



בינוני



1 שעות



6 מנות

עוגת חצילים יפיפיה שתעשה המון רושם על שולחן החג שלכם עם מלית עשירה מטחון סנסשיונל טבעוני ורוטב עגבניות קטיפתי

## מרכיבים

1 חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני

3 יחידות חציל

5 כפות שמן קנולה

4 כפות שמן זית

1 כוס אורז לבן, מבושל לפי ההוראות בגב האריזה

1 יחידה בצל קצוץ דק

1/2 כוס צנוברים

1 כוס רוטב עגבניות

4 שיני שום

1 זר פטרוזיליה קצוצה

2 כפות סילאן

1/2 פלפל צ'ילי חריף קצוץ

## הוראות הכנה

### 1. לטיגון החצילים

פורסים את החצילים לפרוסות בעובי של 1/2 ס"מ. בוזקים מעל מלח ומניחים להם להגיר נוזלים.

### 2.

מטגנים אותם עד הזהבה עם שמן הקנולה.

### 3. להכנת המלית

מחממים שמן זית במחבת רחבה, מוסיפים את הבצל ומוזהיבים.

### 4.

מוסיפים את הטחון הצמחוני ומבשלים עד שצבעו מתחלף.

### 5.

מוסיפים את שאר המרכיבים, מלח ופלפל שחור גרוס במטחנה ותימין לפי הטעם, ומערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה.

### 6. להרכבת העוגה

מרפדים את תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ בחצילים.

### 7.

ממלאים בכל המילוי וסוגרים שוב עם רצועות החצילים.

### 8.

מכניסים לתנור ואופים עד התייצבות כ-30 דקות בחום של 200 מעלות.

המתכון של רון יוחננוב

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL