



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](http://TIVALL.CO.IL)