

Der Teig

- Mehl in eine Schüssel geben
- Salz und Wasser hinzufügen
- Den Teig weich kneten, bis er sich ziehen lässt
- In einen grösseren und einen kleineren Teil teilen und in eine rundliche Form formen
- Die Teigstücke bedecken und ca. 15 min stehen lassen

Die Füllung:

- Zwei Becher Hüttenkäse, einen Becher Crème Fraîche und zwei Eier in eine Schüssel tun
- Eine Prise Salz, etwas Rahm und 1 EL Sonnenblumenöl hinzufügen
- Alles zusammen gut verrühren

Das Vorgehen:

- Den grösseren Teil des Teiges ausrollen, sodass der Teig grösser wie das Blech ist
- Den ausgerollten Teig so im Blech auslegen, dass der Teig über die Blechränder hinausgeht.
- Die Füllung über den Teig im Blech ausbreiten
- Den anderen Teil des Teiges in der Grösse des Bleches ausrollen.
- Den Teig über die Füllung legen
- Die Ränder des ersten Teiges über den zweiten Teig legen

→ Den Ofen auf ca. 250° C vorheizen.

Brumi:

- Vendos miellin ne një tas
- Ia shton ujë edhe kripë
- Brumin e ngjesh butë deri që të shtrihet
- E ndan në një pjesë ma të madhe dhe ma të vogël edhe e formon në një form të rrumbullakt
- Pjesat e brumit i mbulon dhe e len për afërsisht 15 min.

Mbushja:

- Dy kupë xhizë, një crème fraîche, dy vezë i vendos në një tas
- Ia shton një majë kripë, pak ajkë dhe një lugë gjelle vaj luledjelli
- Krejt i përzijen mirë

Vazhdimi:

- Peten e madhe e shtrin ma të madhe se tepsin
- Peten e shtrin mbi tepsin deri të madhësia e tepsies
- Mbushjen e perhap mbi petë
- Tjetren petë e shtrin sa tepsia
- E perhapë peten mbi mbushje
- Anët e petes te par ia shtrin mbi peten e dyt.

→ Furren e nxen përpara në 250 ° C.