



Biber Dolmasi

ZUTATEN

6 Paprikaschoten
1 Tasse Reis
3/4 Tassen Olivenöl
1 Tomate
1 Chilischote
1 Zwiebel
etwas Petersilie
2 El Tomatenmark
Salz
roter gemahlener Pfeffer
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Paprika waschen und aushöhlen. Zwiebel und Chilischote sehr klein schneiden. Beides in Öl anbraten.

Die Tomaten schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark mit anbraten. Den gewaschenen Reis mit einer Tasse Wasser in den Topf geben und das Ganze mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Jetzt können die Paprikas mit der Masse befüllt werden.

Anschließend die gefüllten Paprikas in einen Topf geben und den Topf bis zur Hälfte der Paprikaschoten mit Wasser befüllen. Nun mit geschlossenem Deckel auf geringer Hitze köcheln lassen, bis die Paprikas weich sind.

Guten Appetit!