

25 Αυγούστου 2023

Πιπεριές Γεμιστές με Τυρί

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

1 κιλό πιπεριές μετρίου μεγέθους

750 γρ. τυρί φέτα

4 αυγά

4-5 ώριμες ντομάτες

Λάδι για τηγάνισμα

2 κουταλιές της σούπας βούτυρο

Εκτέλεση:

Πλένουμε τις πιπεριές, τις ανοίγουμε, βγάζουμε τους σπόρους και τις τηγανίζουμε ελαφρά. Χτυπάμε τα αυγά, ρίχνουμε σε αυτά το τριμμένο τυρί και τις 3 ντομάτες,

αφού τις περάσουμε από το ρεντέ. Γεμίζουμε με το μείγμα τις πιπεριές και τις τοποθετούμε σε ένα μεγάλο τηγάνι ή σε ταψάκι. Χύνουμε επάνω τους τις υπόλοιπες ντομάτες ψιλοκομμένες και το βούτυρο. Τις βάζουμε στη φωτιά να σιγοβράσουν, ή σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά περίπου, ώσπου να πήξει το αυγό.

Πηγή: monastiriaka.gr