

2. Sarma en gevulde paprika's

- druivenblaadjes 400 g
- witte rijst 2 glazen
- 1 tomaat
- ½ rode paprika
- 1 groene puntpaprika
- 6 gewone groene paprika's, niet te groot.
- gerookte paprikakorrels, 2 koffielepels
- Paprikapasta: 1 soeplepel pikante en 1 'gewone'
- 1 ui
- 3 teentjes look
- bladpeterselie
- peper
- zout
- zonnebloemolie

Bereiding

1

- Leg de wijnbladeren een voor een in een kom met heet water en laat weken.
- Mix de ui, rode paprika, groene puntpaprika en lookteentjes fijn.
- Giet de rijst in een kom.
- Doe alles in een kom en meng met de paprikakorrels, de paprikapasta, een half glas olie, peper en zout.

2

- Leg op elk wijnblad wat van het mengsel.
- Maak er een rolletje van.
- Leg alle rolletjes in een pan.

3

- Hol de groene paprika's uit.
- Vul ze met de rest van het mengsel voor de sarma.
- Leg ze in de pot bovenop de sarmarolletjes.
- Leg er een omgekeerd bord op.
- Voeg drie glazen kokend water toe.
- Laat een halfuurtje koken



3. Nisk (Koerdische linzenoep)

- rode linzen
- 1 wortel
- 1 aardappel
- 1 ui
- 1 paprika
- Paprikapasta: 1 soeplepel pikante en 1 'gewone'
- peper
- zout
- beetje munt
- zonnebloemolie, 1 dl
- water, 1l



Bereiding

- Snij de groenten in stukken.
- Voeg de paprikapasta toe, peper en zout, en de olie.
- Laat koken.
- Mix.

4. Kipfilet met rode bulgur

- kipfilet
- kipkruiden
- zonnebloemolie
- peper en zout
- bulgur



Bereiding

- Snij de kip in dunne schijfjes
- Meng de stukjes met de kruiden.
- Wentel de stukjes indien gewenst in een geroerd ei.
- Bak de kipstukjes in veel olie.
- Bereid de bulgur volgens de aanwijzingen op de verpakking.



5. Caçik [dzjadzik]

- Turkse komkommers
- Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout



Bereiding

- Rasp de komkommer
- Look fijn snijden
- Peper en zout toevoegen
- Alles mengen

6. Salade

- 3 tomaten
- bussel lente-uitjes
- ijsbergsla
- Turkse komkommers
- citroensap
- granaatappelsap



Bereiding

- Snijd de groenten fijn.
- Meng en voeg citroen- en granaatappelsap toe.

Dank u, Massalah!

