



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

Ripieno di Pepe Corsa

Şipşak Biber Dolması



1 kg di pepe da riempire
1,5 bicchieri di riso
250 gr di carne macinata
1 cipolla
Mezzo mazzetto di aneto
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo mazzetto di menta fresche
1 cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
Pomodoro

- # Le cipolle si macinano in fine. Poi si aggiunge sale e si miscelano bene.
- # Poi si aggiungono salsa e si impasta ancora poi si aggiungono aneto menta.
- # La miscelata preparata si riempisce dentro delle pepe .
- # Poi si filano in una pentola ed alla sopra si mettono i pezzi di pomodoro.
- # La pentola si inserisce sul fuoco e si coperta il coperchio. Si cucina circa per 5 minuti.
- # Dopo si aggiunge un bicchiere d'acqua calda. Il fuoco si bassa e si coperta il coperchio. Si cucina per 45 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Per avere risotto perfetta si deve riempire 3/2 delle pepe.