

רכיבים:

לבץ:

3½ כוסות קמח תפוח

200 גרם מרגרינה/חמאה

1 גביע יוגרט/אשלי

קופת מלח

למלית:

1 בצל קצוץ

2 כרישות קצוץות

1 כף חומץ

50 גרם חמאה או 3-4 כפות שמן זית

3-2 אגסים מקולפים ללא הליבה

50 גרם אגוזים קצוץים גס

100 גרם גבינת רוקפור מפוררת

**אופן ההכנה:**

1. לערוב את חומרי הבצק וללוש לבצק אחד. לכוסות בנילון נצמד ולצנן כשעה במקרה.
2. משמנים תבנית עגולה 26 או מלכנית. מוציאים את הבצק ומרדדים אותו לעלה גדולה מגודל התבנית, מהדקים בקצוות ודוקרים אותו במספר מקומות בمزלג.
3. אופים בתנור חם 190 מעלות ס-15 דקוט עד אשר יזהיב קלות. מצננים מעט.
4. מטגנים את הכרישות והבצל בחמאה או בשמן זית עד להזהבה. מוסיפים כף חומץ ומורידים מהאש.
5. חותכים את האגסים לפרשיות או לחצאים ואת החצאים מפרידים לפרשיות אבל לא חותכים עד הסוף כך שנוצרות מעין "מניפות". מטגנים אותם עד להזהבה.
6. מפזרים את תערובת הבצל והכרישה על הבצק, מעלייה את האגוזים וגבינת הרוקפור ומעל הכל אתפרשיות האגסים.
7. מכינים לタンור חם ואופים ס-20 דקוט או עד שהגבינה נמסה.