

**סוכריות דג אמנון בבצק פילו (2 מנות)**

רכיבים:

2 פילה אמנון נקיים מעצמות ללא עור

כמה ענפי טימין טריים או עירית או בצל ירוק (לקשירה)

דפי פילו מופשרים

ממרח שאוהבים (לימון כבוש, פסטו, עגבניות מיובשות, ממרח זיתים)

מלח, פלפל, שמן זית, שומשום לקישוט

הכנה:

פורסים את דף הפילו המופשר. עליו מניחים במרכז את פילה הדג ומתבלים היטב בשמן זית, פלפל ומלח. מעל הדג מורחים כף נדיבה ממרח אהוב.

מורחים בשמן זית את דף הפילו שנותר מכל צדדים וסוגרים לחבילה מלבנית. יוצרים בצדדים קשירה עם עלי טימין או עירית וקושרים ליצירת סוכריה.

מניחים בעדינות על נייר אפייה. מורחים שמן זית ומפזרים שומשום לקישוט או עלי טימין.

אופים בתנור שחומם מראש 180 מעלות, 15-20 דקות, עד שהפילו שחום והדג מוכן.

**גלאט- טארט כפרי פתוח של בשר טחון וקישואים**

לבצק: ניתן להשתמש בבצק מוכן

כוס ו ¼ קמח כוסמין (עדיף 80% או קמח רגיל)

חצי כפית מלח

¼ כוס שמן זית

¼ כוס מים חמימים

הכנה: בקערה לערבב קמח ומלח. להוסיף שמן זית ומים ולערבב. ללוש לבצק אחיד ומעט שומני. אם הוא דביק להוסיף עוד מעט קמח. לכסות את הבצק ולתת לו לנוח עד שהמלית מוכנה.

רכיבים:

½ בצל קצוץ דק

שן שום פרוסה

250 גרם בשר טחון

כף פטרוזיליה קצוצה, כף רסק עגבניות

תיבול- כמון, פפריקה מתוקה, מלח, פלפל

חצי כוס מים

2-3 קישואים פרוסים לעובי ½ ס"מ, מתובלים בשמן זית, פלפל ומלח

הכנה:

בכף שמן זית מטגנים את הבצל עד שמתרכך ונעשה שקוף. מוסיפים שום ואת הבשר. מערבבים היטב ומטגנים עד שהבשר כולו מבושל. מוסיפים תיבול, רסק וחצי כוס מים ומבשלים 5-10 דקות, עד שהנוזלים מתאדים. מצננים.

את הבצק מרדדים על נייר אפייה, לעיגול כמה שיותר מושלם. מניחים במרכז את הבשר הטחון המתובל ומשאירים דפנות רחבות.

על הבשר מסדרים בצורת ספירלה את הקישואים המתובלים.

סוגרים בצדדים את הבצק ככה שרואים את המרכז והשוליים סגוריים.

מברישים בביצה, מפזרים מעט שומשום אם אוהבים ומכניסים לאפייה של 20 דקות, עד שהבצק שחום ומוכן.

**עוגה בחושה של כוסמין, דבש ותפוחים**

רכיבים:

4 ביצים

¾ כוס סוכר חום

1/2כוס דבש

¾ כוס שמן צמחי (זית/ קנולה/ זרעי ענבים/ קוקוס)

2 כוסות קמח כוסמין מנופה

כפית אבקת אפייה

3 תפוחים (אין צורך לקלף), חצי כפית קינמון, כף סוכר חום, כף שמן

הכנה:

חותכים את התפוחים לקוביות קטנות, מעבירים לסיר קטן יחד עם כף סוכר, קינמון ושמן. מבשלים ומערבבים כל הזמן עד שהתפוחים מעט מתרככים, בערך 5-7 דקות. מצננים את התפוחים.

בקערה גדולה טורפים ביצים, סוכר, דבש ושמן.

מוסיפים קמח, אבקת אפיה ומערבבים היטב לתערובת אחידה.

מוסיפים את התפוחים ומערבבים. מעבירים לתבנית גדולה 24 קוטר או ל 2 תבניות אינגליש קייק.

אופים בתנור מחומם מראש 180 מעלות, 45-40 דקות לתבנית גדולה, 30 דקות לאניגליש קייק.

**חומרי גלם:**

קירור-

2 פילה אמנון נקיים מעצמות וללא עור

דפי פילו מופשרים

250 גרם בשר טחון

4 ביצים

ממרח שאוהבים (לימון כבוש, פסטו, עגבניות מיובשות, ממרח זיתים)

ירקות-

½ בצל קצוץ דק

שן שום פרוסה

כף פטרוזיליה קצוצה

2-3 קישואים פרוסים בעובי ½ ס"מ

3 תפוחים לא קלופים חתוכים לקוביות קטנות (אפשר לשמור עם מעט מים ומיץ לימון)

טימין טרי/ עירית/ בצל ירוק

יבשים-

שמן זית, שמן צמחי נוסף לעוגה ולבצק (זרעי ענבים, קוקוס, קנולה)

מלח, פלפל

קינמון, פפריקה מתוקה, כמון

כוס דבש

סוכר חום

קמח כוסמין מנופה

אבקת אפייה

רסק עגבניות

שומשום

כלים-

2 קערות ערבוב (לבצק ולעוגה)

ניירות אפייה

תבניות אפייה

2 תבניות אינגלייש קייק או תבנית לעוגה קוטר 24

מברשת לביצה ולשמן

כוס מדידה

מערוך

מחבת לבשר טחון וכף עירבוב

מטרפה