

תבשיל בצלצלים ממולאים



רכיבים

- בצל
- כוסות אורז ארוך
- בצל
- גרם סלרי (העלים בלבד)
- עגבנייה
- זר פטרוזיליה
- כוסות מים
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח שטוחה
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כפות אסם רוטב טריאקי כשר לפסח
- כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- כפות סילאן

הכנה

1. להכנת המלית - שוטפים את האורז ומסננים אותו מהנוזלים.
2. מוסיפים את הבצל, סלרי, פטרוזיליה והעגבניות ומערבבים היטב.
3. מוסיפים 1/3 כוס שמן, 1 כפית מלח, 1 כפית פלפל שחור, 1 כף אבקת מרק ו-1 כפית פפריקה ומערבבים שנית.
4. להכנת הבצלים - קולפים את הבצלים ומסמנים עם סכין חריץ עד האמצע. מכניסים את הבצלים לסיר עם מים ומבשלים עד שיתרככו קצת, לא מבשלים יותר מדי.
5. מפרידים את השכבות.
6. בכל שכבה מניחים מעט מהמלית, מגלגלים ומסדרים בסיר שטוח שיכול להיכנס לתנור.
7. מוזגים מעל הבצלים מים ומביאים לרתיחה.
8. בקערה שמים 8 כפות שמן, 1 כף אבקת מרק, 1 כפית פלפל שחור, 1 כפית מלח ו-6 כפות רוטב טריאקי ומערבבים. מתבלים את הבצלים.
9. מכסים את הסיר ומבשלים עד הצטמצמות הנוזלים (צריכים להישאר מעט נוזלים).
10. יוצקים מעל הבצלים סילאן ומכניסים לתנור להתקרמלות.

90 דקות

8 servings 8