

רכיבים:

1 ק"ג קישואים

1 כוס חלב

100 גרם גבינה לבנה רכה, שמנה או כחושה

100 גרם גבינה בולגרית מלוחה או צפתית

100 גרם גבינה צהובה מגוררת (לא חריפה)

50 גרם גבינה מגוררת מסוג פרמז'ן או קצ'קוואל

4 ביצים

3 כפות חמאה או מרגרינה

מלח ופלפל לפי הטעם

אגוז מוסקט מגורר לפי הטעם

קורט סוכר

אופן ההכנה:

1. מגרדים את קליפת הקישואים, חותכים את הקישואים לקוביות ומניחים בסיר.

2. יוצקים על הקישואים את החלב ומתבלים במלח (לא הרבה). מבשלים על להבה בינונית עד לרתיחה. מקטינים את הלהבה ומבשלים עוד 5 דקות על סף הרתיחה.

3. מסננים את הנוזלים.

4. מערבבים בקערה את הגבינה הלבנה, הגבינה המלוחה ומחצית מכל גבינה צהובה.

5. טורפים קלות את הביצים ומוסיפים לקערה. מוסיפים את הקישואים ומתבלים במלח פלפל שחור מוסקט וסוכר. מערבבים היטב.

6. משמנים תבנית אפיה במעט חמאה או מרגרינה ויוצקים לתוכה את תערובת הקישואים, את החמאה הנותרת. חותכים לקוביות קטנות ומפזרים למעלה בצורה אחידה.

7. אופים בחום בינוני, בתנור שחומם מראש 30 דקות.

8. מערבבים את שתי הגבינות הצהובות שנותרו, מוציאים את התבנית מהתנור וזורים את הגבינות על המאפה.

9. מחזירים לתנור וממשיכים לאפות עוד כ20- דקות, או עד שהפשטידה תיקרש והגבינה תזהיב.