

100 türkische Rezepte

by baba73

Inhaltsverzeichnis

1	Backen, Kuchen	2
1.1	TUERKISCHER TEEKUCHEN	2
2	Backen, Kuchen, Tuerkei	3
2.1	KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN	3
3	Backen, Pikant, Gemuese, Tuerkei	4
3.1	GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT	4
4	Backen, Pikant, Lamm, Tuerkei	5
4.1	LAHMACUN	5
5	Beilage, Dip, Bohne, Tuerkei	6
5.1	FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN	6
6	Beilage, Dip, Nuss, Tuerkei	7
6.1	MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE	7
7	Beilage, Sauce, Kichererbse, Tuerkei	8
7.1	HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE	8
8	Eintopf, Lamm	9
8.1	PICHELSTEINER EINTOPF (TUERKISCH)	9
9	Fisch, Salzwasser, Tuerkei	10
9.1	SCHWERTFISCH AM SPIESS	10
10	Fleisch, Hack, Reis, Tuerkei	11
10.1	"FRAUENSCHENKEL" (FLEISCHKLOESSCHEN)	11
11	Fleisch, Hack, Tuerkei	12
11.1	PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN	12
12	Fleisch, Hackfleisch, Grillen, Tuerkei	13
12.1	SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI	13
13	Fleisch, Hackfleisch, Tuerkei	14
13.1	TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE	14
13.2	YUFKA	14
14	Fleisch, Innereien, Leber, Tuerkei	16
14.1	LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI	16
15	Fleisch, Kalb, Tuerkei	17
15.1	DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH	17
16	Fleisch, Lamm, Paprika, Tuerkei	18
16.1	"KEBAB VOM BOSPORUS" (MIT LAMMFLEISCH UND GEMUESE GEF ...	18

17 Fleisch, Lamm, Reis	19
17.1 TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF	19
17.2 TUERKISCHES LAMMPILAW	19
18 Fleisch, Lamm, Reis, Tuerkei	20
18.1 LAMMPILAV	20
19 Fleisch, Rind, Frikadelle, Tuerkei	21
19.1 FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI	21
20 Fleisch, Rind, Hackfleisch, Tuerkei	22
20.1 FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE) . . .	22
21 Gefluegel, Haehnchen, Nuss	23
21.1 HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER WALNUSS-SOSSE	23
22 Gefluegel, Hell, Haehnchen, Vorspeise, Tuerkei	24
22.1 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI	24
23 Gefluegel, Huhn, Okra, Tuerkei	26
23.1 GESCHMORTES HUHN MIT OKRA	26
24 Gefluegel, Huhn, Tuerkei	27
24.1 CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSISCHES HUHN	27
25 Gemuese, Eingelegt, Tuerkei	28
25.1 KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE	28
26 Gemuese, Frisch, Aubergine, Hackfleisch, Tuerkei	29
26.1 GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI	29
27 Gemuese, Frisch, Aubergine, Tuerkei	30
27.1 IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN)	30
28 Gemuese, Frisch, Aubergine, Vegetarisch, Tuerkei	31
28.1 DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI	31
29 Gemuese, Frisch, Haehnchen, Tuerkei	32
29.1 GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI	32
30 Gemuese, Frisch, Okraschote, Lamm, Tuerkei	33
30.1 OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI	33
31 Gemuese, Frisch, Paprika	34
31.1 GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH	34
32 Gemuese, Frisch, Spinat, Hackfleisch, Tuerkei	35
32.1 SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK) . . .	35
33 Gemuese, Frisch, Vegetarisch, Bohne, Tuerkei	36
33.1 GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE) . .	36

34 Gemuese, Frisch, Zucchini, Hackfleisch, Tuerkei	37
34.1 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI . . .	37
35 Gemuese, Gefuellt, Paprika, Hackfleisch, Tuerkei	38
35.1 DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN)	38
36 Gemuese, Gratin, Vegetarisch, Zucchini, Tuerkei	39
36.1 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI	39
37 Gemuese, Huese, Kichererbse, Lamm, Tuerkei	40
37.1 KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI	40
38 Gemuese, Huese, Kichererbse, Tuerkei	41
38.1 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI	41
39 Gemuese, Zucchini	42
39.1 TUERKISCHE ZUCCHINI-KROKETTEN	42
40 Getreide, Gemuese, Vegetarisch, Gruetze, Tuerkei	43
40.1 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI	43
41 Imbiss, Kaese, Kraeuter, Tuerkei	44
41.1 HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME	44
42 Milch, Joghurt, Tuerkei	45
42.1 TUERKISCHER JOGHURT	45
43 Reis, Fleisch, Hammel	46
43.1 HAMMELPILAW (TUERKEI)	46
44 Salat, Kalt	47
44.1 TUERKISCHER BAUERN Salat	47
45 Salat, Kalt, Bulgur, Petersilie, Tuerkei	48
45.1 KISIR - BULGUR-SALAT	48
46 Salat, Kalt, Gemuese, Vegetarisch, Tuerkei	49
46.1 EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT	49
47 Salat, Kalt, Gurke, Tomate, Tuerkei	50
47.1 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI	50
48 Salat, Kalt, Spinat, Karotte, Tuerkei	51
48.1 SPINAT-MOEHREN-SALAT	51
49 Salat, Warm, Bohne, Tuerkei	52
49.1 BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ)	52
50 Suessspeise, Apfel, Tuerkei	53
50.1 APFEL MIT TURBAN	53

51 Suessspeise, Eiweiss, Tuerkei	54
51.1 HALVAL	54
52 Suessspeise, Griess, Tuerkei	55
52.1 GRIESS-HALVA	55
53 Suessspeise, Kalt, Quitte, Tuerkei	56
53.1 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI	56
54 Suessspeise, Marmelade, Sauerkirsch, Tuerkei	57
54.1 SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI	57
55 Suessspeise, Reis, Tuerkei	58
55.1 KAZANDIBI (KARAMELISierter REISPUDDING)	58
56 Suppe, Creme, Linse, Tuerkei	59
56.1 ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI	59
57 Suppe, Creme, Reis, Joghurt, Tuerkei	60
57.1 ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI	60
58 Suppe, Eintopf, Gemuese, Hackfleisch, Tuerkei	61
58.1 TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI	61
59 Suppe, Eintopf, Lamm	62
59.1 TUEKISCHE HOCHZEITSSUPPE	62
60 Suppe, Eintopf, Linse, Tuerkei	63
60.1 DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI	63
61 Suppe, Eintopf, Tuerkei	64
61.1 BORSCHTSCH - BORC	64
61.2 KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS	64
61.3 TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE	65
62 Suppe, Erbse, Tuerkei	66
62.1 ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI	66
63 Suppe, Fisch, Tuerkei	67
63.1 FISCHSUPPE - BALIK CORBASI	67
63.2 KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI	67
64 Suppe, Gebunden, Mehl, Tuerkei	69
64.1 MEHLSUPPE - UN CORBASI	69
65 Suppe, Gebunden, Reis, Lauch, Tuerkei	70
65.1 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE)	70
66 Suppe, Gebunden, Tuerkei	71
66.1 HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI	71
66.2 TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI	71

67 Suppe, Gemuese, Tuerkei	73
67.1 PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI	73
68 Suppe, Huese, Tuerkei	74
68.1 KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE	74
69 Suppe, Huhn, Tuerkei	75
69.1 HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI	75
70 Suppe, Joghurt, Nudel, Tuerkei	76
70.1 SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI	76
71 Suppe, Joghurt, Tomate, Paprika, Tuerkei	77
71.1 TARHANA CORBASI	77
72 Suppe, Joghurt, Tuerkei	78
72.1 YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE	78
73 Suppe, Kartoffel, Tuerkei	79
73.1 KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI	79
74 Suppe, Klar, Tuerkei	80
74.1 FLEISCHBRUEHE - ET SUYU	80
75 Suppe, Kraut, Bohne, Tuerkei	81
75.1 WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI	81
76 Suppe, Kuttel, Tuerkei	82
76.1 KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI	82
77 Suppe, Linse, Tuerkei	83
77.1 LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI	83
78 Suppe, Milch, Mandel, Tuerkei	84
78.1 MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI	84
79 Suppe, Milch, Tuerkei	85
79.1 MILCHSUPPE - SUET CORBASI	85
80 Suppe, Nudeln, Tuerkei	86
80.1 TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE	86
81 Suppe, Spinat, Tuerkei	88
81.1 SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI	88
82 Suppe, Zwiebel, Kaese, Tuerkei	89
82.1 ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI	89
83 Teigware, Gefuellt, Hackfleisch	90
83.1 TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI)	90

84 Teigware, Kaese, Tuerkei	91
84.1 STRUDELSCHIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI	91
85 Teigwaren, Gefuellt, Tuerkei	93
85.1 GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI)	93
86 Vorspeise, Gemuese, Reis, Tuerkei	94
86.1 GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK)	94
87 Vorspeise, Kaese, Paprika, Tuerkei	95
87.1 COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ...	95
88 Vorspeise, Kalt, Aubergine, Joghurt, Tuerkei	96
88.1 AUBERGINE IN JOGHURT	96
89 Vorspeise, Kalt, Gemuese, Hirse, Tuerkei	97
89.1 HIRSESALAT MIT GEMUESE	97
90 Vorspeise, Kalt, Joghurt, Gurke, Tuerkei	98
90.1 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI	98
91 Vorspeise, Kalt, Kaese, Tuerkei	99
91.1 PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI	99
92 Vorspeise, Kalt, Schafkaese, Gemuese, Tuerkei	100
92.1 PUERIERTER SCHAFKAESE	100
93 Vorspeise, Muschel, Tuerkei	101
93.1 MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE MUSCHELN	101
94 Vorspeise, Warm, Aubergine, Tomate, Tuerkei	102
94.1 AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE	102

1 Backen, Kuchen

1.1 TUERKISCHER TEEKUCHEN

300 g Butter
250 g Zucker
1 Becher Vanillinzucker
1 Zitrone; die Schale
6 Eier
3 EL Madeirawein
300 g Mehl
80 g Speisestaerke
2 TL Backpulver
125 g Rosinen

150 g Belegkirschen
150 g Schwarze Nuesse; eingelegte Walnuesse
im Glas
1/2 TL Salz
1 TL Zimt
1/2 TL Kardamom; gemahlen
AUSSERDEM
100 g Schokoladen-Fettglasur
50 g Gehackte Pistazien

Eine Kastenform ausfetten und mit Semmelbroeseln ausstreuen. Den Backofen auf 190GradC vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und der Zitronenschale schaumig ruehren. Nacheinander die Eier und zuletzt den Madeira untarruehren. Das Mehl mit der Speisestaerke und dem Backpulver sieben und mit den Rosinen miischen. Die Kirschen und die Nuesse grob hacken und mit dem Salz, dem Zimt und dem Kardamom zum Mehl geben.

Das Mehlgemisch unter die Buttermasse ziehen und in die Kastenform fuellen. Den Kuchen auf der unteren Schiebeleiste 1 Stunde und 40 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form abkuehlen lassen, rundherum mit einem Messer abloesen und auf ein Kuchengitter stuerzen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit ueberziehen und mit den Pistazien bestreuen.

2 Backen, Kuchen, Tuerkei

2.1 KUELUECE - GEWUERZKUCHEN

300 g Hartweizenmehl	1/4 TL Cemen (s. Anmerkung unten) oder Bockshornklee
1/2 TL Trockenhefe	1/4 TL Kokosraspeln, getrocknet
25 ml Milch	1/4 TL Mahlep (★)
75 g Zucker	1/4 TL Nelken, gemahlen
50 g Butter, zerlassen	1/4 TL Lakritzepulver
25 ml Olivenoel	1 Eigelb
75 ml Milch oder Wasser	
1 Ei	
1/4 TL Zimtpulver	

In Sanli Urfa in Suedostanatolien ist es Brauch, einem jungen Mann, der sich verabschiedet, um seinen Militaerdienst anzutreten, ein Kueluence zu reichen, von dem er ein kleines Stueck abbeisst. Das Kueluence wird dann als glueckbringender Talisman fuer seine sichere Rueckkehr an die Wand gehaengt. Wenn er seinen Militaerdienst abgeleistet hat und schliesslich zurueckkommt, isst er zuerst ein Ei, das ueber einem aus seinen nach Hause geschriebenen Briefen entfachten Feuer gebraten wurde. Dann bricht er ein kleines Stueck von dem Kueluence ab und isst es. Der Rest wird fuer die Voegel ausgestreut.

