

דלעות מבצק עלים



55 min: זמן.

קל: קושי: רמת

(7 דלעות) (רכיבים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 200g 400g אקוביות עגבניות במיץ 3
- בצק עלים מלבני גליל 1
- דלעת 150 גרם
- מלח לפי הטעם
- פלפל שחור לפי הטעם
- שמן זית כתית מעולה 2 כפות
- שן שום 1



הכנה

הדלעות מבצק עלים הינן מאפים קטנים מלוחים קלים ביותר להכנה וטעימים ביותר. הן עשירות בטעם וריחניות ולהן מילוי רך אשר יכבוש אתכם מהביס הראשון. קלות הכנה וטעימות ביותר, מקושטות **בפנים מפלצתיים**, הן מושלמות כמתאבן לחג **האלווין**!

1. לחתוך את הדלעת לקוביות קטנות. ליצוק את השמן במחבת ולהשחים שן שום.
2. להוסיף את הדלעת ולטגן קלות כדקה, לאחר מכן להוסיף את **קוביות העגבניות פומי** (לשמור בצד כשתי כפות נזלים, נצטרך אותן בהמשך), להמליח, להסיר את השום ולבשל כעשר דקות.
3. אם הירקות מתייבשים מדי להוסיף מעט מים, בסוף צריכים לקבל תערובת יבשה למדי; למעוך במזלג ולתבל במעט פלפל.
4. לפרוס את גליל הבצק ובעזרת חותך עוגיות עגול (גם כוס זכוכית מתאימה בהחלט) לחתוך עיגולים קטנים, למלא חצי עם מילוי הדלעת. והעגבניות.
5. לקחת את העיגולים האחרים ובעזרת סכין לחתוך את העיניים והפה של הדלעות, למקם את הפנים הקטנות מעל הבצק הממולא ולהדק היטב את הקצוות.
6. לתבל את נוזל העגבניות שנשמר בצד בטיפה מים ושמן ולהבריז מעל המאפים לקבלת צבע כתום יפה.
7. לאפות את הדלעות מבצק עלים בתנור אשר חומם מראש ל-200 מעלות צלסיוס למשך כ-20 דקות.

אלנה לאודיצי'נ -