

## בורקס ממולא טחון מן הצומח טבעול, פטריות וצנוברים



### רכיבים

- כפות שמן זית
- בצל קלוף ופרוס דק
- חבילה פטריות שמפיניון פרוסות דק
- חבילה טחון צמחוני
- כפות פטרוזיליה קצוצה דק
- כפית כמון טחון
- קורט קינמון טחון
- כפות צנוברים
- לפי הטעם מלח
- חבילה בצק פילו
- טיפה שמן זית
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם קצח
- לפי הטעם פלפל

### הכנה

1. מטגנים במחבת גדולה בשמן את הבצל עד לריכוך, על להבה בינונית כ-10 דקות. מערבבים כל 2 דקות על מנת שלא יישרף.
2. מוסיפים את הפטריות, מתבלים במלח, פלפל, כמון וקינמון, 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. פורסים על משטח עבודה 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 לשבולל, ומעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה.
7. משמנים את הבורקס בשמן זית, ומפזרים שומשום או קצח. ממשיכים עם יתר דפי הפילו והמילוי.
8. מעבירים לתנור החם ל-20 דקות עד שהבורקסים מזהיבים. בתיאבון!

60 דקות

10 servings 10