



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Фаршированный перец в духовке

Fırında Biber Dolması



1 кг. перца
3 средние луковицы
1,5 стакана риса
0,5 ст.л. томатной пасты
Пол- пучка свежей мяты
Пол-пучка петрушки
Пол-пучка укропа
1 ч.л. соль
0,5 стакана растит. масла
Для соуса:
4 средних помидора
0,5 ст.л. томатной пасты
5-6 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. соли
1,5 стакана воды
Сверху:
1 крупный помидор

- # Приготовим соус: В кастрюле нагреть масло, добавить томатную пасту, пассировать несколько минут.
- # Добавить тертые на терке помидоры и соль, тушить некоторое время. Затем добавить горячую воду, довести до кипения.
- # Лук мелко порезать, добавить соль и немного пожарить. Добавить рис, томат. пасту, растит. масло, мелко рубленную зелень и соль, перемешать.
- # Перец очистить от семечек, нафаршировать не утрамбовывая начинкой из риса.
- # В форму поставить нафаршированный перец, сверху положить порезанный помидор, полить соусом, сверху накрыть фольгой.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, готовить минимум 40 минут.
- # Подавать теплыми.

Лук для начинки можно слегка обжарить на медленном огне.