



**ביס משיר**  
הרמוניה של טעמים ללא רגשות אש

## הפסטיה הכי טעימה שתאכלו!



### מצרכים:

#### למעטפת הפילו:

- חבילת דפי פילו אישיים
- ספרי שמן

#### למילוי:

- שמן לטיגון
- עוף שלם (במשקל 1.5 קילו) מבושל ומפורק
- 4 בצלים קצוצים דק
- 200 גרם אגוזי מלך טחונים
- 100 גרם גפרורי שקדים
- 50 גרם צנוברים קלויים
- 1/2 כוס חמוציות ללא סוכר
- 3/4 כוס סילאן טבעי
- כף גדושה קינמון
- מלח ופלפל
- 1 כוס מי בישול של העוף
- 1 חבילת כוסברה קצוצה

לקישוט לאחר אפיה: אבקת סוכר

### אופן ההכנה:

המילוי: מטגנים את הבצלים במעט שמן עד הזהבה. מוסיפים את חלקי העוף המפורק, אגוזי המלך הטחונים, גפרורי השקדים, צנוברים והתבלינים ומערבבים היטב. מוסיפים את מי הבישול של העופות, סילאן וחמוציות ומבשלים כעשר דקות תוך ערבוב. מכבים את הגז, מוסיפים את הכוסברה ומערבבים, מניחים בצד עד לקירור מלא.

המאפה: לחמם תנור ל-180 מעלות, לרסס עלה פילו בתרסיס השמן היטב ולהניח במרכז 2 כפות מהמילוי. לגלגל לצורה של סיגר, להניח על תבנית ולאפות עד הזהבה. לאחר צינון קל לבזוק בעזרת מסננת אבקת סוכר, מומלץ לאפות סמוך לארוחה על מנת להנות מהפריכות.

**\*\*\* במקום מאפים אישיים ניתן להכין מאותה הכמות שני מאפים משפחתיים**

