



Il Ripieno Dei Pepe Acido

Ekşili Kuru Biber Dolması



30 pepe secca per il ripieno
2 cipolla secca
1 aglio
2 bicchieri di grano fino per pilaf8riso)
1 bicchiere di olio d'oliva
1 cucchiaio salsa di pomodoro
mezzo cucchiaino salsa di pepe
1 pizzico sale di limone
1 cucchiaino di zucchero polverato
mezzo cucchiano di pepe nero
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino salsa di melograno.
3 bicchieri acqua

- # Le pepe si bolliscono per 10 ? 15 minuti nell'acqua
- # Poi in una ciotola si mettono olio di oliva dopo aver riscaldato si aggiungono cipolla e aglio.
- # Sopra si aggiungono grano fine lavato.e si arrossiscono.
- # Poi si aggiungono; salse di pepe e pomodoro, sale del limone, zucchero, menta secca, pepe nero, e sale si arrossiscono ancora
- # L'ultimamente si aggiunge 1 bicchiere d'acqua , e si cucinano fino a va via tutt'acqua. Poi la miscela del ripieno si tolglie dal fuoco si mette a riposare per 20 minuti coperchio chiuso.
- # Miscela preparata si fa riempire nelle pepe fino a lasciare un dito di spazio, qusto spazio si piega e così si chiudono le sopre delle pepe.
- # Poi i ripieni si mettono nella ciotola , sopra si mettono salsa di melograno e 2 bicchieri d'acqua .
- # Sopra si chiude un piatto porcellano e si cucoca per 20 minuti.
- # Poi si prepara a servire sia fresco che freddo.

Nota: Questa e' una ricetta della zona di Gaziantep.