רכיבים:

2 בצלים סגולים קלופים

3 פלפלים צבעוניים (ירוק, אדום וכתום)

¼ כוס ועוד 2 כפות שמן זית

6 מצות

3 ביצים טרופות

1 כפית עלי תימין

מלח ופלפל שחור טרי גרוס

אופן ההכנה:

1. חוצים את הבצלים לאורכם, וחותכים כל מחצית לאורכה לארבע גזרות.

2. מנקים את הפלפלים מהזרעונים, וחותכים אותם לגזרות ברוחב 2 ס"מ.

3. מערבבים את הירקות עם ¼ כוס שמן זית, מתבלים במלח ופלפל, מניחים בתבנית.

4. צולים בשליש העליון של תנור שחומם מראש ל-200 מעלות, עד שהירקות משחימים קלות. מומלץ לערבב מדי פעם להשחמת הירקות מכל הצדדים.

5. מרסקים גס את המצות, שוטפים אותן במים זורמים ומניחים בצד כחמש דקות.

6. מערבבים את הביצים עם המצות והתימין, ומתבלים במלח ופלפל.

7. מחממים 1 כף שמן זית במחבת, משטחים בה כמחצית מכמות תערובת המצות, ומטגנים בחום בינוני.

8. הופכים ומערבבים עד לקבלת גושים קטנים ושחומים. חוזרים על התהליך עם המחצית הנותרת של בלילת המצות.

9. מערבבים את המצה בריי עם הירקות הצלויים, ומגישים.