



Gemista

Ingrédients (pour 6 personnes)

6 grosses tomates
6 gros poivrons
3 pommes de terre
500 g d'oignons (émincés)
1 ½ tasse de riz
2 tasses d'huile d'olives
1 bouquet de persil (haché)
1 bouquet d'aneth (haché)
sel, poivre

Préparation

Lavez soigneusement les tomates et les poivrons. Otez une calotte par légume; réservez ces calottes. Enlevez les pépins des poivrons. Videz les tomates de leur pulpe et mettez celle-ci de côté. Faites dorer les oignons dans l'huile chauffée, puis ajoutez le riz, la pulpe hachée des tomates, l'aneth, le persil, le sel et le poivre.

Mélangez bien le tout et remplissez les tomates et les poivrons avec cette farce; remettez les calottes. Coupez les pommes de terre pelées en bâtonnets.

Faites cuire au four, sur une plaque huilée, pendant environ 45 minutes à température moyenne.

En vente chez [greek food](#):

- Huile d'olives [Epilekto](#)

Bon appétit – Kali orexi!