

חצילים ממולאים בבשר.

רכיבים:

4 חצילים , בינוניים

¼ כוס שמן זית

2 בצלים בינוניים, קצוצים

2 עגבניות גדולות, קצוצות דק

25.1 ק"ג בשר בקר טחון

1½ כפות חמאה/מרגרינה

4 פלפלים ירוקים חריפים חתוכים (לא קצוצים)

1 כפית מלח

2 עגבניות גדולות, פרוסות לעיגולים

אופן ההכנה:

1. קולפים את החצילים לאורך בצורת זברה (שורה קלופה-שורה לא קלופה-שורה קלופה וכן הלאה) וחותכים את הראש (השפיץ של החציל).
2. בעזרת סכין חדה, חורצים לאורך כל חציל ומניחים במי מלח למשך 30 דקות (להוצאת המרירות).
3. במחבת גדולה, ממיסים את החמאה/מרגרינה ומטגנים את הבצל. מוסיפים את הבשר הטחון ומטגנים 10 דקות נוספות. מוסיפים את העגבניות הקצוצות והמלח ומבשלים עד שהנוזלים מתאדים.
4. במחבת גדולה נוספת, מחממים את שמן הזית. במקביל מייבשים את החצילים בעזרת מגבת וסוחטים אותם ביד כדי להיפטר מן הנוזלים העודפים.
5. מטגנים את החצילים עד שהם משחימים מכל הצדדים.
6. מניחים את החצילים במחבת שטוחה וחוצים אותם. ממלאים בבשר הטחון.
7. מכסים כל חציל בפרוסת עגבניות ופלפל ירוק חריף. מוסיפים מעט מים, מכסים ומבשלים על להבה נמוכה, במשך 30 - 40 דקות.