



Τα Γεμιστά της γιαγιάς Μαλίας

Μερίδες: 6-8, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 1 ώρα, **Χρόνος Ψησίματος:** 1,5 ώρα

Υλικά

- 5 ντομάτες
- 4 πιπεριές πράσινες
- 3 κολοκύθια στρογγυλά
- 2 μελιτζάνες φλάσκες
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 1/2 ματσάκι δυόσμο
- 3 κρεμμύδια
- 3 πατάτες
- Ρύζι καρολίνα (1/2 κ.σ. για κάθε γεμιστό και 1/2 κούπα για το ταψί)
- 1/2 φλιτζάνι λάδι
- Αλάτι & Πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Αδειάζουμε τις ντομάτες, τις πιπεριές, τις μελιτζάνες και τα κολοκύθια.
- 2) Αλέθουμε το εσωτερικό από τις ντομάτες στο μούλτι και το κρατάμε στην άρκη. Αλέθουμε μαζί με 1 πιπεριά και τη σάρκα από τις μελιτζάνες.
- 3) Ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό, το δυόσμο και το κρεμμύδι.
- 4) Σε ένα μπολ βάζουμε το ρύζι, τα κρεμμύδια, την αλεσμένη πιπεριά και μελιτζάνα, το μαϊντανό, το δυόσμο, αλάτι και πιπέρι και 3 κουταλιές της σούπας από την αλεσμένη ντομάτα.
- 5) Γεμίζουμε τα γεμιστά μέχρι τα 3/4 του κάθε λαχανικού και ανάμεσα βάζουμε τις πατάτες κομμένες κυδωνάτες.

Και το Μυστικό: “Βάζω σε ένα σημείο του ταψιού χύμα από τη γέμιση 3-4 κουταλιές της σούπας.”



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom



6) Περιχύνουμε στο ταψί την υπόλοιπη αλεσμένη ντομάτα και το λάδι.

7) Ψήνουμε στους 180οC μέχρι τα λαχανικά να ψηθούν και να μελώσουν και να μαλακώσει το ρύζι. Υπολογίζουμε 1-1,5 ώρα.

Τα Γεμιστά είναι φαγητό ιερό. Δεν μπορείς να το φτιάξεις όταν βιάζεσαι ή όταν είσαι κακόκεφος. Θέλει πολύ αγάπη για να γίνει και θα γεμίσει αγάπη και όσους το φάνε.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom