

Gemista

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 5/10

Gemista, domates ve biberi pirinçli harçla doldurup fırınlayarak lezzetli ve kokulu bir Yunan yaz yemeği sunar.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 4 adet Dolmalık biber
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Domates ve biberlerin içlerini dikkatlice oyun.
2. Pirinci soğanla birlikte zeytinyağında çevirin.
3. Hazırlanan içi sebzelerin içine paylaştırın.
4. Sebzeleri tepsiye dizip kapakları kapatın.
5. Gemistayı 190°C fırında 40-45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri çok sıcak doldurmamak pirincin açılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İlavesi edin, yanında feta peyniri ve ekmek dilimleri sunun.