



רכיבים:

330 גרם גבינה כחוושה

300 גרם גבינה צהובה מגוררת

½ כוס גבינת פרמזן מגוררת

300 גרם עלי תרד טריים

4 ביצים

מלח

פלפל

כף אורגנו טרי קצוץ

כפית גדושה שום כתוש

150 גרם אגוזי פקאן קלופים

1 חבילת דפי לזניה

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים (פרט לעלי הלזניה).

2. מניחים נייר אפיה על גבי תבנית האפייה ומרפדים בעלי הלזניה.

3. שופכים רבע מכמות תערובת הגבינות ומרפדים שוב בעלי לזניה, שופכים עוד רבע מכמות הגבינות ומרפדים בעלי הלזניה (מבצעים זאת עד לגמר תערובת הגבינה).

4. מפזרים מעל הלזניה את הגבינה הצהובה המגוררת ואופים בתנור בטמפרטורה של 180 מעלות למשך 40 דקות.

5. תוך כדי אפיה בודקים, וכשהגבינה זהובה, מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום וממשיכים באפיה.