

3. שם המתכון : פסטייה פרגיות אגסים וכרישה

מצרכים ל-4 מנות:

	* החומרים:
כלי עבודה : מחבת בעלת ידית מתכת או תבנית עגולה (כמו של פאי) בקוטר 26 ס"מ	6דפי פילו מופשרים, חתוכים לריבועים שמן זית למילוי: 2 מקלות כרישה פרוסים דק רבע כוס שמן זית 1 כפית ג'ינג'ר קצוץ/מגורד דק 1פלפל אדום חריף מנוקה וקצוץ 500 גר' פרגיות עוף חתוכות לקוביות בגודל 2 ס"מ 3 אגסים מזן אנג'ו (אדום) קלופים וחתוכים לקוביות קטנות רבע כוס שקדים מולבנים, פרוסים 2 כפות דבש רבע כפית קינמון מעט אגוז מוסקט 1כף קליפת תפוז מגורדת מלח, פלפל שחור טחון טרי חצי כוס פטרוזיליה קצוצה אבקת סוכר וקינמון לזרייה

שלבי ההכנה:

1. מכינים את המילוי: שמים במחבת שמן וכשהוא חם, מכניסים פנימה את העוף לטיגון קצר של שתיים-שלוש דקות, מוסיפים מלח ופלפל. מוציאים. מוסיפים למחבת את הכרישה, הפלפל החריף ומטגנים עד לריכוך הכרישה. מוסיפים חזרה את העוף ומטגנים עוד כדקה. מוסיפים את האגסים וכל יתר החומרים ומורידים מן האש.

2. מורחים 4 ריבועי בצק בשמן זית. מניחים אותם אחד על השני, בחפיפה ומניחים את כל ארבעת דפי הבצק במחבת/תבנית.
מכניסים את המילוי אל עלי הבצק ומשטחים לשכבה אחידה. מכסים את המילוי בעלה בצק נוסף, אוספים את שולי הבצק של ארבעת השכבות אל מעל עלה ה"מכסה" ורק לבסוף מניחים את עלה הבצק האחרון, אותו תוחבים אל בין דפנות המחבת והפסטייה. מורחים הכל המעט שמן זית ואופים בתנור ב180 מע' 20 דקות לערך עד שפני הפסטייה משחימים. הופכים לצלחת הגשה ומסדרים על פני המאפה שורות שורות של אבקת סוכר וקינמון, שתי וערב.