

קלסונס



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- 1/4 4/1 כוסות מים
- חבילה גבינת פטה / בולגרית
- ביצה

הכנה

1. לערבב את חומרי הבצק, עד שמתקבל בצק אחיד.
2. מעבירים את הבצק במכונת רידוד במספר 2 ואח"כ במספר 3.
3. מערבבים גבינה עם ביצה. טורפים ביצה נוספת בנפרד.
4. מניחים את עלה הבצק, מסמנים בכוס עיגולים ומניחים בכל מרכז עיגול את תערובת הגבינה. מורחים במכחול טבול בביצה מסביב לכל עיגול, מניחים מעל את העלה הנוסף, קורצים עיגולים ומהדקים כל עיגול בשוליים.
5. אופים בחום בינוני עם שהכיסונים מזהיבים.

45 דקות

12 servings 12