Wenn das Kueluence fuer einen abreisenden jungen Rekruten gebacken wird, drueckt man vor dem Backen ein Loch in die Mitte, damit man es aufhaengen kann.

Zubereitung:

Ein Backblech einfetten. Die Hefe mit 1/4 TL Zucker in warmer Milch gehen lassen. Das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Vertiefung in die Mitte druecken. Wenn die Hefemischung schaumig geworden ist, in die Vertiefung geben und das Mehl einarbeiten.

Zu einem Teig verarbeiten, zudecken und gehen lassen. Leicht zusammendruecken, eine Vertiefung in die Mitte druecken und da hinein zerlassene Butter, Olivenoel, Milch, Ei, den restlichen Zucker und die Gewuerze geben. Zu einem festen Teig verkneten.

Den Teig in 4 Stuecke teilen. Diese 2,5 cm dick ausrollen, in der Mitte ein Loch eindruecken oder ausstechen und auf das Backblech legen. Zudecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verruehren und damit die Kueluence bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC (Gas Stufe 4) 20-25 Minuten backen. Heiss oder kalt servieren.

Anmerkung:

Cemen ist eine Gewuerzmischung, mit der man Pastirma ueberzieht. Sie besteht aus gemahlenem Bockshornklee, zerdruecktem Knoblauch und Paprika mit ein wenig Salz und genuegend Wasser, um eine Paste herzustellen.

Mahlep wird aus gemahlenen Kernen von Schwarzkirschen hergestellt. Es wird zum Aromatisieren von Brot und Backwaren verwendet.

Mengenangabe: 4 Kueluence

3 Backen, Pikant, Gemuese, Tuerkei

3.1 GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT

1 Becher TK-Blaetterschnecken (450 g)
Mehl; zum Ausrollen
Huelsenfruechte zum Vorbacken

FUELLUNG

1 Aubergine
250 g Spitz- oder Wirsingkohl
300 g Moehren
2 Zucchini
1 Rote Paprikaschote
250 g Gemuesezwiebel
1 Fenchelknolle

3 Knoblauchzehen
10 EL Olivenoel
Salz und Pfeffer
2 EL Fenchelsamen
1 TL Gemahlener Piment
1 TL Kreuzkuemmel
500 g Vollmilch-Joghurt
5 Eier
1 EL Speisestaerke
1 Eigelb
3 EL Milch

Die sechs Blaetterschneckenplatten nebeneinander auftauen lassen. Je drei Platten uebereinanderlegen und auf Mehl in Groesse eines Backbleches ausrollen. Eine der Teigplatten auf das Backblech legen und einen 2 cm hohen Rand formen.

Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen. Huelsenfruechte auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 etwa zehn Minuten vorbacken. Herausnehmen, Huelsenfruechte und Papier entfernen und den Blaetterschnecken abkuehlen lassen.

Fuer die Fuellung das Gemuese putzen und abspuelen. Aubergine wuerfeln, Kohl in Streifen schneiden, Moehren und Zucchini grob raspeln, Paprika, Gemuesezwiebel und Fenchel in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Das Oel portionsweise in einer grossen Pfanne erhitzen. Das Gemuese und den Knoblauch ebenfalls portionsweise darin braun anbraten und mit Salz und den Gewuerzen kraeftig abschmecken.

Joghurt, Eier und Speisestaerke verruehren und ebenfalls mit den angegebenen Gewuerzen abschmecken. Das Gemuese auf den vorgebackenen Boden geben. Den Eier-Joghurt daruebergiessen. Die zweite Blaetterschneckenplatte darauflegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen oder die Oberflaeche mit einem Messer mehrmals einschneiden. Eigelb und Milch verruehren und den Blaetterschnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 35 bis 45 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Gemuese und Joghurtguss muessen kraeftig gewuerzt werden sonst schmeckt der Kuchen nach dem Backen zu fade.

Nachwerte pro Stueck ca. 340 Kalorien 24 g Fett

Mengenangabe: 12 Stuecke

4 Backen, Pikant, Lamm, Tuerkei

4.1 LAHMACUN

TEIG

250 g Mehl
1/2 Trockenhefe
1 TL Olivenoel
175 ml Lauwarmes Wasser
1 Schuss Salz

1 Knoblauchzehe
1 Gewuerfelte Tomate
1/2 TL Zucker
1 Gruene Chilischote fein gehackt
1 TL Kirmizi biber getrocknete gestossene Chilischote
1 Zweig Minze
1 EL Olivenoel

FUELLUNG

150 g Lammhack
2 Zwiebeln; fein gehackt

Alle Zutaten schnell verruehren, mit feuchtem Tuch abdecken, an warmem Platz 1 Std. gehen lassen. Kleine Kugeln formen und pfannkuchengross auswellen.

Zwiebeln und Knoblauch anroesten. Zucker, Chili und Fleisch dazu geben, pfeffern, und salzen, alles zusammen braeunen. Das Fleisch auf dem Teig verteilen, mit Tomatenwuerfeln und Kraeutern bestreuen. Den Fladen in eine heisse Pfanne geben und im sehr heissen Ofen ausbacken.

5 Beilage, Dip, Bohne, Tuerkei

5.1 FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN

250 g Getrocknete Puffbohnen
 150 g Zwiebeln; geviertelt
 3 EL Olivenoel
 1 l Wasser
 1 TL Zucker
 1 TL Salz
 2 EL Dill; feingehackt

ZUM ANRICHTEN

2 EL Olivenoel
 2 EL Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

5 Zweige Dill; bis 20% mehr
 Zitronenscheiben

Die getrockneten Bohnen waschen, dann 8 Stunden einweichen, abgiessen und erneut waschen. Die Bohnen mit Zwiebeln, Olivenoel, Wasser, Zucker und Salz in einen Topf geben. Deckel auflegen und bei geringer Hitze 40 Minuten kochen, bis die Bohnen platzen. Abgiessen, solange die Bohnen noch heiss sind. Alles durch ein grobes Sieb druecken oder im Mixer puerieren - die Mischung sollte die Konsistenz von dickem Joghurt haben.

Das Pueree in einem Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Dill hinzufuegen und 1 Minute unter staendigem Ruehren koecheln lassen. Das Pueree in eine Servierschuessel fuellen und 1-2 Stunden abkuehlen lassen. Olivenoel und Zitronensaft verruehren und ueber das Pueree giessen. Mit Dillzweigen und Zitronenscheiben garnieren.

Eine andere Art, Fava zu servieren: Das Pueree 5 Minuten kochen, dann in eine flache Schuessel von etwa 22 cm Durchmesser fuellen. Wenn es erkaltet ist, in rautenfoermige Stuecke schneiden. Mit Oel und Zitronensaft betraeufln und garnieren.

Mengenangabe: 6 Personen

6 Beilage, Dip, Nuss, Tuerkei

6.1 MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE

75 g Walnusskerne	1 TL Paprikapulver
25 g Tomatenpueree	1 TL Kuemmel, gemahlen
25 g Semmelbroesel	1 TL Zucker
2 EL Olivenoel	
1 EL Grenadinesirup oder Zitronensaft	

Die Walnuesse im Moerser zu einer Paste zerstoessen, dann alle anderen Zutaten dazugeben. Sie koennen auch alle Zutaten im Mixer zu einer Paste vermischen.

Bei Zimmertemperatur servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

7 Beilage, Sauce, Kichererbse, Tuerkei

7.1 HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUEKISCHE VARIANTE

150 g Kichererbsen	1/2 TL Paprikapulver
100 ml Tahina-Paste	1/2 TL Salz
3 Knoblauchzehen; zerdrueckt	3 Zweige Petersilie; bis 1/3 mehr
4 EL Zitronensaft	1/4 TL Grobes Paprikapulver; oder Haspir (★)
4 EL Olivenoel	
1 TL Kuemmel; gemahlen	

(★) Haspir (*Carthamus tinctorius*) oder Saflor sieht aus wie Safran, ist aber dunkler orange ge faerbt. Man streut ihn in Anatolien als Dekora tion auf viele Speisen. Wie Safran gibt er einem Gericht Farbe, hat aber nicht dessen Aroma.

Die Kichererbsen 7-8 Stunden einweichen, abgiessen, abspuelen und dann in einen Topf mit 1,5 l frischem Wasser geben. Bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel 2 1/2-3 Stunden kochen, bis die Kichererbsen zu platzen beginnen. (Wenn Sie Wasser nachgiessen muessen, nehmen Sie heisses Wasser, weil sonst die Kichererbsen hart werden.)

Waehrend des Kochens die sich von den Kichererbsen geloesten Haeute mit einem Schaumloeffel abschöpfen. Dann das Wasser abgiessen und die Kichererbsen in einem Moerser zerdruecken. Sie sollten etwa 250 g Kichererbsenpueree erhalten. Tahina-Paste, Knoblauch, Zitronensaft, die Haelfte des Olivenoels, Gewuerze und Salz zugeben und gut verruehren.

Humus in einer Servierschuessel anrichten, mit dem restlichen Olivenoel uebergiessen und mit Petersilie und grobem Paprikapulver oder Haspir bestreuen. Kalt servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

8 Eintopf, Lamm

8.1 PICHELSTEINER EINTOPF (TUERKISCH)

100 g Pastirma (gewuerzter Lammschinken vom Tuerken,	200 g Weisskohl
auf der Aufschnittmaschine hauchduenn schneiden lassen)	200 g Wirsing
3 EL OeL	100 g Moehren
800 g Lammschulter	100 g Kohlrabi
Salz; Pfeffer aus der Muehle	100 g Sellerie
	100 g Gruene Bohnen
	1 Stange Porree

1. Pastirma in daumenbreite Streifen schneiden und in einem grossen Topf in Oel anduensten.
 2. Lammfleisch grob wuerfeln, darauf legen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und umruehren. Fleisch bei guter Mittelhitze leicht braeunen.
 3. Gemuese waschen. Von den Kohlsorten den inneren Teil ohne Strunk verwenden. Moehren, Kohlrabi und Sellerie schaelen, alles in grobe Wuerfel schneiden. Bohnen und Porree putzen und in Stuecke schneiden. Das Gemuese unter das Fleisch mischen und nachsalzen.
 4. Das Gericht fest verschlossen bei milder Hitze 1 1/2 Stunden schmoren. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer nachwuerzen.
- Tipp: Vom Pastirma die gewuerzte Aussenschicht nicht entfernen, sie gibt dem Gericht den besonderen Geschmack. Beilage: Fladenbrot.

Mengenangabe: 4 Personen

9 Fisch, Salzwasser, Türkei

9.1 SCHWERTFISCH AM SPIESS

600 g Schwertfischfilet	Lorbeerblätter
1 Paprikaschote	1 Bd. Gehackte Petersilie
1 Zwiebel; in Scheiben geschnitten	1/2 Tasse Zitronensaft
2 Zitronen	

(★) Kochen wie in Lykien/Türkei

Schwertfischfilets in Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge schneiden, mit Zwiebelscheiben, der aufgeschnittenen Paprika, Zitronenvierteln und Lorbeerblättern auf Spiesse stecken.

Diese auf dem Holzkohlegrill von beiden Seiten gut durchbraten. Mit Zitronensaft übergießen und mit gehackter Petersilie servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

10 Fleisch, Hack, Reis, Tuerkei

10.1 "FRAUENSCHENKEL" (FLEISCHKLOESSCHEN)

125 g Reis	1 TL Zimtpulver
Salz, Pfeffer	1 TL Paprikapulver
25 g Butter	3 Eier
50 g Zwiebeln; fein gehackt	250 g Butterfett oder Olivenoel zum Braten
250 g Rinder- oder Lammhackfleisch	50 g Mehl oder feines Paniermehl
1 TL Schwarzer Pfeffer; gemahlen	

(*) Kochen wie in Lykien/Tuerkei

Reis waschen. 250 ml Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen, den Reis hineingeben und 5 Minuten stehen lassen. Bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen, die Zwiebeln hineingeben und 5 Minuten duensten. Den Reis abgiessen, zu den Zwiebeln geben und 2 Minuten mitdaempfen. 50 ml Wasser und 1/4 TL Salz zugeben, zum Kochen bringen, dann den Topf zudecken und 5 Minuten leise koecheln lassen, bis die Fluessigkeit eingekocht ist. Abkuehlen lassen.

