

## רכיבים:

1 חציל גדול  
1 בצל, קצוץ דק  
מלח  
פלפל  
טחינה (מומלץ מאוד)  
לימון  
שמן זית

## אופן ההכנה:

1. מניחים את החציל על האש, כל 2-3 דקות הופכים את החציל, מנת שהוא יצלה מכל הכיוונים. מורידים מהאש כשכל הקליפה שרופה מבחוץ, והחציל עצמו נראה שמוט לחלוטין.
2. חוצים את החציל לשניים ובעזרת סכין מגרדים את בשר החציל מהקליפה השרופה.
3. קוצצים את בשר החציל דק דק ומוסיפים את הבצל, המלח והפלפל.
4. מוסיפים מעט טחינה (לא חובה) לאחר שפתחנו אותה עם מים ומיץ לימון. מוסיפים שמן זית ומיץ לימון לפי הטעם.

