

**רכיבים:**

חבילה (600 גרם) בצק פילאס טורקי, מופשר לפי ההוראות על האריזה

6 נתחי פילה סלמון מלבניים במשקל 200 גרם האחד, ללא העור (אם הדג קפוא, מפשירים לילה במקרר)

6 כפות גדושות פטרוזיליה, קצוצה

קליפה מגוררת מ-6 לימונים גדולים (2 כפות גדושות)

6 שיני שום, כתושות

מלח

פלפל שחור

1 ביצה טרופה עם כפית מים, להברשה

## אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות). מרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. מערבבים בקערית את הפטרוזיליה, קליפת הלימון המגוררת והשום. ממליחים ומפלפלים את הסלמון.
3. פורשים את הבצק עם הניילון על משטח עבודה ומחלקים לשש רצועות בגודל 15 x 25 ס"מ.
4. מניחים במרכז כל רצועה נתח סלמון ומפזרים מעל ומסביב כף גדושה מתערובת הפטרוזיליה.
5. מורחים את שולי רצועות הבצק במעט ביצה וסוגרים כמו מעטפה. מהדקים את השוליים.
6. מניחים בתבנית, כשהתפר כלפי מטה. מברישים בביצה ודוקרים את הבצק בעזרת מזלג. אופים כ-15 דקות, עד שהבצק מזהיב.