



## רכיבים

- חציל גדול ומוצק
- כפות שמן קנולה
- בצל גדול, קצוץ דק
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון (אפשר מעורב עם בשר כבש)
- שן שום כתושה (לא חובה)
- חבילה מלאווח
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- ביצה טרופה
- כפות שומשום לזרייה

## הכנה

1. קולים את החציל על הגז, או בתנור על מצב גריל כחצי שעה.
2. פותחים את החציל ומוציאים את בשרו לתוך מסננת, שיגיר נוזלים.
3. מחממים תנור ל-200 מעלות. מוציאים את עלי המלאווח מהמקפיא.
4. הכנת המלית: מחממים מעט שמן במחבת רחבה, ומטגנים את הבצל עד שהוא מזהיב. מוסיפים בשר טחון, מפוררים אותו ומטגנים עד שהוא משנה את צבעו. מוסיפים שום כתוש, מטגנים עוד דקה ומורידים מהאש.
5. מוסיפים חציל קלוי וחצי ביצה טרופה, מערבבים היטב ובודקים שהתערובת לא חמה מדי. מתבלים במלח ופלפל (רצוי לטעום אחרי שמוסיפים את החציל ולפני הביצה - כי החציל עלול להיות מאוד מלוח).
6. מילוי הבצק: מניחים עלה של מלאווח על משטח העבודה, מעמיסים במרכזו כמות נדיבה של מלית (שלוש כפות לפחות), סוגרים ומהדקים היטב. חוזרים על הפעולה עם שאר העלים.
7. מורחים את המאפים בחצי הביצה שנותרה, זורים מלמעלה שומשום, או קצח, ומכניסים לתנור ל-15 דקות או עד שהמאפים מזהיבים. מוציאים, מקררים מעט ומגישים! בתיאבון!

70 דקות

6 servings 6