Die Haelfte des Fleisches in einen Topf (ohne Fett) geben, zudecken und etwa 5 Minuten unter gelegentlichem Umruehren garen, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Vom Feuer nehmen und das rohe Hackfleisch mit dem gegarten vermischen. Reis und Zwiebeln, Paprika, die Haelfte des Zimtpulvers und noch 1/2 TL Salz zugeben. 1 Ei untermischen und das Ganze 5 Minuten kneten. In zwouelf Portionen von der Groesse eines Huehnereis aufteilen und diese dann zu ovalen Kloesschen formen und leicht flach druecken.

Die restlichen Eier in einer kleinen Schuessel gruendlich verquirlen. Das Fett oder Oel in einer Bratpfanne erhitzen. Mehl oder Paniermehl auf einem grossen Teller ausbreiten. Die Kloesse zuerst in Mehl wenden, dann in Ei tauchen und in das heisse Oel legen. Die Hitze reduzieren und die Kloesse von jeder Seite 2 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Topf mit einem Deckel schliessen und die Kloesse 5 Minuten in ihrem eigenen Dampf stehen lassen. Auf einer vorgewaermten Servierplatte anrichten, mit dem restlichen Zimt bestreuen und servieren

11 Fleisch, Hack, Tuerkei

11.1 PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN

450 g Hackfleisch; Kalb oder Lamm

1 Zwiebel

1 Scheib. Altbackenes Brot

1 Ei

1 TL Getrockneter Oregano

1 Bd. Petersilie

Salz, Pfeffer

Oel zum Braten

Zwiebel reiben, Brot einweichen und zerzupfen, Petersilie hacken. Alle Zutaten vermischen und kneten. Die Masse mit den Handknoecheln kraeftig schlagen, damit die Luft entweicht. So lange wiederholen, bis die Masse geschmeidig ist. Etwa fingergrosse Rollen formen und et- was flach druecken. Reichlich Oel in der Pfanne erhitzen. Die Koeftes im heissen Oel braun werden und zur Rollenform aufblaehen lassen. Heiss oder kalt servieren. Sie halten mehrere Tage und bleiben dabei saftig. Frueher wurden sie haeufig als Verpflegung fuer unterwegs mitgenommen, so dass man sie heute noch mit Reisen und Picknick in Verbindung bringt.

12 Fleisch, Hackfleisch, Grillen, Tuerkei

12.1 SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI

800 g Hackfleisch; vom Rind oder Lamm	2 mittl. Tomaten
1 mittl. Zwiebel Salz	8 Lange, gruene Peperoni scharf oder mild
Pfeffer; frisch gemahlen	8 :Metallene Fleischspiesse
1 Schuss Kreuzkuemmel	3 klein. Duenne Fladenbrote
1 TL Paprikapulver, scharf	30 g Butter
1 TL Pul biber; Plaettchenpaprika in tuerkischen	1 TL Olivenoel
Laeden	2 Bd. Glatte Petersilie
erhaeltlich	

Scharfe gewuerzte Speisen isst man vor allem im heissen Suedosten der Tuerkei, doch das nach der groessten Stadt dieser Region genannte Kebap ist im ganzen Land beliebt. Es schmeckt am besten vom Holzkohlengrill.

Einstufung der Autorin: Gelingt leicht - Fuer Gaeste.

Pro Portion etwa 3100 kJ/740 kcal, Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

1. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben. Die Zwiebel schaelen und dazureiben. Salz, reichlich Pfeffer, den Kreuzkuemmel, das Paprikapulver und den Plaettchenpaprika dazugeben und alles gruendlich verkneten.

2. Den Grill vorheizen.

3. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansaaetze herausschneiden. Die Peperoni nur waschen.

4. Das Fleisch in 2 Teile pro Portion teilen und um die Metallspiesse 12-15 cm lange, duenne Frikadellen formen. Das Fladenbrot in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Brotstreifen damit bepinseln.

5. Den Grillrost leicht mit dem Oel bepinseln und die Spiesse auf jeder Seite 5-8 Minuten grillen. Die ganzen Peperoni und die Tomatenhaelften am Rande des Grills mitgrillen. Die Brotstreifen am aeusseren Rand des Grills warmmachen.

6. Die Petersilie waschen und trockenschuetteln. Pro Portion einen flachen Teller am Rand mit je 1/2 Kraeuterbund garnieren. Die warmen Brotstreifen auf die Teller verteilen und das Fleisch und das gegrillte Gemuese darauf anrichten.

TIP: Das Adani kebapi wird haeufig zusaetzlich mit einer Portion Bulgur serviert. Wenn sie keinen Grill haben, braten sie das Kebap in einer grossen Pfanne und waermen das Fladenbrot im Backofen auf.

Mengenangabe: 4 Portionen

13 Fleisch, Hackfleisch, Tuerkei

13.1 TUEKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE

1 mittl. Zwiebel	1 TL Kreuzkuemmel; gemahlen optional
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenoel
500 g Mageres Hackfleisch	500 g Vollmilch-Joghurt
2 EL Paniermehl	1 EL Speisestaerke
1 Ei	1/2 Toepfchen Minze
1 TL Mittelscharfer Senf	3 Lauchzwiebeln
Salz, schwarzer Pfeffer	
Edelsuess-Paprika	

1. Zwiebel und Knoblauch schaelen, fein wuerfeln. Mit Hackfleisch, Paniermehl, Ei, und Senf verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. Kreuzkuemmel wuerzen. Daraus 12-16 Roellchen formen.

2. Oel erhitzen. Hackroellchen darin unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Minuten braten.

3. Joghurt und Staerke glatt- ruehren. Minze waschen, Blaettchen abzupfen und, bis auf einige, in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

4. Roellchen herausnehmen und warm stellen. Joghurt in die Pfanne giessen, Minze zufuegen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Hackroellchen und Sosse anrichten. Mit Lauchzwiebeln und Minze bestreuen. Dazu passt Salat und Fladenbrot. Getraenk: Eistee mit Zitrone.

: Zubereitungszeit ca. 30 Min. : Pro Portion ca. 360 kcal 13 g Eiweiss 18 g Fett 33 g Kohlenhydrate

Mengenangabe: 4 Personen

13.2 YUFKA

500 g Tuerk. Blaetterteig	3 Eier
400 g Rindergehacktes	200 g Margarine
1 Bd. Fruelingszwiebeln	Salz, Pfeffer
3 Bunte Paprika	Zimt
1 Zucchini	Paprika
Etwas Olivenoel	Weisser und schwarzer Sesam
500 ml Milch	
1 Naturjoghurt	

Das Hackfleisch in etwas Olivenoel kruemelig anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zimt wuerzen. In der Zwischenzeit das Gemuese putzen und wuerfeln. Das Hackfleisch aus der Pfanne nehmen und zuerst die Zwiebeln anschwitzen. Die Paprika und Zucchini hinzufuegen und ein wenig duensten. Das Fleisch wieder hinzufuegen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Margarine zerlassen und etwas abkuehlen lassen. Die Milch mit dem Joghurt und den Eiern verquirlen und die abgekuehlte Margarine hinzufuegen. Der tuerkische Blaetterteig wird zu grossen Blaettern ausgerollt und luftdicht abgepackt. Je nach Marke sind 3 - 5 Blaetter in einem Paket. Der Yufka kann entweder auf einem Backblech oder in einer grossen Auflaufform zubereitet werden.

Das erste Blatt auf das Backblech geben, ueberstehende Raender umklappen und gruendlich mit der Eiermilch begiessen. Man kann auch zwei Blaetter uebereinander legen und einzeln traenken. Die

Haelfte der Paprika-Fleisch-Fuellung daraufgeben, mit einem weiteren Blatt Blaetterteig belegen. Den Teig wieder gruendlich mit Eiermilch traenken. Darauf wieder Fuellung geben. Die Fuellung wieder mit Teig bedecken, gruendlich mit Eiermilch traenken und mit beiden Sesam- Sorten bestreuen.

Bei 180 Grad Umluft/200 Grad Unter- und Oberhitze backen, bis die Pastete goldbraun ist.

Mengenangabe: 4 Portionen

14 Fleisch, Innereien, Leber, Tuerkei

14.1 LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI

500 g Lamm- oder Kalbsleber

3 EL Mehl

8 EL Sonnenblumenöl Salz Pfeffer; frisch gemahlen

1 Schuss Cayennepfeffer

4 Rote Zwiebeln

1/2 Bd. Glatte Petersilie

1/2 TL Sumak; (Salatgewuerz) tuerk. Spezialgeschaeft

ZUM GARNIEREN

2 Staengel Petersilie

1 Tomate

Die Leber von Haeutchen und Sehnen befreien und in Stifte schneiden. Das Mehl auf einen Teller schuetten und die Leberstuecke darin waelzen. Ueberschuessiges Mehl abschuettern.

Das Oel in einer Pfanne erhitzen, die Leber nach und nach rundherum knusprig braun braten und mit einem Schaumloeffel aus der Pfanne heben. Auf eine Platte legen und sofort mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer bestreuen.

Die Zwiebeln schaelen, in duenne Ringe schneiden, in eine Schuessel geben und mit etwas Salz bestreuen. Die Zwiebelringe leicht kneten und unter fliessendem Wasser waschen. Das Wasser gruendlich abschuettern.

Die Petersilie waschen trockenschuettern, fein hacken, mit den Zwiebeln, etwas Salz und dem Sumak mischen. Die Tomate waschen, abtrocknen und achteln.

Die Leber lauwarm mit dem Zwiebelsalat, den Tomatenachteln und der Petersilie servieren.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht

Pro Portion 1500 kJ/360 kcal, Zubereitungszeit 45 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

15 Fleisch, Kalb, Tuerkei

15.1 DOENER KEBAP - TUEKISCHES SANDWICH

800 g Mageres Kalbfleisch
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenoel
1 groß. Zwiebel

Joghurtsauce
Fladenbrot
1/2 TL Schwarzkumel

Den Backofen auf 220GradC vorheizen. Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und in duenne Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern. Auf 4 grosse Spiesse stecken und mit Olivenoel bepinseln. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und mit einem scharfen Messer in hauchduenne Streifen schneiden.

Die Kalbfleischspiesse auf einen Gitterrost legen und auf der mittleren Schiene des Ofens 20 Min.grillen. Dabei mehrmals wenden.

Die Fladenbrote seitlich tief ein-, aber nicht durchschneiden. Einige Zwiebelringe, etwas Joghurtsauce und wenig Schwarzkumel in jedes Brot geben.

Die gegrillten Kalbfleischscheiben von den Spiessen streifen und in die Brottaschen verteilen. Die Reste der Zwiebelringe, Joghurtsauce und Schwarzkumel nach Belieben darauf geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

16 Fleisch, Lamm, Paprika, Tuerkei

16.1 "KEBAB VOM BOSPORUS" (MIT LAMMFLEISCH UND GEMUESE GEF ...

5 EL Olivenoel	2 EL Thymianblaetter; fein geschnitten
400 g Lammfleisch	100 g Champignons; blaettrig geschnitten
2 Auberginen; in kleinen Wuerfeln	4 Paprikaschoten; vom Kerngehaeuse befreit
1 Zwiebel; grob gehackt	4 Eigelb
Salz, Pfeffer	100 g Geriebener Hartkaese, z.B. Parmesan
4 Tomaten; in Wuerfelchen geschnitten	1 Schuss Zimt
50 g Pinienkerne	
2 EL Pfefferminzblaetter; fein geschnitten	

(★) Kochen wie in Lykien/Tuerkei

3 EL Olivenoel erhitzen. Lammfleisch, Auberginen und Zwiebel darin 1/ 2 Stunde auf grossem Feuer braten. Salzen und pfeffern. Tomaten, Pinienkerne, Pfefferminz- und Thymianblaetter sowie die Champignons dazugeben. Die Paprikaschoten in 2 EL Olivenoel ringsum ca. 5 Minuten anbraten, etwas auskuehlen lassen. Mit der Fleisch-Gemuese- Masse fuellen. Eigelb, Reibkaese und Zimt miteinander verruehren.

Die gefuellten Schoten in eine geoelte Auflaufform stellen, die Ei- Kaese-Mischung darueber verteilen. Im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 1/4 Stunde ueberbacken.

