

רכיבים:

3 חציל מסוג בלאדי

150-200 גרם גבינת קשקבל מחלב כבשים מגורדת דק

3 כפות בזיליקום קצוץ דק

1 פלפל חריף קצוץ דק

2-3 עגבניות בשלות

½ כוס זיתים מסוג קלמנטה (מגולענים)

¼ כוס שמן זית סורי

מלח ים גס לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. לחצות את החצילים לאורכם, לטפטף שמן זית בנדיבות ולבזוק מלח ים גס.
2. לאפות בתנור חם מאוד, (250 מעלות), על תבנית אפייה כ-10 דקות או עד שהחצילים מתרככים.
3. להוציא מהתנור ובעזרת סכין לחרוץ את בשר החציל מבלי לקרוע את הקליפה.
4. למעוך ביד את העגבניות ולטפטף את תוכנן על החצילים.
5. לפזר מעל את הפלפל החרוף הקצוץ וזיתי הקלמטה המגולענים.
6. לפזר את גבינת קשקבל הכבשים המגורדת מלמעלה ולהמשיך לאפות כ-15 דקות נוספות בתנור החם.
7. להגיש מיד.