



## רכיבים

- גרם מחמאה
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג מנופה
- כפיות אבקת אפיייה
- כפות מים
- בצל גדולים פרוסים דק
- פנים של חציל גדול חתוך לקוביות
- 1/2 2/1 קילוגרם חזה הודו טחון
- שיני שום
- 1/2 2/1 כפיות פלפל
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה דק דק

## הכנה

1. לשים יחד קמח, אבקת אפיייה ומים לבצק אחיד ונוח.
2. מחלקים את הבצק לשני חלקים ומרדדים את החלק הראשון של הבצק על משטח מקומח.
3. מניחים על תבנית פאי.
4. לצפות גם את הדפנות.
5. מכסים בנייר כסף ואופים בחום של 180 מעלות כ-25 דקות או עד שהבצק נהיה שחום מעט.
6. מוציאים ומצננים את הבצק מעט.
7. מטגנים את קוביות החציל בשמן עמוק ומסננים.
8. לוקחים סיר מטגנים את הבצל עד הזהבה.
9. לאחר מכן מוסיפים את הבשר ומבשלים כ-15 דקות.
10. לאחר מכן מוסיפים את החצילים והתבלינים, מבשלים כ-10 דקות.
11. בסוף מוסיפים את הפטרוזיליה, מערבבים ומורידים מהאש.
12. את המילוי מעבירים למסננת כדי שכל הנוזלים יצאו.
13. מניחים בתבנית מעל הבצק האפוי.
14. מרדדים את החלק השני על משטח מקומח ואת הבצק מניחים על המילוי.
15. מהדקים בצדדים ויוצרים באמצע הפאי חור קטן.
16. מורחים את הפאי בביצה ואופים כ-30 דקות בחום של 180 מעלות.

8 servings 8