

"זה לא זה בלי גבינה"

אוריאל



גבינת פרמזן
או גבינת גד



ספגטי

המסי מעט חמאה
או מרגרינה
הוסיפי 3 כפות רסק עגבניות,
פלפל לבן או אדום חריף,
ערבבי היטב עם הספגטי ופזרי מעל
גבינת פרמזן או גבינת גד מגורדת.

פיצה

חצי פיתה לרוחבה.
מרחי כף רסק עגבניות,
הניחי פרוסות גבינת גולן
או גבינת עמק,
קשטי בעגבניה וזית שחור,
פזרי מעט אורגנו
ואפי עד שהגבינה נמסה.



גבינת גולן או
גבינת עמק

גבינת בשן
גבינת חמד

פשטידה

הכיני מלית מגבינת בשן מגורדת +
גבינת חמד מגורדת + 2 ביצים + 3 כפות
פרורי לחם + חצי גביע שמנת או אשל
ומעט פלפל לבן. פזרי המלית על גבי
בצק בתבנית אפיה. אפי בחום גבוה
15-12 דקות. פזרי טבעות בצל והחזירי
לתנור למשך כ-15 דקות.

בורקאס

ערבבי גביע גבינה 9%,
70 גרם גבינת גליל
מגורדת, ביצה, מלח.
רדדי בצק וצרי
מרובעים, מלאי
במלית, סגרי את
השוליים ואפי
בחום בינוני
עד להשחמה.



גבינת גליל

כריך אמריקאי

כסי פרוסות לחם דקות,
(רצוי שחור)
בעלה חסה.
הניחי פרוסות עבות של
גבינת טל העמק
או גבינת כל-בי וכסי
בעלי חסה אמריקאית (או ערבית).



גבינת טל-העמק
או גבינת כל-בי

טוסט לחמניות

חצי לשנים לחמניות
"ביס" קטנות, רוקני
את הפנים ומלאי
באנשובי, סרדין
או שפרוט,
זית שחור
ופרוסת עגבניה.
כסי בפרוסה עבה
של גבינת גוש חלב
או גבינת גלעד
ואפי בחום עליון
גבוה כ-10 דקות.

גבינת גוש-חלב
או גבינת גלעד



חטיפי גבינה

השתמשי בקוביות
גבינת כל-בי,
גבינת עין-גדי,
גבינת גליל,
או גבינת צ'דר,
הניחי על גבי קריקר
או הדקי בקיסם מקושט בירק
או פרוסות פרי.



גבינת כל-בי
גבינת עין-גדי
גבינת גליל או צ'דר

מרק בצל

צקי את המרק המוכן
והחם לקעריות, הוסיפי
לכל קערית קוביות לחם אפוי,
פזרי גבינת צ'דר או גבינת גלעד מגורדת.
אפי בחום עליון 3-2 דקות.



גבינת צ'דר או
גבינת גלעד

