



## • קבב דג עם ירקות, טחינה ויוגורט

### מצרכים

- 400 גר' אמנון טחון
- 100 גר' קרפיון טחון פעמיים ללא עור ועצמות
- חופן פטרוזיליה קצוצה
- חופן כוסברה קצוצה
- 1 בצל לבן קצוץ
- גרידת לימון אחד
- 1 עגבנייה חתוכה לקוביות
- מלח
- 3 כפות כמון טחון
- 100 גרם טחינה גולמית
- 250 גרם יוגורט עיזים
- 5 כפיות לימון כבוש קצוץ
- 3 חצילים
- 15 עלי נענע
- 2 זוקיני
- מיץ לימון מ-3 לימונים
- עלי שומר משומר אחד
- 5 יחידות בצלי שאלוט קלופים וחתוכים לרבעים
- 3 פלפלי צ'ילי אדום פרוסים לאורך (או פחות, אם לא אוהבים חריף)
- 60 גרם פיסטוק קצוץ קלוי
- 10 זיתי טאסוס מגולענים
- 4 עגבניות אדומות

### אופן ההכנה:

שורפים חצילים על אש גלויה, מקלפים ומשתמשים בלב החציל בלבד. פורסים זוקיני דק מאוד, מסדרים בצלחת, ויוצקים מעט שמן זית, מיץ לימון ועלי נענע קצוצים, משרים כרבע שעה.

טוחנים עגבניות אדומות במעבד מזון למרקם חלק, מתבלים במעט מלח. מחממים מחבת עם מעט שמן זית וצולים את רבעי השאלוט עד קבלת צבע שחום. מכינים את תערובת הקציצות, מחממים מחבת עם שמן זית וצולים אותם היטב.

להרכבת המנה: מסדרים על צלחת הגשה את ליבת החציל, מניחים על את קבב הדג, מגלגלים את דפי הזוקיני, רבעי שאלוט צרוב, זיתי טאסוס, קולי עגבניות טריות, עלי נענע, שומר ונגיעות של טחינה גולמית, יוגורט ולימון כבוש, מפזרים פיסטוק קצוץ.

**לפרטים נוספים - דורית אורלי, דוברת: 052-2525167**

**מפעלים אזוריים ד.נ., עמק בית שאן 1082000, טל: 04-6065742/3, פקס: 04-6065673  
E-MAIL: ESTI@DAGIM.ORG.IL**