רכיבים:

לבצק:

3 כוסות קמח תופח
200 גר' חמאה רכה
100 גר' גבינה צהובה מגוררת
1 גביע שמנת חמוצה

למלית:

2 קופסאות אספרגוס, 400 גרם כל אחת (אפשר קצת יותר)
מיץ מ - ½ לימון
200 גר' גבינה צהובה מגוררת
1 כוס מיונז
מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. ללוש את חומרי הבצק, לרפד תבנית אפיה ב 2/3 מהבצק ואת השאר לשמור בצד.
2. לסנן את האספרגוס ולחתוך לחתיכות.
3. להוסיף לאספרגוס את מיץ הלימון ושאר חומרי המלית.
4. לצקת את המלית על הבצק שבתבנית.
5. את 1/3 הבצק הנותר לרדד, לחתוך לרצועות ולהניח שתי וערב מעל המלית.
6. להבריש את הבצק בביצה
7. לאפות בחום בינוני (180 מעלות) במשך 30 דקות.