רכיבים:

7-8 מצות

1 ק"ג תרד

5 ביצים

250 גרם גבינת פטה

מעט קוביות גבינה בולגרית

2-3 כפות קוטג'

1 תפוח אדמה גדול, מבושל ומרוסק

2 כוסות חלב

1 כפית פלפל לבן

½ כפית אגוז מוסקט

¼ כוס גרגרי שומשום

אופן ההכנה:

1. מנקים ושוטפים היטב את עלי התרד, מסלקים גבעולים קשים וסוחטים היטב.

2. שמים את התרד בסיר רחב, מכסים ומאדים 2-3 דקות עד לריכוך העלים.

3. טורפים 3 ביצים, מוסיפים את התרד ומערבבים היטב עד לקבלת עיסה אחידה.

4. מוסיפים את הגבינות, מתבלים בפלפל לבן, אגוז מוסקט ומעט מלח.

5. טובלים חצי מכמות המצות בחלב עד לריכוך, מרפדים תחתית תבנית בגודל 27X25 ס"מ במצות.

6. יוצקים את עיסת התרד על שכבת המצות ומשטיחים

7. משרים את יתר המצות בחלב ועורכים שכבה או שתיים על מלית התרד.

8. טורפים את הביצים שנותרו עם שארית החלב, מתבלים במעט מלח ויוצקים על שכבת המצות.

9. בוזקים גרגרי שומשום ואופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני כ- 40-45 דקות.