

Acili Ezme

Ce hors-d'oeuvre froid turc est simple à préparer: une idée nouvelle pour un beau soir d'été. Attention: les quantités données sont prévues pour dix personnes. Si vos amis sont moins nombreux ce soir-là, réduisez les en proportions. Et prudence: ce mets est très relevé.

Recette: Edip.

Ingrédients: 1 kg. d'oignons (blancs de préférence), 1 kg. de tomates mûres, 1 bouquet de persil, 500 gr. d'extrait de tomates (éventuellement moins), 250 gr. de poivrons verts mélangés à du piments en fonction de votre goût et de la force du piment, 50 gr. de paprika, huile de tournesol ou d'olive, sel.

Préparation: Hâcher très finement oignons, persil, poivrons, tomates et piments. Puis épicer et saler. Bien mélanger avec l'huile. Pour finir, ajouter - toujours en mélangeant bien - l'extrait de tomates. L'Ezme est terminé. Il doit avoir une consistance de tatar.

On le sert dans une coupe (environ 200 gr. par personne) ou en tartines. Bon appétit!