



## רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- בצל קצוץ
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- חבילה בצק עלים
- לפי הטעם שומשום לקישוט
- שקית מרק פטריות ר.טבעיים 220ג להכנה מיידית, אסם
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. מטגנים את הבצל עד שקיפות, מוסיפים את הבשר והתבלינים ומפוררים לאורך כל הטיגון, מניחים להתקרר. טוחנים מעט במעבד מזון (לא חובה) עד שמתקבלת תערובת חלקה יותר (אך בשום אופן לא חלקה לגמרי).
2. חותכים לריבועים את בצק העלים שהופשר, מניחים במרכז כל ריבוע כף מהמלית, סוגרים באלכסון למשולש ומהדקים קצוות.
3. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, ומקשטים בשומשום.
4. אופים בתנור שחומם לחום בינוני כחצי שעה עד שמזהיב משני הכוונים.
5. בינתיים מכינים רוטב לפי הוראות היצרן.
6. להגשה: שמים בורקס חם בצלחת ויוצקים מעל רוטב פטריות. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6