

## בורקס קישואים ושום



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כוס מים
- קישוא קלופים, חתוכים מבושלים ומעוכים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- שיני שום כתושות
- ביצה טרופה

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק ולשים עד קבלת בצק אחיד ומבריק.
2. ומכסים במגבת ומתפיחים כשעתיים.
3. בינתיים מכינים את המלית ומערבבים היטב.
4. מוציאים את הבצק, מחלקים אותו ל-20 חלקים, משטחים כל חתיכה לריבוע וממלאים בכף מלאה מן המילוי. סוגרים את הבצק למשולש ומהדקים היטב.
5. מעבירים לנייר אפיה על תבנית ומברישים בביצה טרופה.
6. מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות למשך 20 דקות.

180 דקות

20 servings 20