

בורקס גבינשין



המלית במתכון הינה מלית בסיסית שעליה ניתן להוסיף זיתים קצוצים, פטריות צרובות, בצל ותרד/ מנגולד מטוגנים וכמובן גם להשתמש בה במלית מתוקה.

מלית לבורקס גבינשין

- 1 יחידת גבינשין מבית עדיקא 200 גר' <
- חבילת טופו במרקם רך (לא משי) <
- מלח, שמרי בירה <

הוראות הכנה:

- ❖ מפשירים את הגבינשין.
- ❖ טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את הגבינשין המופשרת יחד עם הטופו במרקם רך (לפרק אותו עם הידיים או לחתוך לקוביות – זה יקל על הטחינה), רצוי לעצור מידי פעם כדי להוריד את המרכיבים משולי המיכל.
- ❖ מעבירים לקערה ומתבלים במלח ושמרי בירה בנדיבות.

מלית לבורקס גבינת זיתים

- 1 יחידת גבינשין מבית עדיקא 200 גר' <
 - חבילת טופו במרקם רך (לא משי) <
 - 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

- 1 יחידת גבינשין מבית עדיקא 200 גר' <
 - חבילת טופו במרקם רך (לא משי) <
 - 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 לאידי הנוזלים.
 - ❖ מאחדים את מלית הגבינשין והטופו עם התערובת המטוגנת.

מלית לבורקס תרד/ מנגולד

- 1 יחידת גבינשין מבית עדיקא 200 גר' <
 - חבילת טופו במרקם רך (לא משי) <
 - בצל גדול <
 - 2 כוסות עלי תרד טריים או חבילת עלי מנגולד גדולה או 2 בינוניות – רק את החלק הירוק. <
 - מלח ופלפל לטעמכם <
- הוראות הכנה:**
- ❖ קוצצים את הבצל לקוביות קטנות ומטגנים עד לריכוך.
 - ❖ מוסיפים את התרד/ מנגולד עד לאידי כל הנוזלים – אחרי קירור סוחטים אם יש צורך.
 - ❖ מתבלים במלח ובפלפל שחור
 - ❖ מאחדים את הירקות עם המלית ומצננים.