



בינוני



2 שעות



8 מנות

## מרכיבים

- 1 חבילה טחון צמחוני
- 8 פלפלים אדומים בינוניים, מרוקנים
- 1 כוס אורז מסוג יסמין
- 1 צרור פטרוזיליה קצוצה
- 1 בצל קצוץ לקוביות קטנות
- 3 שיני שום פרוסות
- 2 כפות שמן זית
- 2 פחיות שימורי עגבניות
- 1 כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 כף פפריקה אדומה חריפה
- 3 כפות רסק עגבניות

פלפלים ממולאים במלית טחון צמחוני עשירה בתיבול ומרכיבים ובעיקר טעימה  
אש! מנה חמה ומשביעה שעושה נעים בבטן

## הוראות הכנה

## 1. להכנת רוטב העגבניות

מחממים סיר רחב, כאשר הסיר חם, מוסיפים 2 כפות שמן זית, שום ומטגנים עד להזהבה קלה. מוסיפים את העגבניות, מתבלים, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם, 1 כף רסק עגבניות ומביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כ- 10 דקות. במידה וחסרים נוזלים ברוטב העגבניות ניתן להוסיף כחצי כוס מים, הרוטב צריך להיות מעט דליל כי הוא מצטמצם בתנור.

## 2. להכנת המלית

מבשלים את האורז עם כוס מים אחת (חצי מכמות המים הרגילה) ומצננים, מוסיפים לאורז את כל חומרי המילוי - טחון צמחוני, פטרוזיליה, בצל, פפריקה מתוקה וחריפה, 2 כפות רסק עגבניות, מלח ופלפל לפי הטעם, ומערבבים למסה אחידה. ממלאים כל פלפל במילוי שהכנו וסוגרים עם החלק של הפלפל שחתכנו (מכסה הפלפל).

## 3. להרכבת הסיר

מסדרים את כל הפלפלים בסיר מתאים לתנור, בו הכנו את רוטב העגבניות. חשוב שהפלפלים יהיו צמודים אחד לשני. מכסים בנייר כסף. צולים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כשעה עד אשר הפלפלים מתרככים.

## 4.

אחרי שעה מסירים את נייר הכסף ומשחימים כ- 20 דקות נוספות.

המתכון של בת-חן דיאמנט

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL