

Acılı Ezme

Mezze (Paprika Dip)

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 3 scharfe rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Kreuzkümmel
- 3 kleine Tomaten
- 20 g Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C vorheizen und die **Paprika** 45 Min. rösten.
2. Währenddessen die **Zwiebel** fein hacken und in **Olivenöl** bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. glasig anschwitzen.
3. **Peperoni, Tomaten und Petersilie** so fein hacken, wie du magst. **Hinweis:** Tomaten sind nicht in allen Ezme-Rezepten üblich, **machen das Ganze aber frischer** – besonders, wenn du statt roher Zwiebeln die glasig-weichen verwendest.
4. Alles kurz beiseitestellen und nach den **Paprika** schauen. **Sobald die Haut fast schwarz ist**, Paprika herausnehmen.
5. **Paprika** häuten und entkernen, anschließend das **Fruchtfleisch** pürieren.
6. **Paprikapüree mit Zwiebel, Peperoni, Tomaten und Petersilie** vermischen. Mit **Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer** abschmecken.
7. Mindestens **1 Stunde kaltstellen**.
8. Vor dem Servieren nach Wunsch mit etwas **Olivenöl, Zitronensaft** oder **Sumach** abrunden – und genießen (am besten mit warmem Fladenbrot).

Guten Appetit - Afiyet olsun!