

# Torta tat-tigieg

## Ghandek bżonn:

500g għaġina tat-torti

### *Mili*

Mgħarfa żejt

500g sider tat-tigieg

200g bejken imqatta kwadri

150g faqqieġh, imqatta

Kurrat, imqatta

Basla, imqatta

Zunnarija kbira mqatta

Dada tat-tigieg

Mgħarfa dqiq

200ml *besciamella*

Kučċarina riegnu niexef

Ftit *noce moskata* maħkuka

Kučċarina mustarda

Ftit bżar mithun

### *Għall-wiċċ*

Bajda mħabbta

Ġunġlien



**Metodu:**

Aqli it-tigieg u l-bejken fiż-zejt

Meta it-tigieg jieħu il-kulur neħhi mit-taġen

Żid il-faqqiegħ fit-taġen u sajjar sew

Żid il-kumplament tal-ħaxix u sajjar sakemm jirtabu ftit

Żid id-dada u ħawwad sakemm tinħall

Ferrex id-dqiq u neħhi minn fuq in-nar

Hallat it-tigieg mal-ħaxix

Ġo reċipjent, ħawwad il-*besciamella*, riegnu, *noce moskata*, mustarda u bżar

Żid din it-taħlita mat-taħlita tat-tigieg u halliha tibred

Iftaħ l-għaġina u iksi r-reċipjent

Imla bil-mili u għatti bl-għaġina

Idlek b'bijda mħabbta u ferrex bil-gunglien

Sajjar għal madwar 45 minuta ġo forn moderat (180°C).