

## מאפה פילו עם בשר טחון



### רכיבים

- עלים בצק פילו שלמים
- לפי הטעם שמן זית
- לפי הטעם פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- שיני שום קצוצות
- כפות תימין
- בצל קצוץ
- כף כמון טחון
- כוס כוסברה קצוצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי

### הכנה

1. מניחים את דפי הפילו על משטח עבודה, מורחים בשמן זית ומפזרים פירורי לחם על כל עלה.
2. להכנת המילוי מחממים את השמן במחבת גדולה, כשהוא חם מטגנים בו את השום, טימין, בצל וכמון כ-3-4 דקות.
3. מוסיפים את הבשר הטחון. מערבבים ומטגנים עד שהבצל שחום. ממליחים ומפלפלים. מקררים לגמרי.
4. מערבבים פנימה את הכוסברה. מניחים את המילוי הקר לאורך הבצק בתלולית ארוכה וגבוהה. מגלגלים לשטרודל מהודק ומקופל בקצותיו.
5. מורחים את כיכר הבצק בשמן זית, אופים בתנור שחום מראש לחום של 180 מעלות לכ-35-40 דקות, עד שהבצק שחום.

60 דקות

6 servings 6