רכיבים:

2 חצילים פרוסים לפרוסות בעובי 2 ס"מ

שמן לטיגון

3 כפות קליפת לימון כבוש חתוך לקוביות קטנות

3 שיני שום

1 חופן פטרוזיליה קצוצה

פלפל שחור טחון טרי

אופן ההכנה:

1. ממליחים את פרוסות החצילים. לאחר חצי שעה שוטפים במים ומייבשים בנייר סופג. (פעולה זו מונעת ספיגת שמן גבוהה).

2. מטגנים את החצילים עד שיתרככו וישחימו מעט, מקררים.

3. מפזרים את שאר המרכיבים על גבי החצילים.

הערה: מומלץ להשתמש בקליפת הלימון ולא במיץ הלימון על מנת למנוע מליחות יתר