



קל



1 שעות



6 מנות

מרכיבים

- 1 חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני
- 2 1/2 כפות שמן זית
- 1 כרישה גדולה קצוצה דק (החלק הלבן)
- 100 גרם פיסטוקים קצוצים דק
- 50 גרם שקדים קצוצים
- 50 גרם משמש אוזבקי חתוך לקוביות קטנות
- 1 כפית פלפל אנגלי טחון (שטוחה)
- 1 כפית כמון טחון (שטוחה)
- 1 כפית פלפל שחור גרום
- 2 כפות טחינה גולמית
- 1/2 קילו שערות קדאיף
- 500 גרם נטורינה (חמאה טבעונית)
- 1 כף אבקת סוכר (גדושה)
- 1 כפית הל

הוראות הכנה

1. להכנת המלית

מאדים את הכרישה עד שקיפות, מוסיפים את התבלינים ומלח לפי הטעם, מבשלים עוד 2 דקות.

2.

מוסיפים את המשמש והטחון ומבשלים 3-4 דקות, תוך כדי מפוררים את הטחון במחבת.

3.

מורידים מהאש, מצננים קלות לטמפרטורת החדר ומוסיפים את הפיצוחים והטחינה.

4. להכנת השערות

ממיסים את הנטורינה עם המלח, אבקת סוכר וההל, ומערבבים טוב, טוב עם אטריות הקדאיף.

5. להרכבה

יוצרים שכבות. שכבה ראשונה - שערות קדאיף. שכבה שנייה - מלית. שכבה שלישית - שערות קדאיף.

6.

אופים בתנור שחומם מראש על 185-190 מעלות כ-15 דקות או עד שהאטריות מזהיבות.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL