



רכיבים:

4 כוסות מים רותחים

7 פלפלים גדולים

1 בצל גדול, קלוי וקצוץ דק

1 גזר, קלוי ומגורר בפומפיה

1 כוס פתיתי סויה

$\frac{3}{4}$ כוס אורז בסמטי, שטוף

1 כפית מלח

1 כפית פלפל שחור

1 כפית פפריקה מתוקה

2 כפות אבקת מרק בצל

3 כפות רסק עגבניות (אני משתמש ביכין, אך ניתן להשתמש בכל רסק)

1 חופן פטרוזיליה, קצוצה

$\frac{3}{4}$ - 1 כוס מים

לרוטב:

2 כוסות מים פושרים

4 כפות רסק עגבניות

2 כפות אבקת מרק בצל

מלח, פלפל שחור

2 כפות מיץ מלימון טרי

אופן ההכנה:

1. יוצקים לקערה בינונית 2 כוסות מים רותחים ומשרים את האורז (למשך זמן הכנת יתר הרכיבים).
2. יוצקים לקערה נפרדת את 2 כוסות המים הרותחים הנוותרים ומשרים את שבבי הסויה למשך כרבע שעה.
3. מחממים במחבת עמוקה מעט שמן זית ומטגנים את הבצל, עד להזהבה.
4. מוסיפים את הגזר, מערבבים ומבשלים במשך כ-2½ דקות.
5. שופכים את שבבי הסויה למסננת. לאחר שכל הנוזלים ניגרו, סוחטים אותם היטב בעזרת הידיים. מוסיפים את השבבים למחבת הבישול.
6. מוסיפים את המלח, הפלפל, הפפריקה, אבקת המרק ורסק העגבניות ומערבבים היטב.
7. יוצקים למחבת מעט מים (פחות מ-¼ כוס) ומערבבים. מביאים לרתיחה ומנמיכים הלהבה. מבשלים על להבה נמוכה במשך כ-5 דקות.
8. מסירים מהאש ומוסיפים למחבת את האורז והפטרוזיליה הקצוצה ומערבבים היטב.
9. מסירים את ראש הפלפלים ומרוקנים את תוכנם.
10. ממלאים את הפלפלים בתערובת.
11. לסיר גדול מוסיפים 2 כוסות מים פושרים, 4 כפות רסק עגבניות, 2 כפות מרק בצל, 2 כפות מיץ לימון, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה.

12. מנמיכים הלהבה ומכניסים בזהירות לסיר את הפלפלים הממולאים.

13. יוצקים לכל פלפל מעט מהרוטב. מבשלים במשך כשעה על להבה נמוכה.