Фашированные Сушёные Перцы

Ekşili Kuru Biber Dolması

30 сушёных перцев
2 крупных репч.лука
1 головка чеснока
2 стакана крупномолотой пшеницы
1 стакан оливк.масла
1 стол.ложка томат.пасты
Пол стол.ложки пасты свеж.перца
Щепотка лимон.соли
1 чайн.ложка сахара
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 стол.ложка мяты
1 чайн.ложка гранат. соуса
3 стакана воды
1 чайн.ложка соли

Сушёные перцы сварить с большом количестве воды,(10-15 минут).
В кастрюлю налить оливк.масло, разогреть, бросить мелко рубленные лук, чеснок и обжарить.
Добавить мытую крупномолот.пшеницу, продолжать обжаривать.
Добавить томат.пасту, пасту свеж.перца, лимон.соль, чёрн.перец, сахар, мяту, соль, перемешать.
Долить 1 стакан воды, тушить пока не выпариться вода. Снять с огня, кастрюлю закрыть крышкой и оставить на 20 минут.
Варёные перцы плотно наполнить начинкой, (оставив немного свободного места).
Фаршированные перцы положить в кастрюлю, с верху полить гранат.соус и 2 стакана воды, закрыть тарелкой и варить 20 минут, на среднем огне.
Подавать тёплым или горячим.

Это национальное блюдо турецкого города Газиантеп.