

קיש מנגולד.

רכיבים:

תבנית בקוטר 26 ס"מ

לבצק:

180 גרם חמאה

1 כף (45 מ"ל) מים

½ כפית מיץ לימון

1 כפית מלח

1 כוס קמח תפוחי אדמה (140 גרם)

1 כוס שקדים/לבנים טחונים (90 גרם)

למלית:

מעט שמן זית לטיגון

750 גרם עלי מנגולד שטופים, מיובשים וקצוצים גס (אפשר להשתמש בעלי תרד במקום)

3 ביצים

2 גביעים שמנת חמוצה

50 גרם גבינת פטה מגוררת

קורט אגוז מוסקט מגורר

מלח, פלפ שחור

מעט גרגירי כוסברה טחונים

## אופן ההכנה:

הבצק:

1. שופכים לקערת מעבד המזון את כל רכיבי הבצק ומעבדים עד לקבלת כדור בצק.
2. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך שעתיים.
3. מקמחים קלות משטח עבודה, מרדדים את הבצק לעלה הגדול במעט מקוטר תבנית האפיה.
4. מרפדים את התבנית בעלה הבצק ומכניסים למקפיא למשך רבע שעה.

5. מחממים את התור לטמפרטורה בינונית (180 מעלות).

המלית:

1. מחממים במחבת את מן הזית, מוסיפים את החלקים הלבנים של עלי המנגולד וכף מים ומבשלים על להבה בינונית במך מספר דקות, עד לריכוך.

2. למחבת נפרדת, יוצקים עוד שמן זית ומחממים. מוסיפים את החלקים הירוקים של המנגולד ומבשלים קלות במשך דקה-שתיים. מצננים.

3. לקערה מוסיפים את הביצים, השמנת וטורפים עד לקבלת מרקם חלק. מוסיפים את גבינת הפטה, התבלינים ומערבבים היטב. מוסיפים את המנגולד ובלילה ויוצקים על הבצק.

4. אופים במשך 40 דקות, עד שהבצק מזהיב והמלית יצובה.

5. מצננים מעט ומגישים.