



רכיבים:

2 חצילים מוארכים (יש להוציא את הגרעינים) - פרוסים בצורת מניפה.

½ ק"ג בשר טחון

קורט תבלין לקציצות

ביצה

קמח

5 שיני שום

2 עגבניות מגורדות

3 כפות רסק עגבניות

מלח ופלפל

1 כף מרק עוף

1½ לימון סחוט

1 כפית סוכר

אופן ההכנה:

1. לערבב את הבשר הטחון עם תבלין הקציצות, למלא את החצילים בבשר טחון, לטבול את החציל הממולא בביצה וקמח ולטגן.

לרוטב:

1. במחבת גדולה לחמם מעט שמן ולטגן את השום. להוסיף את העגבניות מגורדות, הרסק עגבניות, מלח, פלפל, עוף, לימון וסוכר. לבשל כרבע שעה.

הרכבת המנה:

1. לסדר את החצילים הממולאים בסיר רחב ושטוח ולשפוך את הרוטב על החצילים. להמשיך לבשל כחצי שעה נוספת על אש קטנה.