



Bourré de Piment à l'Huile d'Olive

Zeytinyağlı Biber Dolması



30 Poivrons
1,5 Tasses de riz
3/4 tasse d'huile d'olive
3 oignons sec
4 tomates grande
1 cuillère à café rouge de pâte de piment
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à soupe de menthe séchée
1/2 botte de Persil
2 morceaux de sucre
Pour le haut;
2 tomates durs

- # Nettoyez le riz et laissez attendre 15-20 minutes dans l'eau tiède.
- # Coupez les oignons finement, tournez dans l'huile d'olive puis rajoutez du riz, du sel et du sel.
- # Après un peu de cuisson, rajoutez des tomates râpé et 1 verre d'eau tiède.
- # Laissez cuire dans une température moyenne jusqu'à l'absorption du liquide.
- # Près de la cuisson, rajoutez de la menthe et du persil, fermez le couvercle et laissez reposer.
- # Pendant ce temps, creusez les poivrons, lavez puis filtrez l'eau.
- # Mettez le mélange dans les poivrons de façon à ne pas trop être serré. Fermez le dessus avec de la tomate.
- # Placez dans la casserole, rajoutez 2 verre d'eau tiède et 2 morceaux de sucre. Laissez cuire dans une température moyenne pendant 30-35 minutes.
- # Servez froid ou tiède.

N-B: Dans la recette originale du bourré à l'huile d'olive, on retrouve de la pistache et du raisin de Corinthe.