רכיבים:

חבילה (1 ק"ג) בצק עלים מרודד עם קמח מלא, מופשר לפי ההוראות על האריזה

5 עגבניות, חתוכות לשמיניות

2 בצלים אדומים, חתוכים לפרוסות דקות

4 קישואים בקליפתם, חתוכים לקוביות בגודל 1X1 ס"מ

2 חצילים בקליפתם, חתוכים לקוביות בגודל 1X1 ס"מ

½ כוס שמן זית

2 כפיות מלח גס

קורט פלפל גרוס

4 שיני שום, חתוכות לפרוסות דקות

ענף אורגנו טרי, או ½ כפית אורגנו יבש

100 גרם מרגרינה

4 כפות קמח

2 כוסות ציר ירקות

2 ביצים

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (190 מעלות). מרפדים תבנית תנור מלבנית בנייר אפייה.

2. מערבבים בקערה את הירקות עם השמן ומעבירים לתבנית המלבנית. מפזרים מעל מלח, פלפל, אורגנו ושום. אופים כ-15 דקות עד שהירקות מזהיבים מעט, ומצננים.

3. משאירים את התנור דולק בחום גבוה.

4. בסיר קטן ממיסים מרגרינה ומבשלים כדקה עם הקמח. מוסיפים את ציר הירקות ומערבבים עד שמסמיך מעט. מעבירים לקערה ומצננים במקרר לפחות 15 דקות.

5. מוציאים מהמקרר וטורפים היטב עם הביצים.

6. מקמחים קלות משטח עבודה, ופורשים עליו את הבצק. מחלקים את הבצק לשניים ומרדדים לשני עיגולים בקוטר 30 ס"מ ובעובי 0.4 ס"מ.

7. משמנים את שתי התבניות, מרפדים אותן בבצק ומהדקים היטב.

8. מסדרים את הירקות בתערובת צבעונית על גבי הבצק ויוצקים מעל הירקות את הרוטב.

9. אופים כחצי שעה, עד להזהבה.

מגישים חם.