



Ripieno di Pepe al Forno

Fırında Biber Dolması



1 kg di pepe di ripieno
3 cipolle
1,5 bicchieri di riso
Mezzo cucchiaino salsa di pomodoro
Mezzo mazzetto di menta
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo mazzetto di aneto
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio vegetale
Per il sugo;
4 pomodori
Mezzo cucchiaino salsa di pomodoro
Mezzo bicchiere olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
1,5 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1 pomodoro

- # Primamente si prepara il sugo. Nella pentola si mette olio vegetale e salsa arrossiscono per qualche minuti.
- # Alla sopra si aggiungono sale e pomodoro grattugiato si cucina finché pomodori diventano buco per buco dopo si aggiunge l'acqua calda e si bolla per una schiumata.
- # Le cipolle si macinano insieme poi si miscela con sale alla sua frasi aggiungono riso salsa olio vegetale prezzemolo macinato aneto mentre e sale si miscelano.
- # La miscelata preparata si riempisse dentro pepe. Dalla sopra si lascia un po' di spazio.
- # Le pepe si filano nello stampo di forno ed alla sopra si mettono i pezzi di pomodoro poi si svuota il sugo. Sopra di stampo si coperta con foglio alluminio.
- # Ripieno preparato si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi circa per 40 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: La cipolla può arrossisce anche per il posto di schiacciamento.