

מטרת הפעילות: הילדים יתנסו בבצק עלים ויכינו בורקס גבינה.

מרכיבים:

כף קמח

50 גרם גבינה צהובה

50 גרם גבינה מלוחה

ביצה אחת

חבילת בצק עלים

2 כפות גרגירי שומשום



אופן ההכנה:

גררו את הגבינה הצהובה לתוך קערה בינונית.

הוסיפו לקערה את הגבינה המלוחה וכף קמח וערבבו היטב.

טרפו את הביצה בקערה קטנה והוסיפו כף אחת מהביצה לתערובת הגבינות וערבבו.

חממו את התנור ל-200 מעלות.

רדדו את הבצק על משטח וחלקו אותו לריבועים שווים. שימו כפית מתערובת הגבינות במרכז הריבוע.

קפלו את ריבועי הבצק בצורה הבאה - אחזו בעדינות באחת הפינות וקפלו אותה לעבר הפינה הנגדית לה, כך שתקבלו משולש.

טבלו מברשת בשארית הביצה הטרופה ומרחו את הצד העליון של המשולשים.

פזרו שומשום על המשולשים.

סדרו את הבורקסים בתבנית אפייה עם נייר אפייה..

אפו במשך 20 דקות עד שהבצק מזהיב והבורקסים תופחים מעט.

בתאבון!!