: gefuellte Paprika)

Mengenangabe: 4 Portionen

17 Fleisch, Lamm, Reis

17.1 TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF

300 g Lammfleisch	1/2 l Kraeftige Gemuesebruehe
4 Rote Zwiebeln	12 Getrocknete Aprikosen
3 EL Olivenoel	Salz, Pfeffer
4 groß. Fleischtomaten	1 Bd. Dill
250 g Naturreis	1 EL Zitronensaft
1/2 TL Paprika; (scharf)	200 g Sahnejoghurt
1/2 TL Gem. Kreuzkuemmel	

Lammfleisch in kleine Wuerfel schneiden, Zwiebeln fein wuerfeln, beides in Oel anbraten. Tomaten in Wuerfel (evtl. vorher haeuten) schneiden.

Tomatenwuerfel und Reis zum Fleisch geben. Mit Kreuzkuemmel und Paprika wuerzen und die Gemuesebruehe angiessen. Die Aprikosen dazugeben. 45 Min. bei offenem Deckel garen.

Am Ende der Garzeit soll der Reis trocken sein. Das Gericht mit Salz und Pfeffer wuerzen. Joghurt mit gehacktem Dill, Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Joghurtsosse zum Lamm-Reis-Topf reichen.

Mengenangabe: 2 Portionen

17.2 TUERKISCHES LAMMPILAW

300 g Entbeinter Lammruecken	1 EL Rosmarin; fein geschnitten
125 g Langkornreis	1 TL Damaszener-Kuemmel; (schwarzer Kuemmel)
1/4 l Gemuesebruehe	Salz, Pfeffer
3 Schalotten; fein geschnitten	Butter
1 Knoblauchzehe; fein geschnitten	
1 Chilischote; fein geschnitten	
2 EL Zitronensaft	

In einem Topf mit etwas Butter eine feingeschnittene Schalotte anduensten, den Reis, etwas Pfeffer und Damaszenerkuemmel dazugeben und mit Bruehe auffuellen. Bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel den Reis ca. 20 Minuten duensten, bis der Reis die gesamte Fluessigkeit absorbiert hat.

Das Fleisch in feine Blaettchen schneiden, pfeffern, salzen. In einer Pfanne mit etwas Butter rundum scharf anbraten.

Dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne mit etwas Butter die restlichen Schalotten, Knoblauch und Chili anbraeunen. Mit Zitronensaft abloeschen. Rosmarin darunter mischen und Fleisch dazugeben.

Kurz bevor der Reis gar ist, mit dem Fleisch vermischen, aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mengenangabe: 2 Portionen

18 Fleisch, Lamm, Reis, Tuerkei

18.1 LAMMPILAV

2 EL Korinthen	1 Schuss Nelkenpulver
1 Tasse Warmes Wasser	2 EL Olivenoel
4 EL Butter	400 g Lamm- oder Gefluegelfleisch
2 EL Pinienkerne	(in Wuerfel geschnitten)
2 groß. Zwiebeln; in Scheiben geschnitten	1/2 TL Salz
4 Karotten; in feine Stifte geschnitten	250 g Langkornreis
1/2 TL Zimtpulver	600 ml Kochende Huehnerbruehe
1 Schuss Kardamompulver	

(★) Kochen wie in Lykien/Tuerkei

Die Korinthen im Wasser einweichen, 1/2 Stunde stehen lassen. Die Butter schmelzen, die Pinienkerne darin goldbraun roesten. Die Zwiebelscheiben zugeben, glasig duensten. Die Karottenstiftchen dazumengen, wuerzen. Koecheln lassen.

Das Olivenoel erhitzen, das Fleisch darin anbraten, salzen. In einen weiteren Kochtopf etwas Reis streuen. Lagenweise Fleisch, Gemuese, Reis einfuellen. Zuoberst muss Reis sein. Dem Rand entlang die Huehnerbruehe dazugeben. Zudecken, aufkochen, dann auf ganz kleiner Flamme und ohne zu ruehren 25 Minuten duensten, bis alle Fluessigkeit aufgesaugt ist. Noch 10 Minuten auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

19 Fleisch, Rind, Frikadelle, Tuerkei

19.1 FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTE) - TUERKEI

1 mittl. Zwiebel	Pfeffer; frisch gemahlen
50 g Butter	1 Schuss Pimentpulver
50 g Patnareis	1 Bd. Glatte Petersilie
200 ml Wasser Salz	3 EL Mehl
750 g Hackfleisch vom Rind	8 EL Sonnenblumenoel
3 Eier	

Pro Portion 3000 kJ/710 kcal, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden.

Der Name des Gerichts stammt von der Form der Frikadellen.

1. Die Zwiebel schaelen und wuerfeln. In einem Topf die Haelfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Wasser und Salz dazugeben. Den Reis zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten garen.

2. Den Reis abkuehlen lassen. Das Hackfleisch in 2 Teile teilen. Die eine Haelfte in der restlichen Butter braun anbraten, abkuehlen lassen und mit der anderen Haelfte mischen. Das Hackfleisch zum Reis geben. 1/3 der Eier, reichlich Pfeffer und das Pimentpulver hinzufuegen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Mit dem Fleisch und dem Reis verkneten, salzen. Das Mehl auf einen Teller sieben. In einem Schuesselchen die restlichen Eier verquirlen.

4. Das Oel in einer Pfanne erhitzen. Aus je 1 gehaeuften Essloeffel Hackfleischmasse mit angefeuchteten Haenden eifoermige Frikadellen formen. Diese leicht abflachen und zuerst in dem Mehl, dann in der Ei wenden und in die Pfanne geben. Die Frikadellen auf beiden Seiten knusprig braten. Mit Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20 Fleisch, Rind, Hackfleisch, Tuerkei

20.1 FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE)

500 g Hackfleisch vom Rind
100 g Patnareis
1 groß. Zwiebel
2 Eier Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
3/4 l Wasser

30 g Butter
1/2 TL Salz (1)
1 Zitrone; den Saft davon
1/2 Bd. Glatte Petersilie
1/2 TL Paprikapulver; edelsuess

Pro Portion etwa 1900 kJ/450 kcal, Zubereitungszeit etwa 1 1/4 Stunden.

1. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben. Den Reis abrausen, abtropfen lassen und zum Fleisch geben. Die Zwiebel schaelen und zum Fleisch reiben. Die Haelfte der Eier, Salz und Pfeffer zufuegen und alles gut verkneten. Aus der Masse walnussgrosse Baelchen formen.
2. In einem breiten Topf das Wasser mit Butter und Salz (1) zum Sieden bringen. Die Baelchen vorsichtig einlegen. Bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen.
3. Den Zitronensaft in ein Schuesselchen giessen. Die restlichen Eier dazugeben und alles verquirlen. Einige Essloeffel Fleischsud hineinquirlen und die Mischung unter Umruehren zu den Fleischbaellchen giessen. Wieder erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Mit dem Paprikapulver ueber die Fleischbaellchen streuen. Heiss servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

21 Gefluegel, Haehnchen, Nuss

21.1 HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER WALNUSS-SOSSE

1 Bd. Suppengruen	2 EL Olivenoel
1 Schuss Salz	1/2 TL Paprikapulver
800 g Haehnchenbrustfilets	2 EL Walnussoel
2 Zwiebeln	125 ml Bruehe
3 Knoblauchzehen	1 l Wasser
200 g Walnussskerne	4 Blatt Salat
3 EL Zitronensaft	
1 Becher Joghurt; natur	

Das Suppengruen waschen, putzen und grob zerkleinern. Mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Haehnchenbrustfilets zugeben und etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Das Fleisch aus der Bruehe heben, abkuehlen lassen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch pellen. Die Zwiebel wuerfeln. In einem Mixer die Walnussskerne, Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Joghurt, Olivenoel und die abgekuehlte Bruehe schnell zu einer glatten Masse verarbeiten.

Haehnchenfiletstreifen und Salatblaetter auf Tellern anrichten, Walnuss-Sosse mit dem Paprikapulver gut verruehren und ueber die Speise traefeln.

Mengenangabe: 4 Personen

22 Gefluegel, Hell, Haehnchen, Vorspeise, Tuerkei

22.1 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUEKKEI

1 Kuechenfertige Poularde etwa 1,2 kg schwer	1/2 TL Scharfes Paprikapulver
Salz	6 Scheib. Toastbrot
1 TL Schwarze Pfefferkornen	1/4 l Milch
1 mittl. Moehre	Pfeffer; frisch gemahlen
1 mittl. Zwiebel	2 EL Walnussoel
300 g Frische Walnussskerne ersatzweise getrocknete	1 Schuss Cayennepfeffer
1/2 TL Edelsuesses Paprikapulver	2 Staengel Glatte Petersilie

Diese Vorspeise gibt es in der Tuerkei zu besonders festlichen Anlassen, und man bekommt sie nur in gehobenen Restaurants.

Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit - Fuer Gaeste.

Pro Portion etwa 3000 kJ/710 kcal.

Zubereitungszeit: etwa 2 1/2 Stunden, Ruhezeit: 30 Minuten.

1. Die Poularde waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken 1/2 Teeloeffel Salz und die Pfefferkornen einstreuen. Die Moehre und die Zwiebel schaelen, vierteln und dazugeben. Das Wasser mit der Poularde zum Kochen bringen, abschaeumen und die Poularde bei schwacher Hitze in etwa 45 Minuten garen.

2. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Poularde aus der Bruehe heben, abkuehlen lassen. Inzwischen die frischen Walnuesse schaelen, von getrockneten Walnuesen die Haeutchen abreiben. Etwa 1 Walnusshaelfte pro Portion zum Garnieren beiseite legen. Die uebrigen Walnuesse fein reiben oder im Mixer zerkleinern.

3. Die Nuesse in eine Kasserolle geben, das Paprikapulver hinzufuegen und alles unter Ruehren erhitzen, bis die Nuesse Oel ausschwitzen sie duerfen jedoch keinesfalls braun werden. Die Nuesse zum Abkuehlen beiseite stellen.

4. Die Rinde von den Toastbrotsscheiben entfernen. Das Brot in etwa 1/4 Liter Huehnerbruehe einweichen und ausdruecken. Die Bruehe gesondert aufbewahren. Das Brot mit einer Gabel zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit der Huehnerbruehe, in der das Brot eingeweicht war und der Milch zu den Nuessen geben.

5. Alles verruehren, so dass eine dicke Paste entsteht. Von der Poularde Brust- und Keulenfleisch ausloesen, kleinschneiden und die Stuecke mit den Fingern zu Fasern zupfen. Das restliche Poulardenfleisch mit der restlichen Bruehe fuer eine spaetere Suppe aufbewahren.

6. Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Das Walnussoel mit dem Cayennepfeffer verruehren. Die Haelfte des Poulardenfleischs mit der Haelfte der Nusspaste vorsichtig mischen und auf einen grossen flachen Teller legen. Alles mit der Haelfte des gewuerzten Walnussoels betraeufln.

7. 2 Essloeffel von der verbliebenen Nusspaste auf das Nuss-Huhn- Gemisch streichen. Das restliche Poulardenfleisch darauflegen. Zum Schluss das Fleisch mit der restlichen Nusspaste bedecken und mit dem restlichen Walnussoel betraeufln.

8. Das Gericht mit den Walnusshaelften verzieren. Die Petersilienstengel waschen, trockenschueteln, die Blaettchen abzupfen und das Gericht damit garnieren. Das Huhn etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Tip!

Wenn Ihnen die Zubereitungszeit zu lang erscheint, koennen Sie das Huhn auf Tscherkessen-Art

auch einfacher anrichten, indem Sie das gesamte Fleisch auf einmal mit der Nusspaste mischen, doch das sieht nicht so dekorativ aus wie im Rezept beschrieben. Wenn Sie das Gericht schon frueher vorbereiten moechten, bewahren Sie das Fleisch und die Nusspaste getrennt auf und stellen Sie es kurz vor dem Servieren fertig.

Mengenangabe: 6 Portionen

23 Gefluegel, Huhn, Okra, Tuerkei

23.1 GESCHMORTES HUHN MIT OKRA

1 Huhn	Pfeffer
450 g Frische Okra	4 Knoblauchzehen
3 EL Essig	1/2 TL Zucker
1 EL Olivenoel	1 EL Oregano
Etwas Butter	1 EL Tomatenmark
2 Zwiebeln	3 Tomaten
2 TL Koriandersamen	1 Zitrone; den Saft
1 TL Geroesteter Kirmizi biber; oder Paprika- Cayenne-	Salz, Pfeffer

Okra waschen, Stiele abschneiden und die Fruechte in eine Schuessel legen. 2-3 EL Essig und 1 EL Salz dazugeben, 1 Stunde stehen lassen. So behalten die Okra ihre Farbe und werden beim Kochen nicht schleimig. In einer grossen Pfanne oder einem Schmortopf das in vier Teile zerlegte Huhn in Olivenoel und Butter braun anbraten. Herausnehmen und beiseite legen.

