

שקווצות טעים עם טרה!



# בורקס מים תורכי



2



20 דקות



# המרכיבים:

## למילוי:

- 400 גרם טוב טעם טרה
- 4 פרוסות גבינת אמנטל נעם טרה – חתוכה לקוביות קטנות
- מעט פלפל גרוס
- קורט מלח

## להברשה:

- 2 ביצים
- 50 גר חמאת טרה מומסת
- 2 כפות שמן זית
- 4 דפי פילו

# אופן הכנה:

- מערבבים בקערה חמאה מומסת, ביצים ושמן זית
- מערבבים ומתבלים את הגבינות בקערה עד לקבלת מרקם אחיד.
- מורחים על דף פילו 1 את בלילת הביצים, נניח מעל דף נוסף וגם אותו מברישים
- מסדרים בתחילת הבצק פס מהמילוי, מגלגלים ומברישים בעוד ביצה ושמן,
- מגלגלים לשבלול וחוזרים על הפעולה ומחברים בין השבלולים אם רוצים ליצור בורקס גדול יותר

- מחממים לחום בינוני מחבת עם שמן זית
- טובלים בזהירות את הבורקס בקערה עם מים קרים למשך 10-5 שניות, מעבירים מיד את הבורקס למחבת ומכסים
- הופכים לאחר 3 דקות ומטגנים על הצד השני למשך 3-5 דקות נוספות עם מכסה.
- מומלץ להגיש עם שמנת חמוצה טרה

