רכיבים:

1 חציל בלאדי

2 שיני שום

4 כפות שמן זית

1 צ'ילי ירוק קצוץ

250 גרם פיראוס לבנה

עלי זעתר טריים

מלח

אופן ההכנה:

1. קולים את החציל על להבות הגז. מקררים ומפרידים את בשר החציל מקליפתו.

2. במעבד מזון מעבדים את בשר החציל, גבינת הפיראוס, שיני שום, 2 כפות שמן זית ומלח.

3. עורמים את הממרח בצלחת.

4. מזלפים כ-2 כפות שמן זית ומפזרים מעל צ'ילי קצוץ ועלי זעתר טריים.