רכיבים:

1 שקית קמח תופח או ½ 3 – 4 כוסות קמח רגיל+ 1 שקית אבקת אפיה
1 כוס קמח רגיל
1 מרגרינה
30 גרם שמרים
¼ כוס מים פושרים
1 כוס לבן
1 ביצה
חופן מלח

למילוי:

גבינה בולגרית+ קשקבל

אופן ההכנה:

1. להתפיח את השמרים עם כף קמח + ¼ כוס מים.

2. להוסיף את השמרים לקמח, להוסיף את הלבן לתערובת.

3. להוסיף לתערובת את הביצה ולערבב. להוסיף לתערובת את המלח, לערבב וללוש היטב לעיסה. להשאיר את הבצק מכוסה, להתפחה כפולה.

4. לאחר ההתפחה, לחלק הבצק ל- 3 חלקים. לחלק את המרגרינה ל- 3.

5. לפתוח כל חלק לעלה כך שבכל עלה במרכז שמים 1/3 מרגרינה וסוגרים כמו מעטפה. לעטוף כל חלק בצק בניילון ולהכניס לקירור (לא בפריזר) כ- 10-12 שעות.

6. לפתוח שוב את הבצק לעלה ושוב לקפל (אין צורך בהכנסת מרגרינה לבצק). שוב לעטוף כל חלק בצק בניילון ולהכניס לקירור (לא בפריזר) כ- 10-12 שעות.

7. לאחר שהבצק נח במקרר - הבצק מוכן.

8. פותחים את הבצק דק מאוד. חותכים בעזרת סכין ריבועים בגודל של 10X10 ס"מ. מפזרים בכל ריבוע ובצורה אלכסונית גבינה בולגרית וקשקבל, מצמידים את שני קודקודי הקיצון אחד לשני ויוצרים מששולש.

9. על תבנית משומנת להניח את הבורקסים.

10. לאפות בחום בינוני 180-190 מעלות בערך 30 דקות עד להזהבה.