

חציל סביח חם עם ביצים,  
טחינה, שמן זית וירקות



## רכיבים

- פנים של חציל פרוסים, קלויים או מטוגנים
- עגבנייה חתוכה לפרוסות ולקוביות
- ביצה קשות, מבושלת וחתוכות לפרוסות
- 1/2 2/1 כוס טחינה מוכנה
- כפות שמן זית לזילוף
- 1/4 4/1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- כף צבר אריסה 6\*190גרם חדש

## הכנה

1. מסדרים על צלחת הגשה את החצילים החמים. מפזרים עליהם מעט מלח ופלפל ומזלפים קצת שמן זית וטחינה. מניחים על הטחינה קוביות עגבנייה.
2. מפזרים פטרוזיליה. מזלפים על הצלחת מעט שמן זית לקישוט, ביצה חתוכה, פרוסות עגבניות, בצל סגול ואריסה.

10 דקות

4 servings 4