



Фаршированные перцы с оливк.маслом.

Zeytinyağlı Biber Dolması



30 свежих перцев
1,5 стакана риса
 $\frac{3}{4}$ стакана оливк.масла
3 крупных репч.лук
4 крупных помидора
1 чайн.ложка пасты свеж.перца
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 стол.ложка сухой мяты
Половина пучка петрушки
2 кубика сахара
Для верхушек:
2 твёрдых помидора

- # Рис положить в тёплую воду на 15-20минут.
- # Лук мелко порезать,немного обжарить на оливк.масле,добавить рис,посолить,поперчить.
- # Добавить тёртые на тёрке помидоры и 1 стакан тёплой воды.
- # Тушить на среднем огне пока не выпарится жидкость.
- # Перед тем,как снять с огня,посыпать мяты и петрушкой,закрыть крышкой и дать настояться некоторое время.
- # Перцы помыть, очистить серединку.
- # Перцы не очень плотно зафаршировать приготовленной начинкой.Сверху закрыть кусочками помидора.
- # Положить в кастрюлю,добавить 2стакана тёплой воды и сахар.Готовить 30-35минут на среднем огне.Подавать тёплым или холодным.

В настоящем рецепте этого блюда в начинку добавляются мелкие фисташки и мелкий изюм.