

רכיבים:

1 ק"ג עלי תרד טריים ושטופים

2 כפות חמאה / מרגרינה

2 כפות קמח

3 שיני שום כתוש

2 ביצים

2 כפות אבקת מרק עוף

8 כוסות מים

מלח, פלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מבשלים את עלי התרד במי מלח עד שהם מתרככים.

2. מסננים את המים ומשהים את העלים מספר דקות עד שיתקררו.

3. קוצצים את העלים דק.

4. ממיסים בסיר את החמאה או המרגרינה, מוסיפים את הקמח והשום ובוחשים.

5. מוסיפים את המים, אבקת המרק, התרד והתבלינים ומביאים לרתיחה. לאחר שרותח, מבשלים עוד כ-2-3 דקות.

6. מוסיפים את הביצים תוך כדי בחישה איטית.

הערה:

ישנה אפשרות להוסיף 6 כוסות מים ו-2 כוסות חלב.