

## כנאפה בשר הודו וחצילים

### המרכיבים למילוי:

- 4 חצילים פרוסים לחצי לאורך ולפרוסות – מומלחים ושטופים
- 1 ק"ג בשר הודו טחון
- 3 בצלים גדולים קלופים וקצוצים
- 4 כפות שמן זית
- 1/2 כוס צנוברים
- 1 כפית כמון
- 1 כפית פפריקה מעושנת
- 1/2 כפית בהרט
- מלח
- פלפל שחור

### המרכיבים לכנאפה:

- 1 ק"ג שערות קדאיף
- 2 כפות א. סוכר
- 2/3 כוס שמן זית
- מלח
- מעט קינמון

### אופן ההכנה:

1. ומטוגנים עד לזהבה (טיגון חצי עמוק) בשמן זית פרוסות חצילים שעברו תהליך של המלחה ושטיפה. - שומרים בצד.
2. מחממים מחבת, כשהמחבת חמה מטגנים בצלים קצוצים עד להשחמה, מוסיפים שמן זית ומערבבים.
3. מוציאים את הבצלים לקערה ושומרים בצד.
4. מחממים את אותה המחבת ומטגנים בסבבים את ההודו להשחמה.
5. מתבלים את הבשר בכמון, בהרט, פפריקה, מלח ופלפל גרוס. מוציאים את ההודו לקערה עם הבצלים. מערבבים ומוסיפים את הצנוברים.
6. מוללים את שערות הקדאיף בקערה עם שמן זית, סוכר, מלח וקינמון.
7. משמנים מחבת ומרפדים את התבנית בחצי מכמות הקדאיף, תוך הידוק השערות לתבנית.
8. מניחים מעל הקדאיף שכבה של הבשר המטוגן. מעל מניחים את פרוסות החצילים ומכסים בשכבת קדאיף נוספת.
9. אופים בתנור בחום גבוה של 200 מעלות עד להזהבת האטריות. מגישים לצד טחינה.