סדנה־לי

מאפה פילו עם תרד וגבינות בשכבות פריכות

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
8 מנות	**30 דקות**	**40 דקות**	**שעה ו־20 דקות**

ציוד: תבנית 20 על 30 ס״מ ומברשת

מצרכים

- ☐ 12 עלי פילו מופשרים לפי האריזה
- ☐ 500 גרם תרד קפוא מופשר וסחוט היטב
- ☐ 250 גרם ריקוטה
- ☐ 200 גרם פטה
- ☐ 2 ביצים
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ כף שמן לטיגון
- ☐ 60 מ״ל שמן זית להברשה
- ☐ 2 כפות שמיר
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־180 מעלות. מאדים בצל בכף שמן 6 דקות ומצננים. קוצצים את התרד הסחוט.
2. מערבבים תרד, בצל, ריקוטה, פטה, ביצים, שמיר ופלפל. מליחות הפטה בדרך כלל מספיקה.
3. מברישים תבנית ומניחים 6 עלי פילו, תוך הברשת מעט שמן בין העלים. פורסים את המילוי ומכסים ב־6 עלים נוספים עם שמן ביניהם.
4. מקפלים קצוות פנימה, חורצים בעדינות את השכבה העליונה למנות ואופים 35–40 דקות עד זהוב. ממתינים 10 דקות לפני חיתוך.