

רכיבים:

לבצק:

3½ כוסות קמח תופח

200 גרם מרגרינה/חמאה

1 גביע יוגורט/אשל

קורט מלח

למלית:

1 בצל קצוץ

2 כרישות קצוצות

1 כף חומץ

50 גרם חמאה או 3-4 כפות שמן זית

2-3 אגסים מקולפים ללא הליבה

50 גרם אגוזים קצוצים גס

100 גרם גבינת רוקפור מפוררת

אופן ההכנה:

1. לערבב את חומרי הבצק וללוש לבצק אחיד. לכסות בנילון נצמד ולצנן כשעה במקרר.
2. משמנים תבנית עגולה 26 או מלבנית. מוציאים את הבצק ומרדדים אותו לעלה גדול מגודל התבנית, מהדקים בקצוות ודוקרים אותו במספר מקומות במזלג.
3. אופים בתנור חם 190 מעלות כ-15 דקות עד אשר יזהיב קלות. מצננים מעט.
4. מטגנים את הכרישות והבצל בחמאה או בשמן זית עד להזהבה. מוסיפים כף חומץ ומורידים מהאש.
5. חותכים את האגסים לפרוסות או לחצאים ואת החצאים מפרידים לפרוסות אבל לא חותכים עד הסוף כך שנוצרות מעין "מניפות". מטגנים אותם עד להזהבה.
6. מפזרים את תערובת הבצל והכרישה על הבצק, מעליה את האגוזים וגבינת הרוקפור ומעל הכל את פרוסות האגסים.
7. מכניסים לתנור החם ואופים כ-20 דקות או עד שהגבינה נמסה.