

רכיבים:

- 1 שקית קמח توפח או $\frac{1}{2}$ – 4 כוסות קמח רגיל + 1 שקית אבקת אפיה
- 1 כוס קמח רגיל
- 1 מרגרינה
- 30 גרם שמרים
- $\frac{1}{4}$ כוס מים פושרים
- 1 כוס לבן
- 1 ביצה
- חופן מלוח

למילוי:

גבינה בולגרית + קשקל

אופן ההכנה:

1. להתפיח את השמרים עם כף קמח + $\frac{1}{4}$ 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 התפחה, לחלק הבצק ל- 3 חלקים. לחלק את המרגrinaה ל- 3.
5. לפתח כל חלק לעלה כך שבכל עלה במרכז שמיים 3/1 מרגrinaה וסוגרים כמו מעטה. לעתוף כל חלק בצק בניילון ולהכניס לקירור (לא בפריזר) כ- 12-10 שעות.
6. לפתח שוב את הבצק לעלה ושוב לkapel (אין צורך בהכנסת מרגrinaה לבצק). שוב לעתוף כל חלק בצק בניילון ולהכניס לקירור (לא בפריזר) כ- 12-10 שעות.
7. לאחר שהבצק נח במקرار - הבצק מוכן.
8. פותחים את הבצק דק מאד. חותכים בעזרת סכין ריבועים בגודל של 10×10 ס"מ. מפזרים בכל ריבוע ובצורה אלכסונית גבינה בולגרית וקשబיל, מצמידים את שני קודקודיו הקיצוניים אחד לשני ויוצרים משושלת.
9. על תבנית משומנת להניח את הבורקסים.
10. לאפות בחום בגין 180-190 מעלות בערך 30 דקות עד להזהבה.

