

רכיבים:

4 מצות מפוררות

¾ כוס חלב רותח

4 ביצים

100 גרם בולגרית, מפוררת

100 גרם גבינה צהובה קשה, מפוררת (עמק או קשקבל או טל העמק - השתמשתי בעמק)

מלח, פלפל שחור

תרסיס חמאה/שמן או מעט שמן או מעט חמאה

אופן ההכנה:

1. משרים את המצות בחלב הרותח ל-10 דקות. סוחטים היטב ומעבירים לקערה.

2. מוסיפים את הביצים והגבינות ומערבבים היטב. מתבלים במלח ופלפל שחור.

3. משמנים מחבת קטנה בתרסיס חמאה או שמן. שמים במחבת כפות מהעיסה ומשטחים לשכבה אחידה (עבה או דקה, לפי העדפתכם) שתכסה את כל המחבת.

4. מטגנים כ-2 דקות, עד שהתחתית משחימה ומתייצבת. הופכים לצד השני ומטגנים עוד כדקה וחצי.

5. מטגנים בצורה דומה את שאר המצה בריי