Poivrons Farcis Sec et Aigres

Ekşili Kuru Biber Dolması



30 morceaux de piments séchés farcis
2 gros oignons
1 tête d'ail
2 tasses de riz boulghour
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sauce tomate
½ cuillère à soupe de sauce de piment rouge
1 pincée de sel de citron
1 petite cuillère de sucre granulé
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à soupe de menthe séchée
1 cuillère à café de sirop de grenade
3 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel

Faites bouillir les piments séchées 10-15 minutes.
Mettez de l'huile d'olive dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons et les ails finement rapées. Laissez griller.
Rajoutez le riz boulghour lavé et filtré, puis laissez griller.
Rajoutez les sauces de tomates et de piment rouge, du sel de citron, du sucre, de la menthe séchée, poivron noir et du sel. Mélangez plusieurs fois.
Enfin, rajoutez 1 tasse d'eau. Laissez cuire jusqu'a l'absorbation. Retirez du four puis laissez reposer 20 minutes avec le couvercle couvert.
Servez chaud ou tiede.

N-B: Le Poivrons farcis sec et aigres est une recette de la région de Gaziantep.