



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## 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.