

## ממולאים

### מילוי:

- 6-8 פלפלים (אפשר גם קישוא, מיני חציל..)
- 500 גרם בשר טחון
- 8 שיני שום
- 2 בצלים
- צרור פטרוזיליה
- 3/4 כוס אורז
- בהרט, מלח ופלפל

### רוטב:

- 1 ק"ג עגבניות מרוסקות
- 1 בצל קצוץ
- חופן פטרוזיליה (מתוך הצרור)
- ציר עוף או בקר

### בישול:

1. מתחילים עם המילוי: מטגנים בסיר קטן את השום הקצוץ ושני בצלים יחד עם הבשר והפטרוזיליה.
2. כשהבשר משנה את צבעו מוסיפים את האורז. מוסיפים מלח ופלפל, 1/2 כפית בהרט ומערבבים. מוסיפים חצי כוס מים ומביאים לרתיחה. מבשלים 6-7 דקות מכוסה על אש נמוכה ומורידים מהאש (כאשר האורז מוכן).
3. מורידים לכל פלפל את הראש ושומרים בצד. ממלאים כל פלפל בתערובת הבשר.
4. הרוטב: מטגנים את הבצל היחיד בסיר מעט גבוה (כזה שיוכל להיכנס לתנור מאוחר יותר). מוסיפים את העגבניות, 2 כוסות מים, ציר ותבלינים. מביאים לרתיחה ומוסיפים את חופן הפטרוזיליה ששמרנו בצד.
5. מניחים את הפלפלים בסיר ושופכים מעט מהרוטב לתוך כל אחד על מנת להרטיב את הבשר. מכסים כל פלפל. מכסים גם את הסיר ומבשלים כחצי שעה. בינתיים מחממים תנור ל200 מעלות.
6. מעבירים את הסיר לתנור ואופים על גריל עוד כחצי שעה.