

סירות חצילים ממולאות בהפתעות צבעוניות



רכיבים

- פנים של חציל בינוניים
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- לפי הטעם מלח
- גרם בשר בקר טחון טחון
- בצל קצוץ דק
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה דק
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף ללא הגרעינים פרוס לרצועות
- פנים של חציל
- עגבנייה קטנות חתוכות לחצאים
- קורט אגוז מוסקט טחון טחון
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כף סילאן
- גבעולים בצל ירוק קצוצים
- 1/4 4/1 כוס פיסטוק קלופים קצוצים דק
- גרם גרגירי חומוס (מושרה לילה או קפוא)
- שיני שום כתושות
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- פנים של חציל
- לימון סחוט
- כפות שמן זית
- כפית כמון טחון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/3 3/1 כוס צנוברים
- 1/4 4/1 ראש כרובית (רק הפרחים)
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 עגבנייה קצוצה דק

הכנה

1. מחממים את התנור לחום של 200 מעלות.
2. להכנת החצילים - חותכים את החצילים לחצי לאורכם. מניחים בתבנית וחורצים בעזרת סכין חריצים בבשר החציל. מפזרים מעט מלח ויוצקים 1/4 כוס שמן זית.
3. צולים בתנור כ - 20 דקות.
4. לאחר צליית החציל מוציאים מהתנור, בעזרת כף מוציאים את פנים החציל (משאירים מעט כדי שיהיה בסיס) ומניחים בקערה בצד. משתמשים בו למילויים.
5. להכנת מלית הבשר הטחון - במחבת רחבה יוצקים שמן זית ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את הבשר הטחון וממשיכים לטגן, רק עד החלפת צבעו.
6. מתבלים במלח, פלפל, אגוז מוסקט ורוטב בסיס ומערבבים. מכבים את האש ומוסיפים את הפטרוזיליה, פנים החציל והפלפל החריף ומערבבים.
7. ממלאים את סירות החצילים בתערובת הבשר ומשבצים מעל המילוי את חצאי עגבניות השרי עד לכיסוי מוחלט של המילוי. מזלפים שמן זית ומעט מלח וצולים בתנור כ - 20 דקות.
8. מפזרים פיסטוקים קצוצים ובצל ירוק קצוץ מעל.
9. להכנת מלית סלט החומוס החם - מבשלים את גרגירי החומוס במים כ - 30 דקות על אש בינונית, עד לריכוך מלא, ומסננים מנוזלי הבישול.
10. במחבת רחבה יוצקים שמן זית ומטגנים את גרגירי החומוס עד להשחמה, מוסיפים את שיני השום ופנים החציל ומתבלים במלח, פלפל שחור וכמון.
11. מסירים מהאש ומוסיפים את הפטרוזיליה הקצוצה ומיץ הלימון. מערבבים היטב וממלאים את סירות החציל ומעל מפזרים צנוברים קלויים.
12. להכנת מלית הכרובית - קוצצים את פרחי הכרובית דק ומטגנים אותם עד להזהבה עם שמן זית.

13. מעבירים את הכרובית המטוגנת לקערה ומוסיפים את יתר המרכיבים.

14. מערבבים היטב וממלאים את סירות החציל.

15. צולים כ - 5 דקות בחום של 200 מעלות.

16. מפזרים עלי נענע קטנים וטריים מעל.

17. להכנת מלית סלט הירק תמרים וקשיו - מערבבים היטב בקערה רחבה את פנים החציל, 1/2 צרור פטרוזיליה קצוצה, 2 גבעולי סלרי קצוץ, 1/2 כוס עלי נענע קצוצה, עגבנייה קצוצה דק, 6 תמרים חתוכים, 1/2 כוס קשיו קצוץ, 1/4 כוס שמן זית, לימון סחוט, 2 כפות סילאן, כף רכז רימונים ומלח ופלפל, וממלאים את סירות החציל.

90 דקות

6 servings 6

- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קצוצים גס
- כפות רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח
- כפות שמן זית
- פנים של חציל
- לימון סחוט
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם נענע קטנים
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- גבעולים סלרי קצוץ
- 1/2 2/1 כוס נענע קצוצים
- עגבנייה קצוצה דק
- תמר ללא הגלעין חתוכים לרצועות
- 1/2 2/1 כוס קשיו קלוי קצוץ גס
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- פנים של חציל
- לימון סחוט
- כפות סילאן
- כף רכז רימונים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור