סדנה־לי

בורקס גבינה מבצק עלים במילוי שלוש גבינות

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
16 בורקסים	**25 דקות**	**25 דקות**	**50 דקות**

ציוד: תבנית ומזלג לסגירה

מצרכים

- ☐ 500 גרם בצק עלים מופשר במקרר
- ☐ 200 גרם ריקוטה מסוננת
- ☐ 150 גרם פטה מפוררת
- ☐ 80 גרם מוצרלה מגוררת
- ☐ כף קורנפלור
- ☐ ביצה טרופה להברשה
- ☐ כף שומשום, לא חובה

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־200 מעלות. מערבבים ריקוטה, פטה, מוצרלה וקורנפלור.
2. חותכים את הבצק הקר ל־16 ריבועים בגודל דומה. מניחים כף קטנה של מילוי במרכז כל ריבוע.
3. מרטיבים קלות שוליים במים, מקפלים למשולש ומהדקים במזלג. מסדרים בתבנית עם רווחים.
4. מברישים ביצה ומפזרים שומשום אם רוצים. אופים 22–28 דקות עד שהבצק תפוח וזהוב גם בתחתית. מצננים מעט לפני אכילה.