רכיבים:

12 חצילונים

המלית:

¼ ק"ג בשר בקר טחון

½ ק"ג אורז, שטוף

2 בצלים, קטנים-בינוניים, קצוצים דק

חופן פטרוזיליה, קצוצה דק

¼ כוס שמן

½ כף אבקת מרק עוף

¼ כף מלח

קורט פלפל שחור

¾ כף פפריקה מתוקה

לרוטב:

½ לימון טרי, סחוט

1¼ כפות גדושות של רסק עגבניות

1 כוס מים

מלח, פלפל

אופן ההכנה:

1. באמצעות כפית, מרוקנים את ליבת החצילונים. (ניתן לשמור בצד ל סלט חצילים (

2. מערבבים יחדיו את רכיבי המלית וממלאים את החצילונים.

3. מסדרים יפה ומרווח את החצילונים בסיר רחב, מערבבים בקערה נפרדת את כל רכיבי הרוטב ויוצקים אותו על החצילונים.

4. מביאים לרתיחה ומבשלים עוד חמש דקות. מנמיכים את הלהבה, מכסים את הסיר ומבשלים כשעה לערך (עד שהנוזלים יתאדו).