

## פלפל ממולא בבשר או קורקבנים

הרוטב לשני  
המתכונים:

- 2 כוסות מים חמים
- 1 כוס מיץ עגבניות
- 1 כף אבקת מרק עוף או כפית מלח
- וכפית פלפל שחור גרוס
- 3 כפות שמן
- 4 שיני שום כתושות

לערבב את כל מרכיבי הרוטב ולמוזג על הפלפלים.

לאפייה בתנור – לסדר את הפלפלים בשורה אחת בפירקס או בתבנית אפייה, ולמוזג את הרוטב. לכסות בנייר כסף ולאפות בתנור ב-180° – כשעה. בחמש הדקות האחרונות להוריד את הכיסוי להשחמה.

לבישול איטי – לסדר את הפלפלים בשורה אחת בסיר רחב, למוזג הרוטב כך שיכסה את הפלפלים, לעטוף את מכסה הסיר במגבת ולבשל בלהבה איטית ביותר כ-1½ שעה.

- 200 גר' בשר טחון גס או 250 גר' קורקבנים חתוכים לקוביות קטנות (מבשלים בנפרד 20 ד')
- 1 בצל גדול, קצוץ דק
  - 3 שיני שום
  - 3 כפות שמן
  - 1 כפית מלח

- 1 כפית פלפל שחור
- ½ כפית פלפל אנגלי (בהר)
- 1 פלפל ירוק קטן וחרירף, חתוך לקוביות קטנות (למי שאוהב פיקנטי) או 3 טיפות טבסקו
- 2 כפות פטרוזיליה קצוצה דק
- 2 כוסות אורז שטוף
- 2 כפות צנוברים מטונגים או קלויים

1. לטגן קלות במחבת את הבצל, להוסיף את הבשר ולהמשיך לטגן כדקה.
2. להוריד מוהאש, ולהוסיף כל יתר המרכיבים. לערבב היטב, ולמלא הפלפלים עד ל-¼ מגוברהם.
- אפשר לוותר על טיגון הבצל, ורק לערבב את כל המצרכים ולמלא.
- אם משתמשים בקורקבנים, לבשל אותם עשר דקות, לסגן ולערבב עם יתר החומרים.