רכיבים:

לבצק:

1¾ כוסות קמח

130 גרם חמאה חתוכה לקוביות

¼ כפית מלח

2 חלמונים

2-3 כוסות מים קרים

למלית:

2 חצילים קלופים וחתוכים לרצועות

3 זוקיני חתוכים לרצועות

1 סלסלת פטריות שמפיניון פרוסות

שמן לטיגון חצי עמוק

2 פלפלים אדומים קלויים חתוכים לרצועות

2 פלפלים צהובים קלויים חתוכים לרצועות

מלח, פלפל שחור

¾ כוס עשבי תיבול (עירית, בזיליקום, תימין ושמיר)

לקרם הגבינות:

250 גרם גבינה לבנה חלקה

150 גרם גבינת קצ'קבל מגוררת

100 גרם גבינת פטה מגוררת

1 גביע שמנת חמוצה

4 ביצים

1 מיכל שמנת עמידה לקצפת

3 כפות קמח

מלח פלפל

אופן ההכנה:

1. שמים במג'ימיקס קמח, חמאה ומלח ומערבלים עד שמתקבלת תערובת פירורית.

2. מוסיפים לתערובת חלמונים ומים ומערבלים עד שמתקבל כדור בצק.

3. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך שעתיים.

4. מטגנים את החצילים, הזוקיני והפטריות (כל ירק בנפרד) עד להזהבה. מניחים על נייר סופג.

5. מסדרים את הירקות המטוגנים והקלויים על הבצק, מתבלים במלח ובפלפל וזורים מעל את עשבי הטיבול.

6. מחממים את התנור לחום של 180 מעלות.

7. מכניסים למג'ימיקס את כל החומרים לקרם הגבינות ומערבלים במשך דקה.

8. יוצקים מעל הירקות. מכניסים לתנור למשך 45 דקות עד שהבצק מזהיב.

9. מוציאים מהתנור, מקררים (בחוץ) כחצי שעה, פורסים ומגישים.