



## רולדת עוף עם משמש ופיסטוקים בעטיפת בצק

### החומרים:

- 1 עוף מס' 2 או 1 קג חזה עוף טחון
- 3 ביצים שלוקות חתוכות לקוביות
- 3 ביצים טריות
- 2 כפות פירורי לחם
- 50 גרם תפוח עץ מיובש חתוך לקוביות
- 150 גרם משמש מיובש חתוך לקוביות
- 200 גרם פיסטוקים קלויים
- מלח, פלפל לבן
- ½ ק"ג בצק עלים משובח



### אופן ההכנה: אפשרות א'

1. להכניס לתוך קערה חזה עוף טחון ואת כל החומרים הנ"ל לערבב היטב ולתבל לפי הטעם.
2. ליצור מן התערובת רולדה בצורת נוקיט ולשים בניר אלומיניום או בד גזה, לסגור היטב.
3. בסיר לשים: מים, ¼ כוס שמן, ¼ כפית כורכום – להרתית. להכניס פנימה את רולדת העוף ולבשל עד שהרולדה נקרשת ומתייצבת (אפשר לחלק את התערובת ל-2 רולדות קטנות).
4. להוציא מן הסיר ולקרר מעט. להסיר את הנייר או הבד.
5. לרדד בצק עלים למלבן, לשים במרכז את הרולדה, לגלגל את הבצק מסביב לרולדה, לסגור היטב ולקשט בעזרת עלים שהוכנו מהבצק, לשים אותם למעלה ולהבריש בחלמולן. לאפות בתנור עד שהמאפה ישחים, להוציא ולחתוך לפרוסות.