

מאפה פילו עם סלט חצילים שרופים



רכיבים

- קופסא חציל על האש 400 גרם
- 1/2 2/1 חבילה גבינת עזים (חצי גליל)
- גרם גבינת פטה / בולגרית (חצי קובייה)
- גרם גבינת חמד או דומה לה (טבורוג, טוב טעם וכו')
- גרם גבינת פרמזן מגוררת גס
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- ענפי כוסברה (חופן אחד)
- עלים נענע
- שיני שום כתוש
- חבילה בצק פילו
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. בכלי רחב מערבבים יחד חצילים, גבינות, ביצים ופירורית זהב. לשים טוב טוב עד לקבלת בלילה אחידה.
2. בכלי רחב מערבבים יחד חצילים, גבינות, ביצים ופירורית זהב. לשים טוב טוב עד לקבלת בלילה אחידה.
3. בעזרת סכין חדה קוצצים את הנענע, הכוסברה והשום.
4. מוסיפים כפית מלח, כפית פלפל ומעט שמן זית וממשיכים לקצוץ עד לקבלת פסטו קצוץ דק, דק.
5. מוסיפים את הפסטו לבלילה ומערבבים יחד.
6. מרכיבים את המאפה: מושכים כל עלה בשמן זית, מקמטים בעדינות ומסדרים כדורים מקומטים בתחתית התבנית. מעל הפילו המקומט מסדרים את הבלילה ומיישרים אותה.
7. ואז מתחיל החלק הכיף: מושחים עלי פילו בשמן זית, חותכים כל עלה פילו לשישה חלקים שווים בצורה כזאת: חיתוך אחד לאורך ואז 2 חיתוכים לרוחב.
8. בכל פעם לוקחים 2 "קלפי" פילו צמודים ומקפלים אותם כמו אקורדיון. מכווצים את הקצוות מעט פנימה, כדי לפתוח את האקורדיון ומניחים בתבנית.
9. ממשיכים ככה ומניחים אקורדיון ליד אקורדיון עד שכל התבנית מכוסה. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, בתוכנית עליון תחתון, כחצי שעה או עד שהמאפה שחום ומגרה.

60 דקות

6 6