



רכיבים:

4 בטטות בינוניות, קלופות

1 תפוח אדמה בינוני, קלוף

4 בצלים גדולים, קצוצים ומטוגנים

4 כפות שמן זית

1 כוס פירורי לחם

75 גרם גבינה בולגרית 5%

2 כפות גבינת ריקוטה

מלח, פלפל, מעט טימין מיובש

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הבטטות ותפוח האדמה לסיר, מכסים במים ומביאים לרתיחה. מנמיכים הלהבה ומבשלים עד שהם מתרככים.

2. שופכים את מי הבישול, מוסיפים את שמן הזית ומועכים למרקם של פירה.

3. מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים היטב.

4. מרפדים את תבנית האפיה בנייר, מרטיבים את הידיים וצרים מהתערובת לביבות.

5. מחממים את תנור האפיה לחום בינוני (180°) ואופים במשך כחצי שעה.