



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

הגרסה המלוחה למנה שכבשה את כולם - כנאפה עם המון טעמים ומרקמים, במילוי SENSATIONAL MINCE טבעול, כרישה, פיצוחים ומשמש מיובש. מתכון טבעוני

## 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](https://TIVALL.CO.IL)