

**רכיבים:**

לבצק:

3 כוסות קמח לבן

½ כוס שמן

1 ביצה

קורט מלח

למילוי:

½ ק"ג גבינה צפתית מלוחה, מגוררת (גבינה יבשה)

2 ביצים

**אופן ההכנה:**

הבצק:

1. מוסיפים למערבל וו לישה. מוסיפים לקערת המערבל את הרכיבים ומערבלים עד לקבלת בצק אחיד וגמיש. משהים בצד למשך 30 דקות.

המילוי:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את הגבינה המגוררת ואת הביצים, עד לקבלת תערובת אחידה.

הרכבת הקלסונס:

1. מרדדים את הבצק לעיגול דק (בעובי של ½ ס"מ).

2. בעזרת כפית, מפזרים על חציו האחד של הבצק נגיעות מהמילוי במרחק של 5 ס"מ בין אחד לשני.

3. מקפלים את חצי הבצק הריק על חצי הבצק עם הגבינה ומהדקים בעזרת האצבעות מסביב לאיזורים בהם הונח המילוי.

4. לוקחים כוס זכוכית או כל עיגול אחר בעל קוטר זהה וחורצים סביב נקודת הגבינה, כך שיווצר עיגול של גבינה בבצק.

5. פורסים מפה או סדין ומניחים עליה את הקלסונס לייבוש. (מידי פעם הופכים הקלסונס על מנת שלא יתייבשו מידיי).

6. לוקחים סיר גדול, ממלאים ¾ מהכמוס במים, מוסיפים מלח ומעט שמן ומרתיחים את המים.

7. כשהמים רותחים, מכניסים את הקלסונס לבישול. כשהקלסונס צפים על פני המים ומבושלים, מוציאים היישר לקערת מים קרים.

8. מסננים את המים ומסדרים הקלסונס בתבנית אפייה.

9. מפזרים בין הקלסונס מעט קוביות מרגרינה קטנות (על מנת שלא יידבקו).

10. מחממים את תנור האפייה לטמפרטורה של º160 - º170, מפזרים מעל מעט גבינה מלוחה (צפתית יבשה) ואופים במשך 20 -30 דקות.