

**רכיבים:**

2 גביעי יוגורט

4 ביצים

2 חצילים בינוניים

10 כפות קמח תירס

200 מ"ל שמנת מתוקה

250 גר' גבינה צפתית

1 כף שמן זית

3 כפות מיץ לימון סחוט טרי

2 כפות עלי נענע קצוצים דק

פלפל שחור גרוס טרי

### אופן ההכנה:

1. מרוקנים את שני גביעי היוגורט לתוך מגבת מטבח דקה ומניחים למשך הלילה במסננת בכיור להוצאת עודפי נוזלים, עד שהיוגורט הופך לסמיך מאוד.

2. מחוררים מספר חורים בחצילים בעזרת מזלג וקולים בגריל (בתנור). הופכים מספר פעמים עד שהחצילים נקלו, מוציאים מהגריל, ולאחר המתנה של 10 דקות לקרור, חותכים את החציל לחצי ובעזרת מזלג מגרדים את תוכן החציל ומעבירים למסננת. ממתינים 20 דקות עד שהחציל מאבד את שארית הנוזלים, וקוצצים היטב.

3. טורפים את הביצים בקערה גדולה, מפוררים פנימה את הגבינה הצפתית, מנפים פנימה 10 כפות קמח תירס, מוסיפים 3 כפות מיץ לימון סחוט טרי, 1 כף שמן זית, 2 כפות עלי נענע קצוצים ופלפל שחור גרוס. מערבבים.

4. מוסיפים את החצילים, 200 מ"ל שמנת מתוקה ואת היוגורט שהסמכנו. מערבבים היטב את כל החומרים.

5. מדפנים תבנית בקוטר 24 בנייר אפיה, משמנים קלות ויוצקים פנימה את התערובת. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות. אופים במשך 45 דקות, עד שהפשטידה מזהיבה קלות. מוציאים מהתנור וממתינים כחצי שעה בטרם ההגשה.