רכיבים:

½ ק"ג תפוחי אדמה קטנים

5 בצלים ירוקים קצוצים

¼ כוס שמן זית

1 כף צלפים

3 כפות יוגורט

2 כפות נענע קצוצה

3 כפות שמיר קצוץ

מיץ מלימון אחד

10 שיתי קלמנטה שחורים

100 גרם גבינת פטה חתוכה לקוביות

מלח, פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום גבוה (220 מעלות).

2. מבשלים את תפוחי האדמה בקליפתם, עד שהם רכים. מסננים ומעבירים לתבנית האפיה. אופים במשך 15 דקות. מצננים וקולפים. מותכים ומועכים לפירה.

3. בקערה בינונית מערבבים את הבצלים הירוקים, שמן הזית, הצלפים, היוגורט, הנענע הקצוצה, השמיר ומיץ הלימון. מוסיפים את מחית תפוחי האדמה, את הזיתים, את גבינת הפטה, את המלח והל=פלפל ומערבבים היטב.