

בצק כל



חומרים

לבצק:

2.5 כוסות קמח
3/4 כוס מים
1 כף חומץ
1/2 שקית א. אפיה
1/4 כוס שמן
קורט מלח

למלית:

3 קופסאות טונה
1 גזר
1 בצל
קצת כרוב או בצל נוסף
ביצה
מלח
פל"ש
כדאי להוסיף גם 1/2 חבילת פטריות, או
חופן זיתים

הכנה:

חותכים את הירקות לרצועות דקות, ומערבבים יחד עם כל חומרי המלית. מערבבים בקערה את כל רכיבי הבצק, ולשים עד לקבלת בצק אחיד. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים, מרדדים כל חלק לעלה דק (בערך 20*30 ס"מ), מניחים פס של מלית על אמצע העלה, ומקפלים עליו את העלה משני הצדדים. חוזרים על הפעולה עם כל החלקים. חותכים את הגליל לפרוסות, עד חצי מהגובה, ואופים ב180 מעלות, 25 דקות. אם רוצים להשקיע, אפשר להכין גם בורקסים מהבצק: מרדדים את הבצק לעלה דק וקורצים ממנו עיגולים. (או חותכים לריבועים). מניחים במרכז העיגול כפית מהמלית, ומקפלים את הבצק על המלית לחצי עיגול. מהדקים את קצות הבורקס, כדי שלא יפתח. אופים כנ"ל.