

רכיבים:

4 כוסות קמח NG

1½ כוסות מים

2 כפות שמן זית

3 כפות שמרית

1 ביצה

3 כפות סוכר

1 כפית מלח

מעט רוזמרין

למילוי:

עגבניות מיובשות בשמן זית

עגבניה טרייה פרוסה

רוזמרין

גבינה בולגרית מפוררת

אופן ההכנה:

1. מערבבים הכל בעזרת כף עץ, עד שלא נותרים גושי הקמח בבצק.
2. מתפיחים במשך שעה.
3. מערבבים שנית בכף העץ עד לירידת כל התפיחה.
4. משמנים ומקמחים תבנית אפיה.
5. מניחים עליה מחצית הבצק, מרטיבים הידיים ובעזרתן משטחים את הבצק על פני התבנית.
6. מפזרים את חומרי המילוי.
7. מניחים מעל את שארית הבצק, שוב מרטיבים היטב ידיים ומפזרים את הבצק משוטח על פני המילוי עד לכיסוי כללי.
8. מניחים בתנור ולמשך רבע שעה מתפיחים אותו על חום נמוך נמוך.
9. מגבירים את עוצמת החום ואופים עד להשחמה.