



ΥΛΙΚΑ

- 6 ντομάτες
- 6 πιπεριές
- 3 κρεμμύδια
- 3 σκελίδες σκόρδο
- σχεδόν 1 ματσάκι μαϊντανό
- σχεδόν 1 ματσάκι δυόσμο
- 3 πατάτες
- 1 κούπα ρύζι
- Αλάτι, πιπέρι
- Λάδι
- λίγη γαλέτα τριμμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά τις ντομάτες και τις πιπεριές και με ένα μαχαίρι κόβουμε το καπάκι τους, και με ένα κουταλάκι, αδειάζουμε την ψίχα τους προσεκτικά και στη συνέχεια λιώνουμε την ψίχα τους στο μούλτι. Στη συνέχεια κόβουμε τα κρεμμύδια στο μούλτι, ψιλοκόβουμε το σκόρδο, τον μαϊντανό, τον δυόσμο και βάζουμε σε ένα τηγάνι λίγο λάδι να ζεσταθεί, και σοτάρουμε, κρεμμύδια σκόρδο κατόπιν το ρύζι και τα σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Στην πορεία ρίχνουμε την ψίχα από τις ντομάτες, μαϊντανό, δυόσμο, αλάτι, πιπέρι ανακατεύουμε και το αφαιρούμε από

την φωτιά.

Με ένα κουτάλι γεμίζουμε ντομάτες πιπεριές και τα κλείνουμε με το καπάκι τους. Τώρα καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε, έχουμε αφήσει λίγη γέμιση στο τηγάνι και τις ρίχνουμε μέσα ανακατεύοντας για να πάρουν νοστιμιά, και τις τοποθετούμε στα κενά του ταψιού. Ρίχνουμε λίγο λάδι και λίγο νεράκι και τις πασπαλίζουμε από πάνω με λίγη τριμμένη γαλέτα για να γίνουν πιο ξεροψημένα. Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 1 1/2 ώρα .

Πηγή: .mothersblog.gr