סדנה־לי

# כרובית בתנור עם טחינה ולימון: פרחים שחומים בלי בישול מקדים

| כמות | הכנה | בישול / אפייה | זמן כולל |
|---|---|---|---|
| **4 מנות כתוספת** | **15 דקות** | **35 דקות** | **50 דקות** |

## מצרכים

- ☐ 800 גרם פרחי כרובית טרייה
- ☐ 30 מ״ל שמן זית
- ☐ חצי כפית מלח דק לכרובית
- ☐ חצי כפית כמון
- ☐ רבע כפית פלפל שחור
- ☐ 80 גרם טחינה גולמית
- ☐ 30 מ״ל מיץ לימון
- ☐ 60 מ״ל מים ועוד 15–30 מ״ל לפי הצורך
- ☐ שן שום קטנה
- ☐ שמינית כפית מלח לרוטב
- ☐ 2 כפות פטרוזיליה, לבחירה

## אופן ההכנה

1. מחממים את התנור. בוחרים 220 מעלות בחום עליון ותחתון או 200 מעלות בטורבו, וממקמים רשת במרכז. מכינים תבנית רחבה. לא מכניסים את הירק לתנור שעדיין מתחמם ואז סופרים את אותו זמן צלייה.

2. חותכים ומייבשים. מפרידים לפרחים בגודל של כ־3–4 ס״מ. חוצים פרחים גדולים דרך הגבעול, כדי להשאיר צד שטוח שאפשר להניח על התבנית. שוטפים ומייבשים היטב, גם בין הענפים, בעזרת מגבת נקייה או נייר סופג.

3. מתבלים ומפזרים. מערבבים בקערה את הפרחים עם השמן, המלח, הכמון והפלפל. מסדרים בשכבה אחת עם רווחים, כשהצד החתוך פונה מטה ככל האפשר. אם צריך לערום כדי שהכול ייכנס, עוברים לשתי תבניות.

4. צולים ובודקים. צולים כ־25–35 דקות. הופכים בעדינות אחרי כ־15 דקות. בטורבו בודקים כבר אחרי 20 דקות; בתנור רגיל מתחילים לבדוק אחרי 25. מוכנות פירושה קצוות שחומים ומזלג שנכנס לגבעול בלי התנגדות קשה. מוציאים פרחים קטנים שמוכנים לפני האחרים.

5. מערבבים טחינה בזמן הצלייה. בקערה נפרדת מערבבים טחינה גולמית, לימון, שום ומלח. מוסיפים את 60 מ״ל המים בהדרגה תוך ערבוב. אם הרוטב עדיין סמיך מדי לזילוף, מוסיפים כף מים, מערבבים ובודקים שוב; תוספת המים המרבית המתוכננת היא עוד שתי כפות.

6. מגישים. מעבירים את הכרובית לצלחת, מזלפים חלק מהטחינה ומפזרים פטרוזיליה אם רוצים. מגישים את יתר הרוטב בנפרד. טועמים לפני תוספת מלח, כי יש מלח גם בירק וגם ברוטב.