

Täytetyt tomaatit

Ντομάτες γεμιστές με ρύζι

8	keskikokoista tomaattia
1 iso	sipuli
1 dl	riisiä
1½ dl	oliiviöljyä
1/4 dl	hakattua persiljaa
½ tl	timjamia, minttua tai tilliä
	suolaa
	pippuria
	loraus sitruunamehua
1/4 dl	korppujauhoja tai
	kuivaa leipämurskaa



Pese ja kuivaa tomaatit. Silppua sipulit. Leikkaa tomaateista lakit pois ja säästä ne. Koverra tomaatit lusikalla ja hienonna sisus. Laita tomaattien sisään hiukan suolaa.

Kuumenna isolla paistinpannulla keskilämpöiseksi 1dl oliiviöljyä ja kuullota siinä sipulisilppu. Lisää tomaattien sisukset. Anna kiehua 5 minuuttia.

Lisää riisi, 0,7dl kuumaa vettä, persilja, mausteet ja suola. Keitä kunnes riisi on puolikypsää. (n. 15 min.)

Sekoita täyteen aineet keskenään ja laita se tomaattien sisään. Älä täytä aivan täyteen, sillä riisi turpoaa vielä kypsyessään.

Lado tomaatit riveihin reunalliselle voidellulle uunipannulle. Lakita tomaatit. Valuta loput oliiviöljyt joukkoon, lisää pannulle n 2dl vettä ja ripottele pinnalle korppujauhot tai leipämurska.

Paista keskilämpöisessä (n.200 °C) uunissa 45 min.
Tarjoa kaksi tomaattia ruokailijaa kohden.

Samalle uunipannulle voit laittaa myös perunalohkoja kypsyämään.

Samalla tavoin täytettäväksi sopivat hyvin myös paprikat, kesäkurpitsat, munakoisot, sipulit, kaalin-, viinin- ja viinimarjanlehdet. Huomaa kuitenkin, jos paistat kasvikset ilman 'lakkia' kahtia halkaistuna, laita silloin päälle juustoraastetta jottei täyte kuivuisi. Viinin- ja viinimarjan lehdet tulee ryöpätä nopeasti kuumassa vedessä ennen täyttämistä ja kypsentää ne sitten kattilassa jossa on hiukan oliiviöljyä, vettä ja sitruunamehua.

