

# Gemista

Toplam 110 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
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Domates ve biberlerin kapaklarını kesip içlerini çıkarın.
2. Pirinç, doğranmış sebze içleri, zeytinyağı ve tuzu karıştırın.
3. Sebzeleri harçla üçte iki doldurun, pirinç şişince kapakları dağlayın.
4. Doldurulmuş sebzeleri fırına alarak dizip kapakları kapatın.
5. Kabın dibine az sulu ve zeytinyağı ekleyin.
6. Gemista'yı 90°C fırında 45 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri çok sıkı doldurmamak pirincin açılmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlavesi olarak feta peyniri ve ekmek dilimleri sunun.