

## עופיונים ממולאים



### רכיבים

- עופיונים
- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- כפית רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- שיני שום מעוכות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- כוסות אורז ארוך
- לפי הטעם קינמון טחון
- נתח צנוברים
- נתח צימוקים בהירים
- בצל גדולים קצוצים
- ביצה
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מערבבים בקערית שמן זית, רוטב סויה, שום, מלח, פלפל ופפריקה.
2. מורחים היטב את העופיונים מבחוץ ומבפנים.
3. הכנת המילוי: מבשלים כ-15 דקות אורז עם 3 כוסות מים, קינמון, צנוברים וצימוקים, עד שהמים נספגים.
4. מטגנים את הבצלים עד הזהבה.
5. מחממים תנור ל-180 מעלות.
6. מערבבים בקערה את האורז המבושל עם הבצלים והביצים.
7. ממלאים את העופיונים. סוגרים בקיסם ואופים כ-90 דקות. בתיאבון!

120 דקות

10 servings 10