



Saure gefüllte getrocknete Paprika

Ekşili Kuru Biber Dolması



30 getrocknete Paprika
2 große Zwiebel
1 Knoblauchknolle
2 Gläser grober Bulgur
1 Glas Olivenöl
1 EL Tomatenmark
½ EL Paprikamark
1 Prise Zitronensalz
1 Dessertlöffel Zucker
½ Dessertlöffel Pfeffer
1 EL getrocknete Minze
1 Dessertlöffel Granatapfelsäure
3 Gläser Wasser
1 Dessertlöffel Salz

Die getrockneten Paprika in reichlicher Menge Wasser 10-15 Minuten kochen.

Währenddessen in einen Topf Öl geben und erhitzen, danach die fein gehackte Zwiebel und Knoblauch dazugeben und anbraten.

Dazu ausgewaschene und abgetropfte Bulgur geben und anbraten.

Paprika- und Tomatenmark, Zitronensalz, Zucker, getrocknete Minze, Pfeffer und Salz hinzugeben, ein paar Mal umrühren.

Am Schluss ein Glas Wasser dazufüllen, bis das Wasser verdampft ist kochen. Die Füllmasse vom Herd nehmen, 20 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.

Die Füllmasse bis ein Finger breit unter die Oberkante der Paprika einfüllen. Die Öffnung der Paprika durch zusammen drücken schließen.

Die gefüllten Paprika in einen Topf einreihen, Granatapfelsäure und 2 Gläser Wasser drübergießen, mit einem Porzellanteller abdecken und auf mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.

Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Saure gefüllte getrocknete Paprika ist eine Rezeptur der Region Gaziantep.