

## חציל בלאדי קלוי בטחינה



## רכיבים

- חציל טריים ויפים (מזן בלאדי)
- כוס טחינה
- לפי הטעם מיץ לימון מ-3-4 לימונים
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם מלח לפי הטעם

## הכנה

1. להכנת הטחינה: מערבבים בקערה את הטחינה, מיץ הלימון, השום והמלח. מערבבים לתערובת אחידה וחלקה, אם הטחינה סמיכה מדי מוסיפים קצת מים.
2. קולים את החצילים על הגריל או על להבת גז עד שהם מתרככים.
3. מוציאים את החצילים מהתנור, חוצים כל חציל לאורכו ופורשים אותו לשני הצדדים.
4. יוצקים את הטחינה על החציל, מקשטים בפפריקה ובעלים ירוקים.

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