

**רכיבים:**

8 עגבניות עגולות, בגודל בינוני

½ ק"ג חסילונים, בגודל בינוני

½ כוס פירורי לחם

חופן עלי בזיליקום, קצוצים דק

¼ כוס שמן זית

6 שיני שום, מעוכות

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

**אופן ההכנה:**

1. קולפים את החסילונים ומטגנים אותם כ-4 דקות במחבת עם מעט שמן זית ושיני שום מעוכות. מורידים מהאש ומניחים בצד.

2. מסירים את כיפות העגבניות ומניחים אותן בצד.

3. מוציאים בכפית את תוכן העגבניות ומניחים בקערה.

4. שמים במעבד מזון את העגבניות, המלח, הפלפל, פירורי הלחם ושמן הזית ומעבדים עד שהכול הופך לעיסה.

5. מוסיפים את עלי הבזיליקום ומעבדים 15 שניות נוספות.

6. ממלאים כל עגבנייה עד חצייה בעיסת העגבניות ומניחים מעל את החסילונים המטוגנים.

7. מכסים את העגבניות הממולאות בכיפות העגבניות ומכניסים לתנור בחום בינוני.

8. אופים בחום גבוה במשך 10 דקות, מוציאים ומגישים חם.