

## מאפה בצק עלי סיגרים טורקי



### רכיבים

- חבילה בצק פילו
- ליטר חלב
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- ביצה
- קורט מלח לפי הטעם
- גרם גבינת קשקבל מגרורת לקישוט

### הכנה

1. לשפוך לקערה את החלב, לפורר לתוכו גבינה בולגרית, לטרוף את הביצים ולהוסיף לבלילה.
2. להוסיף מלח ופלפל לפי הטעם.
3. לשמן תבנית חד פעמית עגולה, לטבול עלה סיגר בתוך התערובת ולהתחיל לרפד את התבנית, לטבול את כל העלים עד שנגמרת הבלילה, לסיים בעלה סיגר, ולהוסיף את גבינת הקשקבל המגרות מעל.
4. לאפות בחום של 160 מעלות למשך 25 דקות, עד שמזהיב.

60 דקות

4 servings 4