

ראש כרובית ממולא טחון מן הצומח טבעול בקארי, מיץ לימון וטימין



רכיבים

- ראש כרובית
- כפות מיץ לימון (לשלב הסופי של המנה)
- חבילה טחון צמחוני
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- בצל
- שיני שום כתוש
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף תימין
- כפות מיץ לימון
- כף קארי
- כפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. חולטים את הכרובית. שמים מים בסיר עם כף מלח ומביאים לרתיחה. כאשר המים רותחים שמים את הכרובית בשלמותה כשהגבעולים כלפי מעלה וכל הפרחים מכוסים במים.
2. מבשלים 10 דקות עד שסכין ננעצת בקלות בגבעולים (חשוב שהכרובית לא תהיה רכה מדי), מסננים, שוטפים ומצננים.
3. מתבלים את הכרובית. מערבבים יחד את כל החומרים ומורחים על כל הכרובית.
4. שמים בקערה את כל מרכיבי המלית ומערבבים יחד.
5. ממלאים את הכרובית. הופכים אותה עם הגבעולים כלפי מעלה וממלאים את החללים הריקים בתערובת בדחיסה קלה.
6. אופים את הכרובית. מניחים את הכרובית על תבנית עם נייר אפייה ואופים בתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות כחצי שעה עד להזהבה.
7. כשהכרובית מוכנה וחמה מזליפים עליה עוד 2 כפות מיץ לימון ומגישים.

60 דקות

4 servings 4