



מצרכים

- 3 בצלים גדולים
- 3/4 כוס קמח
- 3 ביצים
- 1/3 כוס שמן
- 6 שיני שום
- שקית אבקת אפיה
- תבלינים לפי הטעם: מלח, פלפל, אבקת מרק עוף, כוסברה טחונה..
- שמן לשימון התבנית ופירורי לחם

אופן ההכנה:

1. מחממים את התנור ל-250 מעלות.
2. קוצצים את הבצל לקוביות בינוניות, פורסים את השום דק.
3. מוסיפים את הביצה, השמן והמים ומערבבים. מתבלים לפי הטעם.
4. מוסיפים בהדרגה את הקמח עד שמתקבלת תערובת דלילה למדי אבל לא מימית. מוסיפים עוד קמח אם יש צורך. מוסיפים את אבקת האפייה.
5. משמנים את התבניות בשמן, בוזקים פירורי לחם על השוליים. כף אחת מספיקה לשלושה שקעים.
6. יוצקים את הבלילה לשקעים – עד 2/3 גובה.
7. מפזרים עוד פירורי לחם ואופים 14-17 דקות. דוקרים בקיסם את מרכז אחת הפשטידות – אם הוא יוצא יבש, זה מוכן.