

שם המתכון: פאי אגסים ופרג בבצק עלים

כשרות (חלבי/ בשרי/ **פרווה**/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מזרכים (שש מנות) :	כלי עבודה דרושים :
500 גר' בצק עלים מרודד, מופשר	תבנית שטוחה של התנור, עם נייר אפייה
ביצה טרופה להברשה	סיר קטן
למלית:	לקקן
100 גר' פרג טחון	שק זילוף 2X
200 מ"ל קרם קוקוס	מברשת למריחת ביצה
50 גר' סוכר	
שתי כפות דבש	
שלושה אגסי אנג'ו קלופים וחתוכים לאורך	כלי הגשה רצויים:
לשישיות	צלחת שטוחה
60 גר' סוכר	
2 כפות ברנדי	
גלידה וניל ומעט אבקת סוכר להגשה	

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את האגסים החתוכים עם הסוכר והברנדי ומשרים למשך חצי שעה לערך.
2. מכינים מלית: מביאים לרתיחה בסיר קטן, חלב, חמאה, סוכר ודבש. מוסיפים את הפרג ומבשלים עוד כדקה על אש קטנה. מסירים מן האש ומצננים מעט. מעבירים לשק זילוף.
3. מחממים תנור אפיה למצב טורבו בחום של 180 מע'.
4. מחלקים את בצק העלים לשני ריבועים בגודל 30 ס"מ בערך. מניחים ריבוע אחד על תבנית מרופדת בנייר אפייה ומסמנים עיגול בקוטר 20 ס"מ בערך על הבצק. מזלפים או מורחים את מלית הפרג בשכבה אחידה בגובה 1 ס"מ.
5. מסננים את האגסים מהסוכר ומהנוזלים שהפרישו ומסדרים בשכבה אחידה על מלית הפרג.
6. עושים חור קטן (2 ס"מ) בחלקו השני של הבצק ומניחים מעל הבצק שעליו מלית האגסים והפרג. סוגרים כמו כיסון גדול. חותכים את שולי הבצק העודפים. מקשטים בעזרת הסכין ומורחים ביצה טרופה.
7. אופים במשך 40 דקות לערך, עד שהבצק תופח ומשחים.
8. מגישים עם כדור גלידה ומעט אבקת סוכר מעל.