

לזניה עם בשר וחצילים.

## רכיבים:

6 עלי לזניה

חציל פרוס, מושרה במלח במשך  $\frac{1}{2}$  שעה לפחות

400 גרם בשר טחון מעורב מבקר ומעוף

1 בצל קצוץ

4 שיני שום כתושות

400 גרם עגבניות מרוסקות

4 כפות רסק עגבניות

מלח

כפית פלפל שחור

2 כפות פפריקה

½ חבילה פטרוזיליה קצוצה

½ חבילה כוסברה קצוצה

שמן זית לטיגון

צנוברים

**אופן ההכנה:**

1. במחבת גדולה יוצקים מעט שמן זית, מוסיפים את הבצל והשום ומזהיבים.

2. מוסיפים את הבשר ומערבבים קלות שצבעו הופך לחום והוא נפרד בקלות.

3. מוסיפים 300 גרם העגבניות המרוסקות ושתי כפות רסק העגבניות (משאירים בצד 100 גרם עגבניות מרוסקות), ומחצית מכמות הירק.

4. מפזרים את התבלינים ומכבים את האש.

5. מחממים מחבת פסים, מורחים עם מברשת שמן זית, מכניסים את פרוסות החציל ומשחימים קלות משני הצדדים.

6. מניחים בתבנית 2 עלי לזניה, מעל מפזרים עד כיסוי את תערובת הבשר, מעל את יתרת הפטרוזיליה והכוסברה ומכסים בשכבת פרוסות חצילים וחוזר חלילה, כשבשכבה העליונה מסיימים בשכבת עלי לזניה.

7. מערבבים את שארית העגבניות עם כוס מים, ותבלינים ויוצקים על כל התבשיל עד לכיסוי מושלם. אופים כחצי שעה בתנור בחום בינוני (180 מעלות).