חצילים באורז ולימון.

רכיבים:

750 גרם חצילים גמדיים חצויים לאורך (ללא הכובע העליון)

4 כוסות אורז יסמין ארוך

מלח

1 לימון פרוס דק ללא חרצנים

½ כוס מיץ לימון טרי

2 כוסות תערובת פטרוזיליה, עלי נענע ושמיר קצוץ

1 שן שום כתושה

6 שיני שום חצויות

לרוטב:

¼ כוס מיץ לימון טרי

2 כפות שמן זית

¼ כוס מים

אופן ההכנה:

1. מבשלים את האורז באופן הרגיל ומצננים.

2. במחבת עם שמן מטגנים את חצאי החצילים על צידם החתוך, עד שצבעם נהייה זהוב.

3. הופכים את החצילים, מכסים מחבת, ומנמיכים ללהבה בינונית. מבשלים עד לקבלת חצילים מעט רכים. במידת הצורך מוסיפים מעט שמן.

4. את האורז המבושל מעבירים לתבנית חרס, מוסיפים מיץ לימון, תערובת ירק קצוץ, שום קצוץ, ושמן זית, מערבבים ומשטחים לשכבה אחידה.

5. מפזרים מעל האורז שיני שום חצויות, מכסים בחצילים כשצידם החתוך כלפי מטה, מעל מפזרים את פרוסות הלימון ומניחים במקרר למשך חצי שעה.

6. מחממים תנור ל- 180 מעלות. בנתיים, יוצקים מעל האורז את הרוטב.

7. אופים במשך חצי שעה.