



## Bourré De Poivron Au Fromage

Çökelekli Biber Dolması



1 kg de poivrons farcis  
½ kg de fromage çökelek  
1 oignon  
2 tomates  
½ bouquet de persil  
1 cuillère à café de cumin moulu  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de sel  
1 tasse d'huile végétale  
1 tasse d'eau  
Pour la surface:  
2 tomates

- # Nettoyez les piments puis lavez. Coupez les oignons finement puis coupez les tomates en petit morceaux. Hachez le persil finement.
- # Faites cuire les oignons dans l'huile, rajoutez des tomates et du sel puis laissez cuire jusqu'à qu'elle perd sa forme.
- # Rajoutez du çökelek, du poivron noir puis continuez à mélanger. Rajoutez du persil juste avant de retirer du feu.
- # Remplissez le mélange dans les piments. Placez des tranches de tomates dessus.
- # Placez les bourrés dans un plat de cuisson. Rajoutez 1 tasse d'eau de côté.
- # Couvrez avec du papier aluminium ou du papier huilé mouillé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 35-40 minutes.
- # Servez tiède.

**N-B; Cette recette appartient à la région d'Antalya.**