

קלסונס



רכיבים

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

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