

"Etlı Biber Dolması"

Gevulde paprika met tomaten

Ingrediënten voor 12 personen:

- 12 grote rode paprika's
- 6 middelgrote uien
- 6 grote tomaten
- 1 ½ kopje olijfolie
- 2 theelepels zout
- 2 grote tenen knoflook
- 1 bosje peterselie
- sap van 1 citroen
- 2 glazen water

Bereiding:

Verwijder de bovenkant van de paprika, bewaar het "dakje" en aan de onderkant een klein vlakje (om deze rechtop te laten staan). Verwijder de zaden en het wit van de binnenkant zonder de buitenkant te beschadigen.

Snij de uien fijn en meng deze met het zout en de suiker. Snij de knoflook en peterselie klein. Pel de tomaten, verwijder zaden en snij het vruchtvlees klein. Meng nu de uien, knoflook, peterselie en tomaten.

Plaats de paprika's in een lage pan. Vul de opening met het mengsel van de ui, knoflook, peterselie en tomaten, plaats het "paprika dakje" er bovenop. Overgiet het geheel met 2 kopjes water, de olijfolie en citroensap. Dek de pan af met een deksel (kleine opening laten om water te laten verdampen) of aluminium folie, breng snel aan de kook.

Na het koken 45 minuten zachtjes laten doorsudderen (reduceren) totdat de paprika's zacht zijn, al het water is verdampt en alleen de olie over is.

Serveren:

Voorzichtig in het midden op het bord plaatsen (voorkom dat de paprika's breken) en bord mooi opmaken met een beetje olie en peterselie.