



# 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!