



רכיבים:

¼ כוס שמן

2 בצלים קצוצים דק

2 שיני שום קצוצות דק

8 ביצים טרופות

3 כוסות אגוזים טחונים דק

½ כוס כוסברה טרייה קצוצה דק

2 פלפלים ירוקים, מנוקים מחרצנים, קצוצים דק

מלח, פלפל שחור טחון טרי

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את הביצים, האגוזים והכוסברה. מתבלנים.

2. מוזגים את השמן למחבת ומחממים. כשהשמן חם מכניסים פנימה את השום, הבצל והפלפל הקצוץ. מטגנים מעט תוך ערבוב.

3. מוסיפים את תערובת הביצים- אגוזים ומטגנים כחמש דקות.

4. מעבירים את התערובת לתבנית ומכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות.

5. אופים במשך עשרים דקות.