

אזני המן מלוחים במילוי ברוקולי וצנוברים חלבי או בשרי, לבחירתכן :



גם בפורים בית החלמה ממשיך לפנק ולארח אתכן, הפעם בחרנו במתכון מיוחד, פורימי וטעים! (בדוק...)

לבחירתכן אופציה חלבית וחגיגית או בשרית ומושקעת.

חלבי

לבצק: (רד ונעים)

1 ק"ג קמח

3 אשל 240 מ"ל

1 שמנת חמוצה 240 מ"ל

כפית שטוחה סודה לשתייה

4 כפות שמן

כפית מלח

למילוי:

4 בצלים חתוכים לקוביות קטנות

1 ק"ג ברוקולי חלוט במים רותחים קצוץ קלות

2 כוסות גבינת קצקבל או מוצרלה - בולגרית

5 כפות צנוברים

קורט מלח ופלפל

הוראות הכנה:

לבצק: לערבב את כל המוצרים לבצק רך וגמיש

למילוי: לטגן קלות את הבצל עד לצבע זהוב, אח"כ להוסיף את הברוקולי ולהקפיץ יחד עד לריכוך, להוסיף מלח ופלפל ושפר טיבול לפי הצורך.

לכבות את האש ולהוסיף את הגבינה והצנוברים.

להכנת אזני המן:

לרדד את הבצק דק ולקרוץ עיגולים בגודל הרצוי, להניח במרכז את המילוי ולסגור בצורת אוזן המן.

להבריש בביצה ולפזר שומשום. לאפות 20 דקות על חום 170 מעלות.

על מנת להפוך את אזני ההמן לבשריים:

לבצק: (בצק קלאסי מעולה המתאים לכל מילוי)

חצי ק"ג קמח

1 מרגרינה

כוס מים רותחים

כפית שטוחה מלח

2 כפות שמן

למילוי:

להוסיף בצל ולהחליף את

הגבינות בחתיכות קטנות של

חזות. (כל השאר אותו דבר

כמו בחלבי)

פורים שמח, בתיאבון!