

הכמויות מיועדות להכנת 12 מנות (כל מנה 2 סלסלות)

רכיבים:

סלסילות בצק פילו

75 גרם חמאה, מומסת

4 גבעולי שמיר טרי לקישוט

למלית:

1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 9%

200 גרם סלמון מעושן

½ בצל קטן, קצוץ חתוך

מלח, פלפל שחור

תבנית שקעים (תבנית מאפנס) עם 12 שקעים

½ חבילה של 500 גרם בצק פילו

אופן ההכנה:

1. מפשירים את הבצק לפי הוראות היצרן.

2. לפני האפייה מחממים את התנור לחום בינוני (180º). ממיסים לגמרי את החמאה.

3. פותחים את חבילת הבצק, מוציאים את כמות העלים הדרושה. מייד מכסים את העלים במגבת מטבח לחה מעט. את שאר העלים מגלגלים חזרה, שמים בקופסה, סוגרים אותה ומחזירים למקרר.

4. לוקחים עלה אחד וחותכים אותו ל 16 ריבועים.

5. בעזרת מברשת נוחה מברישים את הבצק בחמאה המומסת ושמים כל ריבוע באחד השקעים, נותנים לעודפים לבצבץ ומהדקים את הבצק לתחתית. מברישים בחמאה, ומניחים עוד ריבוע, שוב מברישים בחמאה ושמים את הריבוע השלישי. בצורה כזו מרפדים כל שקע בשלושה ריבועים, כולם מוברשים בחמאה. (חשוב, שתוך כדי העבודה יהיו שאר העלים מכוסים במגבת הלחה, כדי שלא יתייבשו).

6. אופים בתנור החם במשך 6 עד 8 דקות, תוך בדיקה. כשהבצק מזהיב מוציאים מהתנור.

7. מצננים מעט ומשחררים מהתבנית. חוזרים על הפעולה לקבלת 24 סלסילות בצק.