

## לזאניה מצות וירקות

30 min זמן הכנה:

קושי: קל

### מצרכים

- גבינת פרובולה: 100 גר
- חלב מלא: 500 מ"ל
- חצילים:
- מלח ופלפל: לפי הצורך
- מצות: 180 גר
- עלי ריחן (בזיליקום): לפי הצורך
- קמח: 30 גר
- שמן זית כתית מעולה: 2 כפות
- שן שום: 1



### הכנה

1. חותכים את החצילים לקוביות, מניחים בקערה, ממליחים, משאירים למשך 15 דקות.
2. מתקנים מלח, **עגבניות קצוצות דק** משחימים בתוך סיר עם ידית שן שום אחת, יוצקים פנימה ופלפל ומבשלים את הרוטב.
3. מכינים רוטב בשאמל: מחממים את השמן בסיר, מכניסים את הקמח, בוחשים היטב, מוסיפים את החלב, מתבלים במלח ופלפל ומבשלים בחום בינוני במשך 5/6 דקות אחרי הרתיחה הראשונה.
4. יוצקים מעט שמן למחבת, סוחטים את החצילים ומטגנים אותם.
5. מניחים אותם על נייר סופג כדי שיטפטפו.
6. לוקחים תבנית, מורחים בתחתית כף עגבנייה עם מעט שמן, מרטיבים את המצה במים ומתחילים לסדר את השכבה הראשונה. מורחים בשאמל, מוסיפים את העגבנייה, החצילים ומעט גבינה. ממשיכים עם המצה וכל היתר עד שנגמרים כל המצרכים.
7. אופים בתנור חם בטמפרטורה של 190 מעלות במשך 20 דקות.
8. טעימה מאוד כשהיא חמה, אבל מושלמת גם כשאוכלים אותה קרה.

### למתכון הזה השתמשנו:

עגבניות קצוצות דק 400 גר

