

Acili Ezme

Scharfer türkisches Traditionals Dip

1/2 Bund Blatt Petersilie

3 grüne Spitzpaprika

3 rote Spitzpaprika

3 rote Chilischoten oder Peperoni

1 EL Paprikamark

1/2 EL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

1 mittelgr. Zwiebel

Salz, Pfeffer

1 EL Sumak (bekannt man im türkischen Supermarkt)

1-2 EL Graudampfsirup (s.o. oben)

1-2 EL Rapsöl

Petersilie, Paprika, Peperoni klein mixen aber nicht zu fein, Saft gut ausdrücken und die Masse in eine Schüssel geben alle Zutaten hinzugeben und gut vermischen. Um es länger haltbar zu machen in ein Einmachglas geben und ca. 3cm mit Rapsöl bedecken so hält es im Kühlschrank ca. 4-6 Wochen.