רכיבים:

400 גרם בצק עלים

1 חבילה של תרד עלים קפוא או חלוט

250 גרם גבינה בולגרית 5% מפוררת

150 גרם גבינה צהובה מגוררת

לבזיקה:

ביצה טרופה + טיפה של שמן

½ כוס גרגירי שומשום

אופן ההכנה:

1. מחלקים את הבצק ל- 6 מלבנים שווים. מרדדים כול חלק לעלה מלבני.

2. מערבבים יחד את הגבינות (את התרד משאירים בקערה נפרדת).

3. מחלקים את התרד והגבינות לשלושה חלקים שווים.

4. שמים לאורך המלבן מעט מהתרד ומעט מן הגבינות ומגלגלים לגליל. סוגרים היטב את הקצוות ומניחים בתבנית אפייה משומנת. בדרך זו מכינים את יתר הבצק.

5. מברישים בביצה את הבצקים המוכנים, בוזקים שומשום. מכניסים לתנור לטמפרטורה של 190 מעלות למשך 40 דקות.