



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

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
1/2 cuillère à soupe de sauce de piment rouge
1 pincée de sel de citron
1 petite cuillère de sucre granulé
1/2 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'à l'absorption. Retirez du four puis laissez reposer 20 minutes avec le couvercle couvert.
- # Servez chaud ou tiède.

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