

## פסטייה מרוקאית- שף אבי ביטון



### רכיבים

- חבילה בצק פילו שהופשרו במקרר במשך הלילה
- גרם נתח פרגית טחונות
- בצל פרוסים דק
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- משמש מיובש קצוצים
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס שקדים פרוסים פרוסים קלויים
- 1/2 2/1 כוס פיסטוק קלופים וקלויים
- לפי הטעם אבקת סוכר קישוט
- לפי הטעם קינמון טחון לקשור

### הכנה

1. במחבת כבדה, שמים שמן ואת הבצל ומטגנים היטב.
2. מוסיפים את שאר המרכיבים ומבשלים כעשר דקות בחום גבוה.
3. לוקחים דף פילו, מקפלים לחצי, שמים מעט מהתערובת ומגלגלים.
4. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה כש"התפר" כלפי מטה.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך כ-12 דקות, עד להשחמה.
6. מגישים עם שקדים קצוצים, אבקת סוכר וקינמון.

50 דקות

6 servings 6