

## המרכיבים

### לבצק

(הכמות מתאימה ל-4 פנטידות ואפשר להשאירן בהקפאה ולהוציא בשעת הצורך)

- 400 גרם חמאה או מרגרינה
- 2 גביעי שמנת חמוצה
- 2 חבילות קמח תופח

### למלית

(לפנטידה אחת)

- 200 גרם גבינה בולגרית
- 250 גרם גבינה לבנה, כחושה
- 200 גרם גבינת קשקבל
- 7 ביצים (אפשר להסתפק ב-5)
- 2 מיכילים שמנת מתוקה

## ההכנה

מעבדים יחד את מרכיבי הבצק. מרפדים את תבנית האפיה ברבע מהכמות. מפוררים את הגבינה הבולגרית כמצע ראשון על בסיס הבצק. מרסקים את גבינת הקשקבל ומפזרים מעל. מפוררים, כשכבה שלישית, את הגבינה הכחושה. מערבלים היטב את הביצים והשמנת ויוצקים מעל. אופים בתנור שחור מם מראש לחום בינוני (180 מעלות) כ-45 דקות, או עד שהפנטידה משחימה. מגישים חם.

במקרה שמתכננים מראש להקפיא, יש להשאיר את הפנטידה בתנור לזמן קצר יותר ולהשלים את האפייה לקראת השימוש. ■