

## סמבוסק שמרים במילוי גבינה



### רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- קורט מלח
- גרם מרגרינה מרוככת או מומסת
- 3/4 4/3 כוסות מים
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגורדת גס
- גביע גבינה לבנה 5%
- כף קמח לבן
- ביצים
- ביצים טרופה
- כף שומשום

### הכנה

1. להכנת הבצק: שמים את הקמח בקערה, יוצרים גומה ולתוכה מכניסים את המלח והמרגרינה המומסת. מערבבים ולשים תוך כדי הוספת המים עד לקבלת בצק אחיד וחלק.
2. משהים לתפיחה במקום חמים כשעה-שעה וחצי או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
3. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי חצי ס"מ. קורצים עיגולים בכוס.
4. להכנת המלית: שמים בקעריית את הגבינה המלוחה, הגבינה הלבנה, הקמח והביצה ומערבבים היטב.
5. מניחים כף מהמלית על כל עיגול בצק, מקפלים וסוגרים כסהרון (חצי עיגול). מהדקים היטב. (אפשר למרוח מעט ביצה או מים בשולי עיגולי הבצק).
6. עורכים את הכיסונים על תבנית אפייה משומנת, מברישים אותם בביצה טרופה, מפזרים שומשום ואופים בתנור בחום בינוני של 180 מעלות כ-30 דקות.

80 דקות

8 servings 8