



קל



1 שעות



10 מנות

מרכיבים

1 חבילה טחון צמחוני

4 כפות שמן זית

1 בצל קלוף ופרוס דק

1 סלסלה פטריות שמפיניון טריות, פרוסות דק

2 כפות פטרוזיליה קצוצה דק

1 כפית כמון

2 כפות צנוברים

1 קורט קינמון

1 חבילה עלי פילו, מופשרים

בורקס שבלולים ממכר עם מלית טעימה ומתובלת וחלק עליון פריד ומענג. מושלם לארוחה משפחתית ולאירוח

הוראות הכנה

1. להכנת המלית

במחבת גדולה מטגנים בשמן את הבצל עד לריכוך, על להבה בינונית כ- 10 דקות. מערבבים כל 2 דקות על מנת שלא יישרף.

2.

מוסיפים את הפטריות, מתבלים בכמון, קינמון ומלח ופלפל לפי הטעם, וממשיכים לטגן 5 דקות נוספות עד להזהבה.

3.

מוסיפים את הצנוברים, טחון מהצומח ופטרוזיליה ומערבבים היטב. מבשלים כ- 5 דקות נוספות, מסירים מהאש ומצננים היטב במקרר.

4.

מחממים תנור לחום של 175 מעלות.

5. ליצירת צורת הבורקס

על משטח עבודה פורסים דף פילו, משמנים קלות בשמן זית בעזרת מברשת, ומעליו מניחים דף נוסף. מניחים 3-4 כפות מהמילוי לאורך החלק התחתון של דף הפילו ומגלגלים לרולדה לא הדוקה.

6.

מגלגלים לשלול ומעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה. משמנים את הבורקס בשמן זית ומפזרים שומשום או קצח. ממשיכים עם יתר דפי הפילו והמילוי.

7. לאפייה

מעבירים לתנור החם ל- 20 דקות עד שהבורקסים מזהיבים.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL