר והל ומערבבים טוב טוב עם אטריות הקדאיף.
5. יוצרים שכבות. שכבה ראשונה – שערות קדאיף, שכבה שנייה – מלית ושכבה שלישית – שערות קדאיף.
6. אופים בתנור שחומם מראש על 185-190 מעלות כ-15 דקות, או עד שהאטריות מזהיבות.

60 דקות 🕒

6 servings 6 🍴