



רכיבים:

למלית:

1 קופסת דפי לזניה

½ ק"ג חצילים קלויים על האש

1 קופסה פטה כבשים

1 קופסה גבינה לבנה 5%

3 כפות קמח

½ כוס מים

לרוטב:

1 קופסה עגבניות מרוסקות - 500 גר'

2 כפות תערובת תבלינים לפיצה

4 כפות שמן זית

1 כוס מים

1 כפית מלח

צרור קטן בזיליקום קצוץ

100 גרם גבינה צהובה מגורדת – לא לערבב ברוטב

## אופן ההכנה:

1. לערבב את כל חומרי המלית בקערה.

2. בקערה נפרדת לערבב את החומרים לרוטב.

3. לסדר דפי לזניה על תבנית , למרוח מעליהם כ-1/3 מתערובת המילית , לשים מעל דפי לזניה ושוב מילוי,  
דפי לזניה ושוב מילוי עד להשלמת המילוי.

מעל להניח עוד שכבת דפי לזניה ומעליהם לשפוך את הרוטב.

4. לפזר מעל גבינה צהובה מגורדת.

5. להכניס לתנור שחומם לטמפרטורה בינונית ( $180^{\circ}$ ) למשך כחצי שעה.