

Gibanica ギバニツツァ チーズパイ



約 12 人分

フェタチーズ	250 g
カッテージチーズ	250 g
卵	5 個 (4 個はソースのため, 1 個は最後に塗る)
ヨーグルト (プレーン)	200 ml
炭酸水	200 ml
油	120 ml (100ml ソースのため, 残りは最後に卵と混ぜる)
塩	小さじ 2
フィロシート	500 g (パッケージ 1 個)

作り方

※前日に凍ったフィロシートを冷蔵庫に入れ解凍させておく。

- ①ボウルにすべてのチーズ、卵 4 個、油 100 ml、炭酸水、塩とヨーグルトを入れ、よく混ぜあわせる。
- ②オーブン用の大きめの皿にサラダ油少々 (材料外) を塗ります。シートを冷蔵庫から出し、2 枚をディッシュの底に広げておく。
- ③2 枚ずつフィロシートを①のソースにくしゃくしゃに丸めてひたし、くしゃくしゃの状態のまま、皿に並べる。最後の 2 枚まで繰り返す。最後に残しておいたフィロシートを 2 枚かぶせる。
- ④オーブンを 200 度に熱しておく。小さめのボウルに卵 1 個と油 20 ml を混ぜてフィロシートの全体に伸ばす。
- ⑤こんがり色がつく程度約 30~40 分焼く。出来立てをいただくのがおすすめです。

フィロシートはインターネットで入手可能です。フィロシートが手に入らない場合は春巻きの皮でも代用可能です。