

**בורקס אוזן המן**

**בצק פילאס ממולא בשר וצנוברים**

**טיפ:** ניתן להכין מראש ולהקפיא, לאפות לפני הגשה.

**מצרכים:**

בצק פילאס קפוא (רצוי של מעדנות) להוציא שעה לפני מהמקפיא למקרר.

 1/2 קילו בשר טחון משובח

1 בצל לבן גדול קצוץ לטגן את הבצל לגוון זהוב, להוסיף את הבשר הטחון עם מכסה סגור כ-10 דק'. (יש לערבב מדי פעם). כשהבשר מבושל להוסיף תבלינים באהבה:

מעט מלח, פלפל גרוס, כמון

ראס אל חנות/אגוז מוסקט, צ'ילי גרוס. לערבב, להוריד את הסיר ולקרר.

להוסיף:

פטרוזיליה קצוצה, צנוברים/שקדים מולבנים פרוסים/מקלות שקדים קלויים

לפתוח עלה בצק פילאס, לקרוץ עיגולים בגודל הרצוי: מיני או מנה ראשונה.

למלא מלית במרכז כל עיגול, להרים 3 דפנות ליצירת משולש עליון ולהדק את הדפנות.

למרוח חלמון ביצה ולפזר שומשום.

לאפות בחום של 250 מעלות כ- 10 דק' ולהנמיך ל-200 מעלות עד להשחמה בערך עוד 15 דק.

**\*פת הבאה בכיסנין = מאפה ממולא**.

ברכה ראשונה – מזונות, ברכה אחרונה – "אחת מעין שלוש"

בהצלחה!!

 **חג פורים שמח לכם ולכל בני ביתכם**

 **עליזה חורי – הלליה**

[בורקס אוזן המן.docx](%D7%91%D7%95%D7%A8%D7%A7%D7%A1%20%D7%90%D7%95%D7%96%D7%9F%20%D7%94%D7%9E%D7%9F.docx)