



Γεμιστές πιπεριές με ρεβίθια, λαχανικά & μπαχαρικά

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25-30 λεπτά

Φυλάσσουμε τις πιπεριές καλυμμένες στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

Υλικά για το μείγμα μπαχαρικών:

- 2 κ.σ. ζάχαρη καρύδας ή μαύρη ζάχαρη
- 2 κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- 2 κ.σ. κύμινο
- 1 κ.σ. κανέλα
- ½ κ.γλ. γαρύφαλλο σε σκόνη
- 1 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 2 κ.γλ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ½ κ.γλ. πιπέρι καγιέν (προαιρετικά)

Υλικά για τις πιπεριές:

[4 πιπεριές Sweet Palermo](#)

- ½ ματσάκι κόλιανδρο
- 1 λάιμ
- γιαούρτι, της επιλογής μας
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη γέμιση :

- 1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 250 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 450 γρ. ρεβίθια, βρασμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 1 κ.σ. ντοματοπελτέ

2 κ.γλ. μαροκινό μείγμα μπαχαρικών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα βαζάκι ή μικρό μπολ βάζουμε τη ζάχαρη καρύδας, την πάπρικα, το κύμινο, τη κανέλα, το γαρύφαλλο, το τζίντζερ, το αλάτι, το πιπέρι και το καγιέν (αν το χρησιμοποιήσετε) και ανακατεύουμε καλά.

2) Πλένουμε και κόβουμε τις [πιπεριές Sweet Palermo](#) κάθετα στη μέση, τις καθαρίζουμε, τις βάζουμε σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί με την κομμένη πλευρά τους προς τα πάνω, τις λαδώνουμε ελαφρώς με ένα πινέλο, τις αλατοπιπερώνουμε και τις ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στις αντιστάσεις για 15-20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν αλλά να κρατήσουν το σχήμα τους. Όταν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος τις βγάζουμε χωρίς να κλείσουμε τον φούρνο.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε ένα τηγάνι βάζουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε τα ντοματίνια και τα ρεβύθια και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά πιέζοντας ελαφρώς τα ντοματίνια. Προσθέτουμε το σκόρδο, τον τοματοπελτέ, το μείγμα μπαχαρικών, σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

4) Βάζουμε σε κάθε πιπεριά αρκετή γέμιση, μοιράζουμε την υπόλοιπη στο ταψί αν περισσέψει και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ξαναψήνουμε για ακόμη 5-10 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα.

5) Βγάζουμε τις πιπεριές από το φούρνο πασπαλίζουμε με λίγο κόλιανδρο, λάιμ, περιχύνουμε με λίγο γιαούρτι και σερβίρουμε.