

רכיבים:

300 גרם תרד טרי
150 גרם גבינה צהובה מגוררת
150 גרם בולגרית מגוררת
2 ביצים
2 שיני שום קצוצות
גרידת לימון מלימון 1
3 כפות שמן זית/20 גרם חמאה מומסת
מלח, פלפל, אגוז מוסקט

אופן הכנה:

1. שמים את התרד בסיר עם מים רותחים ומבשלים כ-5 דקות.
2. קוצצים את התרד - תלוי כמה אתם אוהבים להרגיש את התרד.
3. מערבבים עם כל החומרים.
4. יוצקים בערך כף+ לתבנית אפייה אישית משומנת (אני שימנתי בשמן זית)
5. לתנור חם מראש על 180 מעלות ל20 דקות/ עד שמתייצב ומזהיב