



## רכיבים

- פנים של חציל בינוניים, קלויים על האש או בגריל
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- חלמון
- תפוח אדמה מבושלים בקליפתם
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגוררת
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- חלמון
- כוסות שמן קנולה
- כוס מים פושרים
- כפית מלח
- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כוס גבינת קשקבל מגוררת
- ביצים טרופה
- טיפה גבינת קשקבל מגוררת

## הכנה

1. אפשר להכין את הבוריקיטס עם מלית חצילים או עם מלית תפוחי אדמה.
2. למלית חצילים: מרסקים או מועכים את החצילים הקלויים ומניחים לסינון למשך 60 דקות.
3. למלית תפוחי אדמה: מקררים את תפוחי האדמה, מקלפים ומגרדים בפומפיה דקה.
4. מערבבים חצילים או תפוחי אדמה עם גבינה וחלמון, מכסים היטב ושומרים במקרר עד לשעת הצורך.
5. הכנת הבצק: טורפים שמן, מים ומלח ומוסיפים קמח בהדרגה, תחילה תוך כדי טריפה במזלג ובהמשך תוך כדי לישה.
6. מוסיפים את הגבינה המגוררת ולשים עד שהיא נבלעת בבצק. ניתן, כמובן, להכין את הבצק במערבל.
7. מכסים היטב ומשאירים למנוחה בת 30 דקות.
8. לוקחים חתיכת בצק ומקפידים שיתר הבצק יהיה מכוסה כל הזמן. מרדדים לעלה בינוני בעובי של עד 0.2 ס"מ וקורצים עיגולים בעזרת כוס.
9. מניחים מלית במרכז כל עיגול, מקפלים לשניים ומהדקים.
10. אפשר לאפות מיד ואפשר להקפיא ולאפות לפני הגשה.
11. אפיה: מחממים תנור לחום בינוני, מניחים בוריקיטס על גבי גליון נייר אפייה (אין צורך לשמן) בתבנית תנור.
12. מורחים בביצה טרופה ומפזרים קצת קשקבל.
13. אופים עד להזהבה נאה, מוציאים, מצננים קלות ומגישים.

90 דקות

40 servings 40