

## מאפה גבינות וחצילים מעלף של נירה והתאומים



### רכיבים

- חבילה בצק עלים
- חבילה גבינת עזים
- חבילה גבינה צהובה
- חבילה גבינת פטה / בולגרית
- חבילה גבינת קשקבל
- עגבנייה טריה
- פנים של חציל פרוס ומטוגן קלות (לאחר שהושרה במלח ונשטף)
- לפי הטעם בזיליקום
- ביצה

### הכנה

1. מחלקים את רולדת בצק העלים לשניים, כל חלק לרדד מעט על קמח כדי שלא ידבק לשיש.
2. לחמם 10-15 שניות את גבינת העיזים ולמרוח באמצע ולאורך של בצק העלים, כך שישאר שני צדדים ריקים.
3. להניח חתיכות גבינה צהובה על גבינת העיזים לאורך, על זה את הגבינה בולגרית ועל זה את פרוסות העגבנייה. מעל מניחים את פרוסות החצילים ומעט עלי בזיליקום.
4. כעת לשלב הסגירה: לחתוך רצועות רחבות לרוחב כל הבצק, מצד ימין של המילוי ומצדו השמאלי ואז לסגור, פעם מימין ופעם משמאל.
5. לאחר שסגרתם הכל יש למרוח מעל ביצה ושומשום ולהכניס לתנור בחום של 180 מעלות, עד שהבצק מזהיב. לא יותר מידי שהבצק לא יהרס. בתאבון!

60 דקות

4 servings 4