

רכיבים:

לבצק:

1¼ כוס קמח

100 גר' מרגרינה

½ כוס מים

קצת מלח

למילוי:

½ ק"ג בצל

100 גר' מרגרינה

3 כפות שמן

קצת מלח

1 ביצה

½ כוס חלב

גבינה צהובה מרוסקת

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל חומרי הבצק לבצק חלק ומשטחים על תבנית. אופים במשך 10 דקות.

2. חותכים את הבצל לחצאי טבעות, מטגנים עם השמן והמרגרינה ומסירים מהאש לפני שמשחים.

3. מסננים את הבצל ומוסיפים אותו לבצק האפוי.

4. טורפים את הביצה ומערבבים עם החלב. שופכים על הבצל.

5. מוסיפים מעל גבינה צהובה ואופים בחום בינוני עד שמתייבש.

הערה:

במקום או על הגבינה לקשט בזיתים ו/או אנשובי.