

## סמבוסק גבינה.



הכמויות מיועדות להכנת 50 יחידות.

**רכיבים:**

1 ק"ג קמח

2 כפות שמרים

½ כוס שמן

מעט מלח

2 כפות סוכר (לא חובה)

1½ כוסות מים

למילוי:

250 גרם גבינה מלוחה

250 גרם גבינה קשה אחרת (צפתית/חמד/בולגרית)

1 ביצה

לציפוי:

1 ביצה טרופה

שומשום

**אופן ההכנה:**

1. מוסיפים לקערה את רכיבי הבצק ולשים עד לקבלת בצק אחיד.

2. מכסים בניילון נצמד ומתפיחים במשך חצי שעה.

3. לשים שוב, מכסים ומתפיחים למשך חצי שעה נוספת.

4. בקערה בינונית נפרדת מערבבים היטב את רכיבי המילוי, עד לקבלת תערובת אחידה.

5. מרדדים את הבצק לעובי של חצי ס"מ. בעזרת כוס, חורצים עיגולים ובמרכזו של כל עיגול מניחים כפית מהמילוי. מקפלים כל עיגול לחצי ומהדקים את הקצוות.

6. בעזרת מברשת מורחים מהביצה הטרופה ומעל, מפזרים קצת שומשום.

7. מניחים את הסמבוסקים בתבנית אפייה מרופדת ואופים במשך חצי שעה בתנור שחומם מראש לטמפרטורה בינונית (180 מעלות).