

פסטליקו טורקי - מבית טורקי



רכיבים

- קילוגרם בצק עלים
- פנים של חציל
- נתח גבינה צפתית
- גביע גבינת קוטג'
- 1/2 2/1 גביע גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- כפות קמח לבן
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. קולים את החצילים (עטופים בנייר כסף) על גבי אש גלויה, עד שיתרככו, מקלפים ומניחים במסננת עם מלח עד שיגירו את כל הנוזלים (כשעתיים שלוש).
2. לאחר הסינון, למעוך בעזרת סכין את החצילים, להכניס לקערה ולערבב עם יתר החומרים.
3. קונסטרוקציה: בתבנית עגולה או מלבנית פיירקס/טפלון, משומנת, לסדר מחצית מן הבצק, כולל דפנות, לשפוך את כל הבלילה על הבצק, ולכסות בשארית הבצק. לחרוץ פסים באלכסון, כך שיווצרו מעויינים, ולהכניס לתנור בחום בינוני 180 מעלות ל-30-25 דקות.
4. לבדוק מדי פעם שלא נשרף.

12 servings 12