

מה זה בעצם ?

בוריק הינו פירה חם ומתובל בתוך כיסן ענק, דקיק ופריך.



הכמויות מיועדות להכנת 4 יחידות.

רכיבים:

למלית תפוחי אדמה:

2 תפוחי אדמה גדולים לא קלופים
2 כפות שמן זית
¼ כוס פטרוזיליה קצוצה
מלח ופלפל שחור לפי הטעם

לבוריק:

4 עלי סיגר

שמן לטיגון עמוק

אופן ההכנה:

המלית:

1. מבשלים תפוחי אדמה, מקלפים בעודם חמים ומועכים לפירה.

2. מערבבים פנימה שמן זית ופטרוזיליה קצוצה, ומתבלים במלח ובפלפל.

הבוריק:

1. מניחים עלה סיגר על משטח העבודה. מניחים במרכזו 2 כפות מן המלית, ומקפלים לשניים, לקבלת כיסן. מועכים מעט מלמעלה, להידוק.

2. מחממים שמן לטיגון עמוק. מטגנים כל כיסן משני הצדדים, להזהבה.

3. מרימים את הבוריק מהשמן בעזרת מלקחיים או כף מחוררת, ומניחים לשמן המיותר לטפטף לתוך הסיר.

4. מניחים על נייר סופג לכמה שניות, ומגישים חם.