

# מתכון לקרעפלאך לפורים

## לבצק:

3 ביצים

2 כפות מים

3 כוסות קמח

1 כפות מלח

4 כפות שמן

## הכנת הבצק:

לושי את כל החומרים במעבד מזון עד לקבלת בצק מעט דביק (אם הבצק יבש מדי, ניתן להוסיף קצת מים). השהי את הבצק ל-20 דק'.

## למילוי:

2 בצל

1 חזה עוף או הודו

2 כבד צלוי אפשר לבשל במים עם מלח, או

לטגן בשמן עמוק

מלח, שום, פלפל שחור, פפריקה מתוקה

מעט אגוז מוסקט

## הכנת המילוי:

טגני בצל עד להזהבה, הוסיפי חזה עוף או הודו ובשלי על אש נמוכה עד לריכוך. הוסיפי כבד צלוי, תבלי במלח, שום, פלפל שחור, פפריקה מתוקה ומעט אגוז מוסקט. המשיכי לבשל עוד רבע שעה. קררי את העיסה ולאחר מכן טחני אותה.

רדדי את הבצק על משטח מקומח בעובי חצי ס"מ וחתכי לריבועים בגודל הרצוי. הניחי במרכז הריבוע מעט מהמילוי וקפלי למשולש. הדקי את הקצוות בעזרת מזלג. טגני את הקרעפלאך בשמן עמוק.

**בתיאבון!**

