



Ripieno di Pepe con Cokelek

Çökelekli Biber Dolması



1 kg pepe di ripieno
Mezzo kg di çökelek
1 cipolla
2 pomodori
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio vegetale
1 bicchiere d'acqua
Per la sopra;
2 pomodori

- # Le pepe si puliscono si levano insieme poi si lavano cipolla si taglia infine pomodoro si taglia incubo prezzemolo si macina.
- # Le cipolle si arrossiscono con olio vegetale alla sopra si aggiungono pomodoro sale e si cucinano finché perdono le forme.
- # Cokelek cumino e Pepe Nero si aggiunge poi si aggiunge prezzemolo subito prima di levare dal fuoco.
- # La miscelata preparata si riempisse nelle pepe senza lascia lo spazuo. Alla sopra si mettono I fetti di pomodori
- # Le Pepe preparati si filano nello stampo di forma e dai fianchi si aggiunge un bicchiere d'acqua poi alla sua prassi coperta con foglio alluminio.
- # Dopo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 35 o 40 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Ripieno di pepe con cokeler èd una ricetta della zona di Antalya.