Zwiebeln, Koriandersamen und Kirmizi biber in das heisse Oel geben und 2-3 Minuten kochen. Knoblauch, Zucker und Oregano einruehren, danach das Tomatenmark und die geschaelten, zerkleinerten Tomaten. Alles gut verruehren, die Sauce einige Minuten aufkochen, dann die Huehnerteile hineingeben. Zugedeckt 25-30 Minuten koecheln lassen. Okra sorgfaeltig abspuelen und ueber das Huhn verteilen. Den Zitronensaft daruebergiessen und zugedeckt weitere 20 Minuten koecheln lassen. Die Pfanne von Zeit zu Zeit schuetteln. Die Okrafruechte sollten noch bissfest sein. Zuerst die Huehnerteile herausnehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Okra in die Tomatensauce geben, salzen und pfeffern und dann ueber dem Huhn verteilen. Heiss mit Joghurt und Reis oder Bulgur, einer Gruetze aus Weizenschrot, servieren.

Okraschoten werden oft zusammen mit Tomaten zu einem Gemueseeintopf verarbeitet oder mit Lamm oder Huhn geschmort. Dieses Gericht ist in der ganzen Tuerkei beliebt und wird gewoehnlich mit Reis-Pilaw, einer Art wuerzigem Risotto, oder mit Sesam und Schwarzkuemmel gewuerztem tuerkischem Fladenbrot zum Auftunken der Sauce serviert.

24 Gefluegel, Huhn, Tuerkei

24.1 CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSISCHES HUHN

1 kg Huhn; zerlegt	<i>FUER DIE WALNUSSAUCE</i>
1 Zwiebel; gehackt	225 g Walnusskerne
1 Karotte; gehackt	50 g Semmelbroesel
1 Stange Bleichsellerie; in Scheiben geschnitten	1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch; in Scheiben geschnitten	2 TL Paprikapulver
Einige Stengel Petersilie	200 ml Huehnerbruehe
1 EL Reis; gewaschen	<i>ZUM ANRICHTEN</i>
3 Nelken	3 EL Walnussoel; bis 1/3 mehr
1 TL Salz	1/4 TL Paprikapulver
50 g Butter	
50 g Zwiebeln; feingehackt	

Um das Huehnerfleisch zu pochieren, 1 l Wasser zum Kochen bringen, das Gefluegelfleisch, die Gemuese, Petersilie und Reis hineingeben. Bei geringer Hitze koecheln, bis das Huehnerfleisch gerade eben gar ist - es sollte nicht zu weich sein. Salzen und nach 5 Minuten vom Feuer nehmen. Die Bruehe durchseihen, das Huehnerfleisch in kleine Stuecke schneiden.

In einem anderen Topf die Butter schmelzen. Die Zwiebel darin unter haeufigem Ruehren leicht braeunen. Das kleingeschnittene Huehnerfleisch und 200 ml heisse Bruehe dazugeben und vorsichtig ohne Deckel etwa 10 Minuten koecheln lassen, bis die Fluessigkeit verdampft ist. Huehnerfleisch und Zwiebeln in eine Servierschuessel geben.

Mit Moerser und Stoessel die Zutaten fuer die Walnusssauce zerkleinern und vermischen oder in den Mixer geben. Die Sauce ueber das Huehnerfleisch giessen, mit Oel betrauefeln, Paprika darueberstaeuben und kalt servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

25 Gemüse, Eingelegt, Tuerkei

25.1 KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE

FUER DIE EINLEGEFLUESSIGKEIT

1 l Weissweinessig
25 g Salz

GEMUESE

1 kg Kohl
1 kg Kleine feste Gurken
1 kg Zucchini
1 kg Perlzwiebeln
1 kg Karotten
1 kg Lange, grüne Paprikaschoten

2 kg Halbreife Tomaten
100 g Weinblätter
100 g Knollensellerie
250 g Knoblauch
25 g Kichererbsen

FRUECHTE

1 kg Quitten
500 g Kornelkirschen
500 g Mispeln (falls erhältlich)

Die tuerkische Kueche kennt eine Fuelle von eingelegten Gemuesen und Fruechten in allen nur erdenklichen Arten. Sie werden in Salzwasser oder Essig oder einer Mischung aus beidem konserviert. Bei manchen Fruechten oder Gemuesen ist die Nachfrage nach der Einlegefluessigkeit noch grosser als die nach den eingelegten Fruechten oder Gemuesen selbst. In Adana beispielsweise wird die Fluessigkeit von eingelegten Rueben an Staenden verkauft; in Izmir kaufen die Leute an heissen Tagen im Bazar eine eingelegte Gurke und ein Glas von deren erfrischendem Saft.

Das folgende Rezept umfasst eine breite Auswahl an Fruechten und Gemuesen; verwenden Sie, was immer erhaeltlich ist, oder legen Sie die Gemuese oder Fruechte einzeln ein, wenn Sie das vorziehen. Ich gebe gern in jede Schicht etwas von allen Fruechten und Gemuesen, um eine grosse Auswahl zu erhalten.

Zubereitung:

Essig und Salz mischen und stehenlassen. Alle Gemuese putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Kohlblaetter in kleine Stuecke schneiden. Guerkchen und Zucchini oben und unten abschneiden und an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Die Karotten in Staebchen schneiden. Die Paprikaschoten an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Sellerieknolle in Staebchen schneiden, die Blaetter beiseite stellen.

Die Quitten waschen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Die Kornelkirschen und Mispeln waschen und abtropfen lassen. Ein paar Weinblaetter, einige Stueckchen Sellerie und einige Kichererbsen auf den Boden eines grossen Glases oder Steinguttopfes legen. Darauf eine Schicht Kohlblaetter geben. Auf diese die verschiedenen Gemuese und Fruechte schichten und Luecken mit Knoblauchzehen, Kornelkirschen und Mispeln fuellen. Mit Weinblaettern abdecken, und die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind und das Glas gefuellt ist. Mit Wein- und Sellerieblaettern abdecken.

Den gesalzenen Essig durch ein Sieb ueber den Glasinhalt giessen, dabei darauf achten, dass alle Gemuese bedeckt sind. Zuletzt einen Teller, der in das Glas oder den Steinguttopf passt, auf die Gemuese legen und mit einem Stein beschweren, damit Gemuese und Fruechte nicht hochsteigen und aus dem Essig tauchen koennen. Das Glas zudecken und bei Zimmertemperatur 2-3 Wochen stehenlassen.

26 Gemüse, Frisch, Aubergine, Hackfleisch, Tuerkei

26.1 GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI

4 mittl. Auberginen	1 Bd. Glatte Petersilie Salz
5 EL Olivenoel, kaltgepresst; (1)	Pfeffer; frisch gemahlen
1 EL Olivenoel, kaltgepresst; (2)	1 Schuss Zucker
2 mittl. Zwiebeln	2 Peperoni; mild oder scharf
4 mittl. Tomaten	125 ml Warmes Wasser
250 g Hackfleisch vom Rind	
1 EL Tomatenmark	

Die Auberginen waschen, am Stielansatz rundum abschaelen, den Stiel nicht entfernen. Von den Auberginen im Abstand von 1 cm laengs je 1 cm breite Streifen abschaelen.

Oel (1) in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin rundherum anbraten. In eine Auflaufform legen. In jede Aubergine oben einen tiefen Schlitz schneiden.

Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln. Drei Viertel der Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch in Wuerfel schneiden.

Das Oel (2) in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten. Die Zwiebeln, die Tomaten und das Tomatenmark hinzufuegen und anschmoren. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

5. Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und feinhacken. Zum Hackfleisch geben. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Masse in die Auberginentaschen fuellen. Die Peperoni waschen, die Stiele entfernen und die Schoten laengs halbieren. Die Tomaten (2) waschen und in Scheiben schneiden. Auf jede Aubergine eine Peperonihaelfte und 1-2 Tomatenscheiben legen. Warmes Wasser angiessen. Die Auberginen offen in der Mitte des Backofens etwa 30 Minuten backen. Heiss servieren.

Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.

Pro Portion 1400 kJ/330 kcal, Zubereitungszeit 1/2 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

27 Gemüse, Frisch, Aubergine, Tuerkei

27.1 IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN)

4 klein. Auberginen	4 Gruene milde Peperoni
Salz	4 Knoblauchzehen; gehackt
200 g Hackfleisch	8 EL Olivenoel
2 mittl. Zwiebeln; geschaelt und gewuerfelt	1/2 TL Zucker
3 groß. Tomaten	
1 Bd. Glatte Petersilie	

Auberginen waschen, das Gruen um den Stielansatz entfernen, Stielansatz duenn schaelen. Mit dem Schaelmesser von jeder Aubergine der Laenge nach 4-5 duenne Streifen abschaelen, bis die Auberginen rundum gestreift sind.

Fruechte fuer 10 Minuten in kaltes Salzwasser legen. - 2 der Tomaten kurz in heisses Wasser geben, dann abschaelen und fein wuerfeln, den austretenden Saft auffangen.

Peperoni waschen, der Laenge nach halbieren und in feine Stuecke schneiden, Petersilie waschen und fein hacken. - In etwas Olivenoel die Zwiebeln und das Hackfleisch anbraten. Peperoni, die Haelfte der Petersilie und Knoblauch zugeben. Vom Herd nehmen und mit den gehackten Tomaten vermischen.

In einer anderen Pfanne ca. 3 EL Oel erhitzen und die abgetrockneten Auberginen 5-7 Minuten lang rundherum hellbraun anbraten. Auberginen mit einem Messer von einem der abgeschaelten Streifen her aushoehlen und mit der Fleisch- Gemuese-Masse fuellen.

Die uebrig gebliebene Tomate in Scheiben schneiden und auf die Auberginen legen. Den aufgefangenen Tomatensaft mit der restlichen Petersilie und etwas Wasser verruehren und ueber die gefuellten Auberginen giessen.

Aufkochen und dann im Backofen bei ca. 180Grad C etwa 35 Minuten garen. Mit Reis servieren.

(Imam bayildi heisst woertlich uebersetzt: Der Imam, der in Ohnmacht fiel - weil er das Gericht so koestlich fand...)

Mengenangabe: 4 Personen

28 Gemüse, Frisch, Aubergine, Vegetarisch, Tuerkei

28.1 DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI

4 mittl. Auberginen	1 Bd. Glatte Petersilie
Salz	1 TL Zucker
2 mittl. Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
2 mittl. Freilandtomaten	6 EL Olivenoel, kaltgepresst
2 Milde Peperoni	

Der Imam (Vorbeter) soll vor Entzuecken ueber dieses Gericht in Ohnmacht gefallen sein.

Einstufung durch die Autorin: Raffiniert - Fuer Gaeste

Pro Portion 850 kJ/200 kcal, Zubereitungszeit: etwa 1 3/4 Stunden

1. Die Auberginen am Stielansatz abschaelen, den Stiel stehen lassen. Die Auberginen laengs so abschaelen, dass Streifen von 34 cm Breite entstehen. 1 Streifen pro Aubergine in der Mitte einschneiden. Die Auberginen etwa 30 Minuten in Salzwasser legen.
2. Die Zwiebeln schaelen und in Ringe schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch grob wuerfeln. Die Peperoni halbieren, Stiele, Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und feinhacken. Alles mit der Hand verkneten. Salzen und zuckern.
3. Die Auberginen ausdruecken. Die Schlitzte auseinanderziehen und die Taschen mit dem Gemuese fuellen. Die Auberginen in einen Topf legen. Die restliche Fuellung auf die Schlitzte legen. Die Knoblauchzehen schaelen, in Stifte schneiden und diese in die Fuellung stecken. Das Oel mit 1/4 Liter Wasser verruehren und ueber die Auberginen giessen.
4. Das Gericht etwa 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze ankochen, dann bei mittlerer Hitze in etwa 45 Minuten garen. Im Topf abkuehlen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

29 Gemüse, Frisch, Haechnchen, Tuerkei

29.1 GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI

4 Poulardenkeulen Salz Pfeffer; frisch gemahlen	3 klein. Auberginen
2 mittl. Zwiebeln	5 EL Olivenoel
5 Milde Peperoni	30 g Butter
3 groß. Tomaten	1 Bd. Glatte Petersilie
3 Kartoffeln	

Die Poulardenkeulen waschen, trockentupfen und Ober- und Unterschenkel mit einer Gefluegel-schere trennen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Zwiebeln schaelen, vierteln und in Streifchen schneiden. Die Peperoni von den Stielen befreien, laengs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und kleinschneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und vierteln. Die Kartoffeln schaelen, waschen und grob wuerfeln. Die Auberginen waschen, die Stielsnaetze abschneiden. Die Fruechte in grosse Wuerfel schneiden.

Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Knapp die Haelfte des Oels in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. In eine Auflaufform, wenn moeglich einen Guevectopf, legen. In dem restlichen Oel nach und nach alle Gemuese anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und zum Fleisch geben. Etwas Wasser dazugiessen. Die Butter in Floeckchen auf das Gemuese setzen und die Form mit Alufolie verschliessen.

Das Gericht in der Mitte des Backofens in etwa 1 1/2 Stunden garen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln, hacken und darauf streuen.

Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.

Pro Portion 1900 kJ/450 kcal, Zubereitungszeit 2 1/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

30 Gemuese, Frisch, Okraschote, Lamm, Tuerkei

30.1 OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI

500 g Okraschoten; 3-5 cm lang
1 Zitrone; den Saft davon
500 g Lammfleisch aus der Keule
3 mittl. Zwiebeln
2 mittl. Tomaten

40 g Butter oder Margarine
1/2 l Wasser Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 TL Paprikapulver; edelsuess

Die Okraschoten waschen und putzen. Das Fruchtfleisch nicht verletzen, sonst werden die Bamyaschleimig. Die Stiele abschaelen, so dass sie wie spitze Bleistifte aussehen. Den Zitronensaft in eine Schuessel geben und die Okraschoten hineinlegen. So viel Wasser dazugeben, dass die Schoten bedeckt sind. Das Fleisch in mundgerechte Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch in grosse Wuerfel schneiden.

Die Butter in einer Kasserolle erhitzen. Das Fleisch hineingeben und auf allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig duensten. Die Tomatenwuerfel in den Topf geben, etwa 3 Minuten mitschmoren, Wasser angiesen. Salzen und mit Pfeffer und dem Paprikapulver wuerzen. Das Fleisch etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt koecheln lassen. Die Okraschoten in einem Sieb abtropfen lassen und unterheben. Das Gericht in etwa 15 Minuten fertigbaren.

Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.

Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

31 Gemüse, Frisch, Paprika

31.1 GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH

3 EL Korinthen	2 EL Petersilie
200 ml Olivenoel	1 EL Pfefferminze
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
200 g Reis	700 ml Wasser
5 EL Pinienkerne	
1/2 TL Zimt	

Die Korinthen mit heissem Wasser uebergiessen und 1/2 Stunde stehen lassen. Die Haelfte des Oels erhitzen, die abgeseihten Korinthen, die fein geriebene Zwiebel, Reis, Pinienkerne, Zimt, feingehackte Petersilie, feingehackte Pfefferminze und 500 ml Wasser beigeben. Salzen, pfeffern. Zugedeckt koecheln lassen bis das Wasser vom Reis aufgesaugt ist (ca. 20 Minuten).

Die Masse in die vorbereiteten Paprika fuellen. Diese in einer gut be- butterten Auflaufform dicht an dicht aufreihen. Mit 100 ml Olivenoel und 200 ml Wasser uebergiessen. Nochmals salzen. Fuer 20 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

32 Gemüse, Frisch, Spinat, Hackfleisch, Tuerkei

32.1 SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK)

1 kg Spinat
2 mittl. Zwiebel
40 g Butter
200 g Hackfleisch vom Rind
1/4 l Wasser

60 g Patnareis Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 TL Paprikapulver; edelsuess
300 g Saeuerlicher Joghurt

Ein preiswertes Eintopfgericht fuer heisse Sommertage.

Pro Portion ca. 1200 kJ/290 kcal, Zubereitungszeit etwa 1 1/4 Stunden.

1. Den Spinat verlesen und waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln.
2. Die Butter in einem grossen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig duensten. Das Hackfleisch dazugebn und mit dem Kochloeffel fein zerkleinern und etwa 5 Minuten anbraten. Den Spinat unterruehren, Das Wasser dazugiessen und das Gemuese bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Den Reis dazugeben, das Gericht mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Die Hitze reduzieren und alles in etwa 30 Minuten garen. Eventuell noch Wasser hinzufuegen.
3. Den Joghurt in einer Kaffeefiltertuete etwa 15 Minuten abtropfen lassen, in eine Schuessel geben und glattruehren. Den Spinat anrichten und den Joghurt dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

33 Gemüse, Frisch, Vegetarisch, Bohne, Tuerkei

33.1 GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE)

500 g Gruene Bohnen
2 groß. Zwiebeln
3 mittl. Tomaten
6 EL Olivenoel; kaltgepresst
1 TL Zucker Salz

125 ml Wasser
ZUM GARNIEREN
1 Unbehandelte Zitrone

1. Die Bohnen waschen, die Faeden abziehen und das Gemuese in 5 cm lange Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und in Wuerfel schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen und haeuten. Die Stielansaetze herausschneiden und das Fruchtfleisch in Wuerfel schneiden.

2. Die Bohnen mit den Zwiebeln den Tomaten, dem Olivenoel, dem Zucker und Salz in einen Topf geben und mit den Haenden gut durchkneten. Etwa 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze kochen. Dabei den Topf oeffter ruetteln, damit das Gemuese nicht ansetzt. Wenn sich die Bohnen leicht gelblich faerben, Wasser angiessen, umruehren und das Gericht bei mittlerer Hitze in 10-20 Minuten garen, bis die Bohnen weich sind.

3. Das Gemuese zum Abkuehlen beiseite stellen. Die Zitrone gruendlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Bohnen auf einer Platte anrichten und mit den Zitronenscheiben garniert servieren.

TIP: Lassen Sie das Gemuese einige Zeit durchziehen, dann entfaltet sich sein Aroma noch besser.

Einstufung: Gelingt leicht

Pro Portion 780 kJ/190 kcal, Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

34 Gemuese, Frisch, Zucchini, Hackfleisch, Tuerkei

34.1 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUEKEI

1 kg Zucchini; mittelgrosse
2 mittl. Zwiebeln
30 g Butter; (1)
125 ml Wasser
60 g Patnareis
400 g Hackfleisch vom Rind Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Bd. Dill

1/2 Bd. Glatte Petersilie
1 TL Nana; (getrocknete Minze) tuerk. Spezial-
geschaeft
50 g Butter; (2)
100 ml Wasser; (2)
300 g Saeuerlicher Joghurt
2 Knoblauchzehen

In der Tuerkei teilt man die Zucchini meist quer. Einfacher ist es aber, sie laengs zu halbieren. Die Zucchini waschen und putzen. Die Schalen leicht abschaben. Die Zucchini laengs halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen mit einem Loeffel herausholen und hacken. Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln.

Die Butter (1) in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebeln mit dem Reis darin glasig duensten. Das Fruchtfleisch dazugeben. Wasser (1) angiessen und alles etwa 10 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Abkuehlen lassen.

Das Hackfleisch mit der Masse verkneten, salzen und pfeffern. Die Kraeuter waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Unter die Hackfleischmasse kneten. Die Minze dazugeben. Die Zucchinihaelften mit der Masse fuellen und mit der Fuellung nach oben in einen Topf setzen. Die Butter (2) in Floeckchen obenauf verteilen. Wasser (2) angiessen und das Gericht bei mittlerer Hitze zugedeckt in 35-40 Minuten garen.

Den Joghurt in einer Schuessel cremig ruehren. Salzen. Den Knoblauch schaelen, durch die Presse dazu druecken und untarruehren. Das Gemuese aus dem Sud heben und mit dem Knoblauchjoghurt servieren.

Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.

Pro Portion 2000 kJ/480 kcal, Zubereitungszeit 1 3/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

35 Gemüse, Gefüllt, Paprika, Hackfleisch, Tuerkei

35.1 DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN)

4 Paprikaschoten	Bratfett; oder -Oel
1 EL Oel	1/2 l Fleischbruehe
1 Zwiebel; gehackt	2 EL Tomatenmark
300 g Hackfleisch	Zitronensaft
100 g Gekochter Reis Salz, Pfeffer	10 g Speisestaerke
Oregano	125 ml Saure Sahne
Kuemmelmel	

Dolmas sind gefuellte Gemuese - eine Erfindung der Tuerken, die sich ueber die ganze Welt verbreitet hat. Am beliebtesten ist die folgende Kombination.

Von den Paprikaschoten Deckel abschneiden. Zwiebel in Oel anroesten, Hackfleisch dazugeben und kurz mitroesten. Reis und Gewuerze hineinmengen und die Paprikaschoten damit fuellen. In heissem Fett anbraten, dann Bruehe angiesen und die Schoten garen. Tomatenmark in der Bruehe verruehren, wuerzen. Speisestaerke mit Sahne verquirlen und die Sosse damit binden.

Mengenangabe: 4 Portionen

36 Gemüse, Gratin, Vegetarisch, Zucchini, Tuerkei

36.1 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI

800 g Zucchini; moeglichst kleine Salz	4 EL Mehl
3 Fruehlingszwiebeln	Pfeffer; frisch gemahlen
1 Bd. Dill	125 ml Sonnenblumenoel; zum Ausbacken
1/2 Bd. Glatte Petersilie	
2 groß. Eier	

Eines der vielen vegetarischen Gerichte der anatolischen Kueche, das lauwarm auch gut zur Raki-Tafel passt.

1. Die Zucchini waschen, die Stengel- und Bluetenansaetze abschneiden, schadhafte Stellen ausschneiden. Die Zucchini auf der grossen Gemuesereibe raspeln. 1 Teeloeffel Salz darueber streuen und das Gemuese etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Zucchini-masse in ein feines Sieb giessen und gut ausdruecken.

2. Die Zwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kraeuter waschen, trockenschuetteln und sehr fein hacken. Zusammen mit den Zucchini und den Fruehlingszwiebeln in eine Schuessel geben. Die Eier, das Mehl, etwas Pfeffer und nach Geschmack noch etwas Salz dazugeben und alles gut durchmischen.

3. So viel Sonnenblumenoel in eine Pfanne geben, dass der Boden duenn bedeckt ist. Das Oel erhitzen. Jeweils 1 gehaeuften Essloeffel Gemueseteig in das Oel geben und zu flachen Puffern von 6-8 cm Durchmesser formen. Je 4 Puffer auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Puffer zum Entfetten auf Kuechenpapier legen. Lauwarm oder kalt servieren.

Einstufung: Preiswert

Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 1 Stunde

Mengenangabe: 4 Portionen

37 Gemuese, Huese, Kichererbse, Lamm, Tuerkei

37.1 KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI

250 g Getrocknete Kichererbsen	40 g Butter Salz Pfeffer; frisch gemahlen
300 g Lammfleisch; aus der Keule	1 TL Paprika; edelsuess
2 mittl. Zwiebeln	1 Schuss Cayennepfeffer
2 Milde Peperoni	
2 mittl. Tomaten	

Dieses Gericht schmeckt besonders herzhaft, wenn Sie Sucuk (tuerkische Knoblauchwurst) mit erwarmen.

Die Kichererbsen verlesen kalt abrausen und ueber Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Am naechsten Tag die Erbsen im Einweichwasser etwa 15 Minuten kochen.

Das Lammfleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Die Peperoni waschen, den Stiel und die Kerne mit den Rippen entfernen. Die Peperoni in Stuecke schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch grob wuerfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln darin anschmoren. Die Peperoni und die Tomaten dazuget)en und kurz mitschmoren. Die Kichererbsen in ein Sieb schuetten, dann zum Fleisch geben. Etwa 1/4 Liter Wasser dazugiessen, alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer dem Paprikapulver und dem Cayennepfeffer abschmecken. Das Gericht in etwa 35 Minuten garen.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht.

