300 קלוריות למנה.

רכיבים:

1 ק"ג חצילים ננסיים (בינוניים) חצויים ומרוקנים

למילוי:

500 גר' בשר עוף טחון

500 גר' בשר בקר

1 בצל קטן קצוץ

1 צרור פטרוזיליה קצוצה

6 ענפי בזיליקום (ריחן) קצוצים

2 ביצים

פלפל גרוס לפי הטעם

2-3 פרוסות קצוצות לחם קל שרוי במים

3 כפות צנוברים

2 שיני שום כתושות

תערובת:

תיבול "יווני" של טעם וריח "איטלקי" של טעם וריח

לרוטב:

4 עגבניות לקוביות

3 בצלים קצוצים

צרור שמיר קצוץ

½ חבילת בזיליקום קצוץ

מעט שום כתוש

מלח ופלפל גרוס לפי הטעם

4-5 כוסות מים לדילול

1 קופסת רסק עגבניות

אופן ההכנה:

1. להשרות במי מלח את פנים החצילים, קוצצים ומטגנים בכפית שמן זית (שומרים בצד).

.2המילוי: מערבבים הכל יחד לתערובת חלקה ומשהים לכ- 10 דקות במקרר.

3. ממלאים את הגומות הריקות בתערובת . מטגנים מעל מכל צד בכ- 3 כפות שמן זית. מסדרים את החצילים בתבנית עמוקה אחד ליד השני ומניחם בצד. בינתיים מכינים רוטב.

4. מבשלים את כל חומרי הרוטב במשך 15 דקות.

5. מחממים את התנור לחום 180-200 מעלות, אחרי שהרוטב מוכן יוצקים על גבי החצילים המוכנים (אחרי טיגון), מכסים בנייר אלומיניום ומכניסים לתנור החום לכשעה עד שעתיים.