

כיסוני תירס אפויים



רכיבים

- חבילה בצק עלים
- חבילה תירס מסונן
- בצל קצוץ
- גרם גבינת קשקבל מגורר
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- כפיות שמן שומשום
- 1/2 2/1 כף אבקת שום
- כפות שמן קנולה
- כפות מים

הכנה

1. לטגן את הבצל בשמן הרגיל עד להזהבה.
2. להוסיף את התירס ואת התבלינים, לטגן קלות ולהוסיף את המים עד להסמכה. להוסיף את הקשקבל להמסה ולצנן.
3. ליצור צורות שונות מבצק העלים (משולש-עיגול...), למלא במלית, לסגור ולאפות להזהבה. להגיש פושר.

40 דקות

4 servings 4