

## בורקס גבינשין



המלית במתכון הינה מלית בסיסית ניטרלית בטעמיה, ניתן להמליח או להמתיק אותה.

### מלית לבורקס גבינשין

- < 2 כפות גדושות גבינשין מבית עדיקא (כ-200 גר')
- < חבילת טופו (300 גר')
- < מלח, שמרי בירה

### הוראות הכנה:

- ❖ מפשירים את הגבינשין.
- ❖ טוחנים במעבד מזון למרקם חלק יחד עם הטופו.
- ❖ מעבירים לקערה ומתבלים במלח ושמרי בירה בנדיבות.

### מלית לבורקס גבינת זיתים

- < 2 כפות גדושות גבינשין מבית עדיקא (כ-200 גר')
- < חבילת טופו (300 גר')
- < זיתים מגולענים קצוצים גס
- < מלח, שמרי בירה – לפי הצורך (הזיתים מוסיפים מליחות)

### הוראות הכנה:

- ❖ קוצצים גס את הזיתים עם סכין או בעזרת מעבד מזון – מפעילים בלחיצות קצרות (פולסים) מספר פעמים.
- ❖ מאחדים את הזיתים עם מלית הגבינשין.

### מלית לבורקס גבינשין פטריות

- < 2 כפות גדושות גבינשין מבית עדיקא (כ-200 גר')
- < חבילת טופו (300 גר')
- < זיתים מגולענים קצוצים גס
- < בצל גדול
- < 2 שיני שום
- < סלסלת פטריות
- < מלח

### הוראות הכנה:

- ❖ קוצצים את הבצל לקוביות ומטגנים במחבת משומנת עד להזהבה.
- ❖ קוצצים את שיני השום והפטריות ומוסיפים אותם לטיגון במחבת עד לאידוי הנוזלים.
- ❖ מאחדים את מלית הגבינשין והטופו עם התערובת המטוגנת.

### מלית לבורקס תרד/ מנגולד

- < 2 כפות גדושות גבינשין מבית עדיקא (כ-200 גר')
- < חבילת טופו (300 גר')
- < בצל גדול
- < 2 כוסות עלי תרד טריים או חבילת עלי מנגולד גדולה או 2 בינוניות – רק את החלק הירוק.
- < מלח ופלפל לטעמכם

### הוראות ההכנה:

- ❖ קוצצים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים עד לריכוך.
- ❖ מוסיפים את התרד/ מנגולד עד לאידוי כל הנוזלים – אחרי קירור סוחטים אם יש צורך.
- ❖ מתבלים במלח ובפלפל שחור
- ❖ מאחדים את הירקות עם המלית ומצננים.