

קלסונס (כיסוני גבינה)

רכיבים:

הבצק:

3 כוסות קמח לבן

½ כוס שמן

1 ביצה

קורט מלח

המילוי:

½ ק"ג גבינה צפתית מלוחה ומגוררת

2 ביצים

אופן ההכנה:

הבצק:

1. מערבבים יחד את כל החומרים עד שמתקבל בצק. משהים ל-½ שעה.

המילוי:

1. מערבבים היטב את הגבינה והביצים עד שמתקבלת תערובת אחידה.

הכיסונים:

1. מרדדים את הבצק לעיגול דק.

2. בעזרת כפית מניחים על חציו האחד של הבצק נגיעות של המילוי במרחק של 5 ס"מ בין אחד לשני.

3. מקפלים את חצי הבצק השני על החצי הראשון ומהדקים בעזרת האצבעות מסביב לאזורים בהם מונח מילוי הגבינה.

4. לוקחים כוס זכוכית או כל כלי עגול אחר בעל אותו קוטר ומניחים מסביב לנקודות הגבינה, כך שיווצר עיגול של גבינה בבצק.

5. פורסים מפה או סדין ומניחים עליה את הכיסונים לייבוש. מידי פעם יש להפוך על מנת שיתייבשו משני הצדדים.

6. לוקחים סיר גדול, ממלאים ¾ מהכמות במים, מוסיפים מלח ומעט שמן ומרתיחים את המים.

7. כשהמים רותחים, מכניסים את הכיסונים לבישול. כשהכיסונים צפים על פני המים ומבושלים, מוציאים היישר לקערה עם מים קרים (אפשר גם למים מהברז).

8. מסננים את המים ומניחים את כיסונים בתבנית אפיה.

9. מפזרים בין הכיסונים מעט מרגרינה על מנת שלא ידבקו.

10. מחממים תנור לטמפרטורה של 160-170 מעלות, מפזרים מעט גבינה צפתית על הכיסונים ואופים במשך 20-30 דקות.

הערה: ניתן להעשיר את הכיסונים על ידי הוספת שמנת חמוצה.