Pro Portion 1600 kJ/380 kcal, Einweichzeit fuer die Kichererbsen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

38 Gemüse, Hülse, Kichererbse, Türkei

38.1 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TÜRKIE

250 g Getrocknete Kichererbsen	1 Schuss Kreuzkümmel; gemahlen Salz
3 Zitronen; den Saft davon	1 Bd. Glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen	1 TL Paprikapulver; edelsüß
140 g Tahin; (Sesampaste) türk. Spezialges- chaeft	5 EL Olivenöl, kaltgepresst

Humus gehört in der Türkei zu den kleinen Gerichten einer Raki- Tafel.

Die Kichererbsen waschen und in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag die Kichererbsen abtropfen lassen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Kichererbsen hineinschütten, kurz aufkochen, abschäumen und in 40-45 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Die Kichererbsen in ein Sieb schütten und pellen - das Häutchen lässt sich leicht zwischen Daumen und Zeigefinger abziehen. Die Kichererbsen im Mixer zerkleinern. Den Zitronensaft darübertraufeln und das Mus durch ein Sieb passieren.

Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse in das Püree drücken. Das Tahin und den Kreuzkümmel hineinrühren. Salzen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Unter das Humus mischen. Nach Bedarf noch 3-4 Esslöffel Wasser hineinrühren um das Püree vollkommen geschmeidig zu machen.

Das Humus in einer Schale anrichten. Das Paprikapulver mit dem Öl verrühren und auf dem Gericht verteilen.

Einstufung durch die Autorin: Für Gäste

Pro Portion 860 kJ/200 kcal, Einweichzeit für die Kichererbsen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

Mengenangabe: 10 Portionen

39 Gemuese, Zucchini

39.1 TUERKISCHE ZUCCHINI-KROKETTEN

400 g Zucchini	1/2 TL Weinstein-Backpulver
1/2 Frische gruene Chillischote;	Salz
gruendlich entkernt und fein gehackt	100 g Weizenvollkornmehl
1 klein. Zwiebel; sehr fein gehackt	Oel zum Braten
2 Knoblauchzehen; zerdrueckt	
1/2 TL Olivenoel	

Zucchini, Chilli, Zwiebel, Knoblauch, Curry und Olivenoel gut vermischen.

Zum Schluss das Backpulver mit dem Mehl mischen und zusammen mit dem Salz untarruehren.

Mit gut bemehlten Haenden 16 tischtennisballgrosse Kugeln formen und leicht flachdruecken. In heissem Oel von allen Seiten goldbraun ausbacken. siehe auch: Zucchini - ein Tausendsassa in der vegetarischen Kueche

40 Getreide, Gemuese, Vegetarisch, Gruetze, Tuerkei

40.1 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI

250 g Bulgur; (Weizenschrot) (★)
 2 mittl. Zwiebeln
 3 Peperoni; mild oder scharf
 3 mittl. Tomaten

40 g Butter
 3/4 l Gemuesebruehe

1.3333 tb Salca; (Paprikapaste)

- mild oder scharf (★) -Salz M M M M M ————— QUELLE —————

– Erika Casparek-Tuerkkan – Tuerkisch kochen / GU – Erfasst ★RK★ 13.08.94 von – Ulli Fetzner (★) In tuerkischen Lebensmittel-Laeden erhaeltlich.

Bulgur wird in der Tuerkei als Beilage oder als Zwischengericht mit Tursu, sauer eingelegtem Gemuese serviert.

Pro Portion etwa 1300 kJ/310 kcal, Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

1. Den Bulgur in ein Sieb geben, kalt abrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Die Peperoni von Stielen und Stielansetzen befreien, laengs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und kleinschneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und fein wuerfeln.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Zuerst die Zwiebeln, dann die anderen Gemuese darin anbraten. Den Bulgur, die Gemuesebruehe und die Paprikapaste hinzufuegen. Alles gut verruehren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren. Den Bulgur bei mittlerer Hitze im offenen Topf etwa 15 Minuten kochen. Die Hitze reduzieren und den Bulgur zugedeckt noch etwa 30 Minuten garen und ausquellen lassen. Salzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

41 Imbiss, Kaese, Kraeuter, Tuerkei

41.1 HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME

800 g Saeuerlicher Joghurt	2 Knoblauchzehen
200 g Schafskaese	1 EL Zitronensaft
1/2 Bd. Glatte Petersilie	1 Scharfe rote Peperoni
1/2 Bd. Dill	
1/2 Bd. Minze	

Ein Spitzsieb ueber eine Schuessel haengen und Joghurt in einer Kaffefiltertuete abtropfen lassen. - Schafskaese in einer Schuessel mit einer Gabel fein zerdruecken, Kraeuter waschen, hacken und zugeben. Knoblauch schaelen und durch die Presse druecken. Alles gut vermischen. - Abgetropften Joghurt und Zitronensaft zugeben, gut verruehren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. Etwa eine Stunde durchziehen lassen. - In einer huebschen Schuessel mit feingeschnittenen Peperoniringen und Oliven garnieren.

42 Milch, Joghurt, Tuerkei

42.1 TUERKISCHER JOGHURT

2 l Fettreiche H-Milch es muss H-Milch sein!	Joghurt, ohne
1/4 l fluessige Sahne	Frucht)
1 Pkg. Joghurt; (normaler kleiner Vollmilch-	

Die Milch in einem Topf aufkochen, wenn sie hochgeht, die fluessige Sahne hineingeben, den Topf wegstellen und ca. 1/2 Stunde abkuehlen lassen, bis der Inhalt ungefaehr lauwarm ist, den Joghurt vorsichtig essloeffelweise in die Milch geben, durch die mit dem Finger gemachte Oeffnung (immer einen Loeffel linksrum, einen Loeffel rechtsrum - damit die Haut, die sich oben gebildet hat, nicht kaputtgeht).

Einen Deckel auf den Topf, der dicht abschliesst (wichtig!) ca. 5-6 Kuechentuecher legen (einwickeln), damit die Restwaerme ganz lange erhalten bleibt. Wenn der Topf auf einer kalten Unterlage steht auch ein Tuch unterlegen.

Ca. 8 bis 9 Stunden so stehen lassen, dann kuehl stellen.

So essen, oder auch zu Obst oder als Basis fuer ein Salatdressing verwenden.

43 Reis, Fleisch, Hammel

43.1 HAMMELPILAW (TUERKEI)

3 EL Oel	Paprika
1 Knoblauchzehe	2 EL Tomatenmark
3 EL Abgezogene Mandeln	3/4 l Fleischbruehe
2 Zwiebeln	250 g Reis
500 g Hammelfleisch	100 g Rosinen
Salz	

Oel im Topf erhitzen, Knoblauchzehe und Mandeln darin anroesten. Knoblauchzehe wieder herausnehmen, die feingeschnittenen Zwiebeln hineingeben, anroesten, dann das in Wuerfel geschnittene Fleisch hinzufuegen und braeunen. Mit Salz und Paprika wuerzen, Tomatenmark in der Bruehe verruehren, das Fleisch damit abloeschen. Etwa 60 Minuten zugedeckt kochen, dann den gewaschenen Reis und die Rosinen dazugeben. Reis bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten garquellen lassen. Pilaw mit Kopf- oder Tomatensalat zu Tisch geben.

Infos/Geschichte:

Pilaw, auch Pilav, Pilaf oder Pilaff geschrieben, ist in seiner Grundform nichts anderes als in Fett geduensteter Reis. Im Nahen Osten und auch in weiten Gebieten Nordafrikas kommt er so oft auf den Tisch wie bei uns die Kartoffeln. "Es gibt so viele verschiedene Pilaws wie Minarette", sagt ein tuerkisches Sprichwort.

Neben dem Beilagen-Pilaw, der auch dann fett und kraeftig gewuerzt ausfallen muss, wenn es dazu eine andere fette und wuerzige Speise gibt, kennt die orientalische Kueche zahlreiche Mischgerichte auf Pilaw-Grundlage. Am bekanntesten ist der Hammelpilaw, der in seiner Urform lediglich mit Salz und Safran gewuerzt wird. Das folgende Rezept bringt eine etwas europaeisierte Abwandlung. Wer orientalischer speisen will, laesst Tomatenmark und Paprika weg und wuerzt mit einer Messerspitze Safran, aufgeloesst in etwas Rosenwasser.

44 Salat, Kalt

44.1 TUERKISCHER BAUERN Salat

1 Fester Kopfsalat	1 Zweig Rosmarin
2 Zwiebeln	4 Frische Pfefferminzblätter
4 Vollreife feste Tomaten	3 EL Zitronensaft
15 Schwarze Oliven; entsteint	Salz, Pfeffer
150 g Schafskäse	4 EL Olivenöl; kaltgepresst
1/2 Bd. Glatte Petersilie	

Salat putzen, waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln.

Die Tomaten waschen, Blütenstielansätze herausschneiden und die Tomaten achteln. Alles zusammen mit den Oliven in eine Schüssel geben und mischen. Schafskäse darüberbröckeln. Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen.

Alle Kräuter fein hacken und über den Salat streuen. Zitronensaft mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, das Öl zufügen und die Marinade über den Salat gießen.

Mengenangabe: 4 Portionen

45 Salat, Kalt, Bulgur, Petersilie, Tuerkei

45.1 KISIR - BULGUR-SALAT

150 g Bulgur; fein gemahlen	Salz
150 ml Kochendes Wasser	1 EL Grenadinesirup oder 2 EL Zitronensaft
100 g Zwiebeln; feingehackt	<i>BEILAGEN</i>
400 g Tomaten; enthaeutet, entkernt und gehackt	Gekochte Weinblaetter; oder Rotkohlblaetter
50 g Paprikaschoten; entkernt und gehackt	Eingelegte Gemuese
25 g Petersilie; feingehackt	Tomatenscheiben
3 EL Olivenoel	
1/2 TL Paprikapulver	

Einmal im Monat empfangen die Damen in der Tuerkei Gaeste. An diesem Tag oder zu besonderen Gelegenheiten, wenn ein Gast kommt, wird ehe man den Tee serviert - Kisir angeboten.

Bulgur in eine Schuessel geben und das Wasser loeffelweise untarruehren. Zugedeckt 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Dann die Zwiebeln zum Bulgur geben und gruendlich untermischen. Danach die anderen Zutaten untarruehren und nach Belieben wuerzen.

Eine Servierplatte mit Weinblaettern auslegen und darauf den Kisir anrichten. Sie koennen ihn auch in einzelnen Portionen auf Rotkohlblaettern servieren und Tomatenscheiben und eingelegte Gemuese dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

46 Salat, Kalt, Gemuese, Vegetarisch, Tuerkei

46.1 EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT

1 Rote Paprika	markt oder
1 Gelbe Paprika	Gewuerzstand)
1 Gruene Paprika	1/2 TL Cumin; (Kreuzkuemmel)
1/2 Salatgurke	2 TL Paprikapulver
1/2 Gemuesezwiebel	1/2 TL Schwarzer Pfeffer
2 Tomaten	1/2 Zitrone; den Saft davon
1/2 Knoblauchzehe	1/2 TL Oregano, getr.
1/2 Bd. Petersilie	1/2 TL Salz
2 EL Olivenoel; oder anderes Oel	1 TL Gebrochener Paprika; (im tuerk. Super-
1 EL Tomatenmark	markt)
1 TL Scharfe Paprika-Sauce; (im tuerk. Super-	

Alle Gemuesezutaten bis auf die Tomaten waschen, putzen und fein wuerfeln. Petersilie hacken. Tomaten kleinschneiden und zu einem Extrahaeuflein formen. Mit einem Wiegemesser oder einem schweren Gemuesemesser die Tomaten fein wiegen und danach das Gemuese des zweiten Haufens. Wenn alles eine sehr feine Struktur hat, die Tomaten zum uebrigen Gemuese hinzufuegen. Die Gewuerze, Paprikapaste und Tomatenmark, gepressten Knoblauch, Oel und den Zitronensaft daruebergeben. Alles gut durchmengen und kuehl servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

47 Salat, Kalt, Gurke, Tomate, Tuerkei

47.1 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI

1 klein. Kopf roemischer Salat
2 groß. Freilandtomaten
2 klein. Feste Gaertnergurken
1 Bd. Fruehlingszwiebeln
4 Peperoni; mild oder scharf
1 groß. Bund glatte Petersilie
3 EL Olivenoel, kaltgepresst

1 Zitrone; den Saft davon Salz
Pfeffer; frisch gemahlen

ZUM GARNIEREN

50 g Schwarze Oliven
50 g Schafskaese

Wie in vielen anderen suedlichen Laendern wird auch in der Tuerkei Salat als Vorspeise serviert.

