

## רכיבים

שלוש פרוסות של גבינת חלומי בגודל של אצבע  
3 דפי פילו  
1 חבילת חמאה מומסת  
1 עגבניה פרוסה, ללא גרעינים ומקולפת  
8 עלי נענע

לרוטב הטריאקי:

1 מיכל שמנת מתוקה 42%  
50 גרם גבינת פרמזן  
קורט אגוז מוסקט  
קורט מלח  
קורט פלפל לבן

## אופן ההכנה:

משרים את הגבינה ברוטב טריאקי, מסננים ומניחים בצד.  
חותכים את הפילו ברוחב גבינת החלומי ומניחים את הגבינה על הפילו, ומעל עגבניה ועלי נענע לכל אורך הגבינה.

מורחים את הפילו במעט חמאה ומגלגלים את הפילו כשהגבינה בפנים. חוזרים על הפעולה עד שעוטפים את כל הגבינה.

הכנת הרוטב:

מרתיחים את השמנת המתוקה ותוך כדי ערבוב מוסיפים את הגבינה ומערבבים עד לקבלת רוטב חלק, מנמיכים את האש ומטבילים במלח, פלפל ואגוז מוסקט ומבשלים עד שהרוטב יעשה סמיך.

הרכבת המנה:

מטגנים את גבינת החלומי עם הפילו במעט חמאה עד להזהבה. מניחים במרכז הצלחת ויוצקים מעט רוטב ועליו מניחים את אצבעות החלומי