

אצבעות פילו במילוי בטטה וגבינות

מצרכים:

4 בטטות, צליות בתנור או במיקרו עד ריכוך

2 כפות דבש או מייפל

כפית מלח

2 כפות שמן זית

4 כפות שמנת מתוקה

חצי כפית טימין יבש

1/2 כפית צ'ילס גרוס

כף רוטב צ'ילי

חלמון

1/3 חבילה גבינת חמד מפוררת ביד (או 1/3 כוס גבינה בולגרית או גבינת פטה)

1/3 כוס גבינת עמק מגורדת דק

3 כפות קמח

חבילת דפי פילו, מופשרת על פי הוראות היצרן

ספריי שמן

אופן הכנה:

–מחממים תנור ל-180 מעלות.

–טוחנים בבלנדר את הבטטות עם מייפל, מלח, שמן זית ושמנת מתוקה עד שנוצר ממרח חלק. אם אתם מעדיפים את המילוי שלכם פחות חלק אפשר למעוך את הכל עם מזלג או מועך פירה.

–מוסיפים את שאר המצרכים, פרט לעלי הפילו כמובן, ומערבבים היטב.

–פורסים עלה פילו על השיש (בינתיים מכסים את שאר העלים כדי שלא יתייבשו) ומרססים היטב בספריי שמן בכל המקומות. חשוב מאוד שהעלה יהיה משומן אחרת הוא מתייבש. אם אין לכם ספריי שמן אפשר להבריז בשמן זית.

–מניחים מעל העלה עוד עלה נוסף ומשמנים גם אותו.

–חותכים את 2 שכבות הבצק ל-4 מלבנים ומניחים בתחתית כל מלבן פס מהמילוי, משאירים ס"מ ריק בצדדים.

–סוגרים את הצדדים פנימה ומגלגלים את החלק התחתון לצורת אגרוף. חוזרים על הפעולה עם שאר עלי הפילו והמילוי.

–מניחים את אצבעות הפילו על תבנית עם נייר אפייה, מרססים היטב בספריי שמן ואופים במשך 20-30 דקות או עד שהאצבעות זהובות.

הערות חשובות:

–אפשר לפזר מעל אצבעות הפילו, אחרי השימון, שומשום לבן או שחור.

–במקום גבינה אפשר להוסיף לתערובת עמונים קצוצים גס.

