

רכיבים:

3 גמבות קטנות

3 קישואים קטנים

3 חצילונים

3 פלפלים מתוקים, קטנים

לתערובת הגבינות:

50 גרם פטה עיזים

50 גרם גבינת פוקורינו מגורדת

50 גרם גבינה כחולה (רוקפור)

50 גרם גבינה צפתית

50 גרם גבינה בולגרית

50 גרם גבינה צהובה מגורדת

2 כפות של גבינת קוטג'

גרידת לימון

2 כפות פירורי לחם

50 גרם צנוברים קלויים

2 כפות זעתר

1 ביצה

אופן ההכנה:

1. חותכים את ראשי הירקות (שומרים בצד) ומרוקנים בזהירות את תוכנם בעזרת כפית קטנה .
2. מזליפים שמן זית על הירקות מבחוץ ומבפנים ובוזקים מעט מלח גס.
3. מכניסים לתנור חם מאוד (250 מעלות) למשך 5 דקות. מוציאים ומקררים.
4. בקערה גדולה מערבבים תחילה את הגבינות ומפוררים במזלג. מוסיפים את גרידת הלימון, פירורי הלחם, הצנוברים, הזעתר ואת הביצה, מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
5. כאשר הירקות התקררו, ממלאים אותם בתערובת הגבינות, מסדרים בתבנית חסינת חום ומכניסים לתנור בחום בינוני (180 מעלות) למשך 15-20 דקות.
6. ב- 5 הדקות האחרונות מפעילים גריל עליון לצריבת השכבה עליונה של המילוי.