רכיבים:

2 עגבניות

½ כוס אפונה ירוקה

2 חצילים גדולים

2 כפות שמן

½ כפית זרעי כמון

1 בצל גדול, חתוך לרצועות דקות

1 פלפל צ'ילי ירוק קצוץ, ללא זרעים

1 כפית ג'ינג'ר, חתוך לרצועות דקות

½ כפית מלח

½ כפית כמון טחון

אופן ההכנה:

1. מגרדים עגבניות על פומפייה גסה ומניחים בצד. מבשלים את האפונה במי מלח כמה דקות, עד שהיא מתרככת. מסננים, שוטפים תחת מים קרים כדי לעצור את תהליך הבישול ומניחים בצד.
2. קולים את החצילים על להבה גלויה עד שהקליפה מתבקעת ומשחירה לגמרי (אפשר גם לקלות את החצילים בתנור כרבע שעה). מעבירים את החציל לקערת מים קרים וקולפים. מעבירים את החצילים הקלויים והקלופים לקערה ובעזרת מזלג מפרקים אותם החציל לרצועות.
3. מחממים 2 כפות שמן במחבת. כשהשמן חם, מוסיפים את זרעי הכמון ומטגנים עד שנשמע קול הפיצוח של הזרעים.
4. מוסיפים את רצועות הבצל ומטגנים 5 דקות.
5. מוסיפים את הפלפל החריף ואת העגבניות ומטגנים תוך ערבוב במשך דקה.
6. מוסיפים את המלח והכמון הטחון ומערבבים קלות. מוסיפים את רצועות החצילים ומערבבים היטב.
7. מוסיפים למחבת את האפונה המבושלת ואת רצועות הג'ינג'ר. מערבבים קלות ומורידים מהאש.

אופן ההגשה:

מעבירים את תוכן המחבת לצלחת הגשה. אפשר לקשט צ'ילי ירוק קצוץ ובכוסברה קצוצה.