

רכיבים:

1 חציל קטן (עבור כל סועד)

עלי רוקט

מלח

פלפל

עשבי תיבול

טחינה סמיכה

לקבבונים:

1 ק"ג בשר טרי (מומלץ להשתמש בבשר כבש קצוץ או טחון, או בשר בקר עם שומן כבש)

300 גרם שומן כבש

3/1 כוס בצל קצוץ

1 פלפל חריף קטן

כוסברה לפי הטעם

כמון לפי הטעם

מלח לפי הצורך

1/2 כוס מים קרים

**אופן ההכנה:**

1. קולים את החציל על האש היטב מכל הצדדים.

2. טוחנים את כל הבשר במכונת בשר עם הפלפל החרוף והכוסברה. מוסיפים את הבצל הקצוץ ואת התבלינים. מוסיפים מים ומערבבים תוך כדי.

מניחים לתערובת לנוח כשעה.

3. יוצרים קבבונים עגולים קטנים וצולים על גריל פחמים או על מחבת פסים שחומם היטב לפי מידת העשייה הרצויה.

## אופן ההגשה:

4. מפזרים על גבי צלחת ההגשה עלי רוקט טריים.

5. חוצים את החציל לשניים לאורכו (להשאיר את שני החלקים מחוברים בגבעול), ולהניח פתוח על הצלחת.

6. להניח את הקציצות במרכז החציל.

7. לזלף מעל הכל טחינה סמיכה.