

## Acili Ezme

*Diese kalte Vorspeise aus der Türkei ist einfach zuzubereiten - vielleicht genau das Richtige für einen warmen Sommerabend. Achtung: die angegebene Menge reicht gut für zehn Personen, laden Sie also noch ein paar Freunde ein oder reduzieren Sie die Angaben entsprechend. Und Vorsicht: der Ezme ist scharf!*

Rezept: Edip

Zutaten: 1 kg Zwiebeln, 1 kg Tomaten, 1 Bündel Petersilie, 500 g Tomatenmark, 250 g grüne Paprikaschoten (oder Peperoni, wenn es nicht so scharf werden soll), ca. 50 g Paprika, Salz, Sonnenblumen- oder Olivenöl.

Zubereitung: Zuerst die Zwiebeln, die Petersilie und die Paprikaschoten ganz fein hacken. Die Tomaten durch eine Raffel reiben, mit Paprika, Öl und Salz würzen und alles sorgsam zusammenmischen. Zum Schluss das Tomatenmark zugeben und gut umrühren: schon ist der Ezme fertig. Er sollte eine Konsistenz wie ein Tatar haben. Serviert wird er in einer Schale (pro Person ca. 200 g), oder es können Brötchen damit bestrichen werden. Guten Appetit!