



רכיבים

- קילוגרם פרגיות שוקי עוף ללא עצמות
- גרם אגוזי מלך קלויים
- גרם שקדים פרוסים פרוסים קלויים
- גרם צימוקים
- בצל קצוצים
- זר כוסברה קצוצה
- 1/2 2/1 כפית ג'ינג'ר קלוף וקצוץ
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- עלים בצק פילו (בריק)
- כוסות שמן קנולה לטיגון עמוק
- כף קמח לבן להדבקת העלים
- 1/2 2/1 כף מים להדבקת העלים

הכנה

1. מבשלים את נתחי הפרגית במים כ-10 דקות. מסננים, מקררים ומפוררים לחוטים דקים.
2. מטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים סוכר, שקדים, אגוזים, צימוקים, ג'ינג'ר, את נתחי הפרגית, קינמון וכוסברה.
3. ממלאים את עלי הסיגר. מגלגלים בצורת רול, ומדביקים במעט קמח ומים. מהדקים היטב ומטגנים בשמן עמוק, עד להזהבה.
4. מניחים על צלחת הגשה, חוצים באלכסון, ובוזקים מעל אבקת סוכר ומעט קינמון.

45 דקות

10 servings 10