



רכיבים:

לבצק:

1 ק"ג קמח

1 כוס שמן

1 חבילת מרגרינה

1 כף מלח

1 כף סוכר

2 כוסות מים

למלית:

צרור תרד, שטוף ומיובש

גבינות מלוחות לפי הטעם וגם גבינה תהובה

1 ביצה

אופן ההכנה:

1. לקערת המיקסר מוסיפים את רכיבי הבצק ומערבלים עד שמקבל בצק אחיד וגמיש.
2. מוצרים מהבצק גליל וחותכים אותו לחתיכות שוות.
3. פותחים כל כדור ומוסיפים לתוכו מתערובת המילוי. סוגרים את הבצק בצורת עיגול.
4. מכניסים לתנור שחום מראש לחום בינוני (180°) למשך 40 דקות.