



Υλικά

8 μεγάλες ντομάτες
12 κουταλιές της σούπας τραχανά ξινό
1 μικρή πιπεριά ψιλοκομμένη
150γρ. φέτα

4 κουταλιές της σούπας δυόσμο ψιλοκομμένο
1 μέτριο κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένουμε τις ντομάτες, κόβουμε ένα καπάκι και από μέσα την αδειάζουμε. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι βάζουμε $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού νερό, το αλάτι και 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο και μόλις βράσει ρίχνουμε τον τραχανά. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς για περίπου 3-4 λεπτά. Σπάμε τη φέτα με ένα πιρούνι, και την ανακατεύουμε με τον τραχανά, τη σάρκα από τις ντομάτες που αδειάσαμε κομμένες σε κυβάκια, την πιπεριά, το κρεμμύδι, το δυόσμο, αλάτι και πιπέρι. Γεμίζουμε τις ντομάτες και βάζουμε το καπάκι. Τις τοποθετούμε σε ταψάκι, προσθέτουμε ελαιόλαδο, 1 ποτήρι νερό και τις ψήνουμε στους 200 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν αρκετά και να μαλακώσουν.

Πηγή: neadiatrofis.gr