Von dem Salat die aeusseren harten Blaetter und den Strunk abschneiden. Die inneren zarten Blaetter gruendlich waschen und trockenschuetteln. Die Blaetter abtrennen, in Streifen schneiden und in eine Salatschuessel geben. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansaezte herausschneiden. Die Tomatenhaelften wuerfeln und die Wuerfel in die Schuessel geben. Die Gurken schaelen und klein wuerfeln. Die Fruehlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zum Salat geben. Die Stiele und Stielansaezte von den Peperoni abschneiden, die Schoten laengs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifchen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und grob hacken. Alles zu den uebrigen Salatzutaten geben.

Aus dem Oel, dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer eine Marinade ruehren und ueber den Salat giessen. Alles gut durchmischen und auf einer Platte anrichten.

Die Oliven auf dem Salat verteilen. Zuletzt den Schafskaese fein reiben und ueber den Salat streuen.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht

Pro Portion 770 kJ/180 kcal, Zubereitungszeit 30 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

48 Salat, Kalt, Spinat, Karotte, Tuerkei

48.1 SPINAT-MOEHREN-SALAT

200 g Blattspinat	1 TL Paprikapulver
4 mittl. Karotten; (Moehren)	1 TL Getr. Thymian
1/2 Knoblauchzehe	1 TL Salz
1/2 Zitrone; den Saft davon	
1/4 Tasse Oel	

Den Spinat waschen, von den Stielen zupfen, in schmale Streifen schneiden. Die Moehren schaelen und auch in feine Streifen schneiden. Knoblauch pressen und daruebergeben, Gewuerze, Oel und den Zitronensaft hinzufuegen, alles gut durchmischen, 1/2 Std. kuehl stellen.

Mengenangabe: 4 Portionen

49 Salat, Warm, Bohne, Tuerkei

49.1 BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ)

250 g Weisse Bohnen	3 EL Tahin; (Sesampaste) tuerk. Spezialges- chaeft
2 Tomaten	1 Zitrone; den Saft davon
1 mittl. Rote Zwiebel	125 ml Wasser
2 Peperoni; mild oder scharf	
1 Bd. Glatte Petersilie Salz Pfeffer; frisch ge- mahlen	ZUM GARNIEREN
4 EL Rotweinessig; oder das 1 1/2-fache	2 Eier; hartgekocht
4 EL Olivenoel; kaltgepresst	12 Schwarze Oliven

Die Bohnen in ein Sieb geben, waschen und ueber Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am naechsten Tag die Bohnen im offenem Topf etwa 15 Minuten bei starker Hitze kochen. Den Schaum dabei abschöpfen. Die Bohnen in ein Sieb abgiessen, mit frischem warmem Wasser bedeckt erneut aufsetzen, bei mittlerer Hitze in 45-60 Minuten garen und abkuehlen lassen.

Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen und haeuten. Das Tomatenfleisch wuerfeln. Die Zwiebel schaelen, vierteln und in Streifchen schneiden. Die Peperoni waschen, die Stiele, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten in Ringe schneiden, die Petersilie waschen, trockenschuetteln und hacken.

Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und auf 1 Suppenteller pro Portion verteilen. Auf jede Portion Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Petersilie geben. Den Salat salzen und pfeffern und mit je 1-2 Essloeffeln Essig und 1 Essloeffel Oel betraeufln.

Das Sesammus in eine Schuessel geben. Nach und nach den Zitronensaft und lauwarmes Wasser untarruehren. Mit Salz abschmecken. Jede Portion mit Sesamsauce uebergiessen.

Die Eier pellen und vierteln. Die Oliven abrausen. Den Salat mit den Eivierteln und den Oliven garniert servieren.

Einstufung durch die Autorin: Raffiniert

Pro Portion 1800 kJ/430 kcal, Einweichzeit fuer die Bohnen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 3/4 Stunden

Mengenangabe: 4 Portionen

50 Suessspeise, Apfel, Tuerkei

50.1 APFEL MIT TURBAN

4 mittl. Suesse Aepfel	1 TL Pimentpulver
150 g Zucker	2 TL Vanillezucker
150 g Haselnuesse; gehackt	2 Eiweiss
1 EL Sultaninen	
1 TL Zimt	

(★) Kochen wie in Lykien/Tuerkei

Die Aepfel waschen, schaelen und das Kerngehaeuse mit einem Apfelaustecher entfernen. Die Aepfel in einem Topf mit dem Zucker und 1 Tasse Wasser 20 Minuten kochen lassen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Sirup nehmen und den Sirup aufheben.

Die Haselnuesse, die Sultaninen, den Zimt, das Pimentpulver und den Vanillezucker mischen und in die Aepfel fuellen. Die Aepfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und falls von der Nuss-Sultaninenmasse noch etwas uebrig waere, um die Aepfel streuen. Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unter Ruehren den Sirup zufuegen, so dass eine Creme entsteht.

Diese Creme mit einem Loeffel oder mit einem Spritzsack in Form eines Turbans auf die Aepfel geben. Die Aepfel im auf 150 Grad heissen Backofen ca. 20 bis 30 Minuten leicht braun werden lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

51 Suessspeise, Eiweiss, Tuerkei

51.1 HALVAL

5 Eiweiss	150 g Mandeln grobgehackt
300 g Puderzucker	2 groß. Oblaten
100 g Kandierte Fruechte feingehackt	
150 g Duennflussiger Honig	

Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glaenzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter staendigem Ruehren kochen.

Die Mandeln und kandierten Fruechte unterruehren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendruecken und erkalten lassen. Die Halva in laengliche Wuerfel schneiden.

52 Suessspeise, Griess, Tuerkei

52.1 GRIESS-HALVA

150 g Butter

1 Tasse Mandeln; oder Pinienkerne

150 g Griess

100 g Zucker

400 ml Milch

(★) Kochen wie in Lykien/Tuerkei

Die Butter schmelzen, Mandeln und Griess begeben. Auf kleinem Feuer alles goldbraun roesten. Staendig ruehren. In einem zweiten Kochtopf Zucker und Milch miteinander erhitzen, koecheln, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann ueber die Griessmischung giessen. Diese Masse in eine Auflaufform geben und im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen 3 Stunden ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

53 Suessspeise, Kalt, Quitte, Tuerkei

53.1 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI

4 mittl. Quitten; reif

1/2 l Wasser

300 g Zucker

1 Zitrone; den Saft davon

3 Nelken

100 g Creme double

Aus Quitten, die bei uns fast schon in Vergessenheit geraten sind, koennen Sie nach diesem Rezept ein koestliches Kompott bereiten.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Preiswert.

Pro Portion 970 kJ/230 kcal. Zubereitungszeit etwa 1 3/4 Stunden.

1. Die Quitten schaelen, halbieren und das Kerngehaeuse und die holzigen Teile mit einem Essloeffel herauskratzen. Mit einem spitzen Kuechenmesser Bluete und Stiel herausschneiden. Die Quitten muessen wirklich reif sein, sonst laesst sich das Kerngehaeuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch herausloesen.

2. Den Backofen auf 200 oC vorheizen.

3. Den Zucker in einem Topf mit dem Wasser einstreuen und die Mischung kochen, bis sich der Zucker vollstaendig aufgeloeset hat. Den Zitronensaft und die Nelken dazugeben. Die Quittenhaelften in den Sirup legen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

4. Die Quittenhaelften nebeneinander in eine Auflaufform mit etwa 5 cm hohen Rand legen und mit dem Sirup uebergiessen. Die Quitten in der Mitte des Backofens etwa 1 Stunde garen, bis sie weich und roetlich sind. Abkuehlen lassen.

5. Die Quittenhaelften mit der Rundung nach unten auf Dessert- Tellern anrichten. In die mittlere Aushoehlung je 1 Teeloeffel Creme double fuellen, etwas Sirup angiessen und das Dessert kalt servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

54 Suessspeise, Marmelade, Sauerkirsch, Tuerkei

54.1 SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECEL) - TUERKEI

500 g Sauerkirschen
500 g Feiner Kristallzucker

1 Zitrone; den Saft davon

Diese Marmelade aehnelt einem dickflussigen Sirup. Das Aroma der Fruechte entfaltet sich darin besonders gut, und ich kann mir kaum etwas koestlicheres vorstellen, als frisch gebackenes Fladenbrot mit hausgemachtem "recel" und einem guten Glas Tee.

Einstufung der Autorin: Gelingt leicht - Braucht etwas Zeit.

Pro Glas etwa 4800 kJ/1110 kcal, Zeit zum Saftziehen der Kirschen etwa 2 Stunden, Zubereitungszeit etwa 1 Stunde.

1. Die Sauerkirschen waschen, die Stiele entfernen, die Steine vorsichtig herausloesen. Den dabei austretenden Saft auffangen. Die Kirschen mit dem Saft in einen grossen Topf geben und mit dem Zucker vermengen. Alles zugedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen.

2. Den Zitronensaft zu den Kirschen geben und alles zum Kochen bringen. Immer wieder umruehren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Marmelade etwa 20 Minuten einkochen lassen, bis sie dickflussig geworden ist. Die richtige Konsistenz testen: 1 Tropfen der Marmelade auf eine Untertasse fallen lassen. Die kleine Fluessigkeitsperle darf sich nicht ausbreiten. Eventuell die Masse noch etwas einkochen lassen und den Test wiederholen.

3. Die Marmelade sofort in Glaeser fuellen. Diese mit Twist-off- Deckeln fest verschliessen. Die Glaeser etwa 10 Minuten mit dem Deckel nach unten stehen lassen, dann umdrehen und kuehl aufbewahren.

Mengenangabe: 2 Glaeser

55 Suessspeise, Reis, Tuerkei

55.1 KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDDING)

1 l Milch
150 g Zucker
160 g Reismehl
1 Vanilleschote
30 g Butter

40 g Puderzucker
1 EL Rosenwasser
2 TL Zimt

Milch in einen Topf giessen, Mark aus der Vanilleschoten kratzen, mit dem Reismehl und dem Zucker vermischen und in die Milch rühren. Leere Schote hinzufügen und unter ständigem Rühren erhitzen. 2-3 Minuten aufkochen lassen, Vanilleschote entfernen und Pudding beiseite stellen.

Eine flache, unbeschichtete Form mit dickem Boden (ca. 26 cm Durchmesser) gründlich mit Butter einfetten und gleichmässig mit Puderzucker bestreuen. Pudding hineingeben und glattstreichen. - Grosse Herdplatte stark erhitzen, Form draufsetzen und auf mittlere Stufe runterschalten. Etwa 10 Minuten stehenlassen, bis es nach Karamel duftet. Dabei Form gelegentlich drehen, um eine gleichmässige Bräunung zu erzielen. Danach Pudding in der Form etwa 20 Minuten abkühlen lassen.

Pudding in tortenfoermige Stuecke schneiden, diese mit einem Pfannenheber vorsichtig aus der Form nehmen und auf einen Dessertteller stuerzen. Mit Rosenwasser betrauefeln und mit Zimt bestreuen.

Kazandibi heisst woertlich: Angebrannter Topfboden. Sollte das Gericht beim ersten Versuch misslingen, wissen Sie, warum...

56 Suppe, Creme, Linse, Tuerkei

56.1 ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI

200 g Rote Linsen
1 Bd. Suppengruen
1 mittl. Zwiebel
70 g Butter

1 l Fleischbruehe
1/4 l Milch Salz Pfeffer; frisch gemahlen
1 TL Paprikapulver, scharf

Eine leichte, mildwuerzige Suppe, die sich auch gut als Entree fuer ein Menue eignet.

1. Die Linsen auf ein Blech schuetten und verlesen, dabei Steinchen und fremdes Saatgut entfernen. Die Linsen in ein feinmaschiges Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen.

2. Das Suppengruen putzen, waschen und kleinschneiden. Die Zwiebel schaelen und in kleine Wuerfel schneiden.

3. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwuerfel darin glasig schmoren. Das Suppengruen dazugeben und etwa 5 Minuten mitschmoren lassen. Die abgetropften Linsen in den Topf geben und mit der Fleischbruehe abloeschen.

Die Suppe bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten garen.

4. Die Suppe durch ein Sieb passieren. Die Milch angiessen. Die Suppe kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern.

5. Die restliche Butter in einem Pfaennchen zerlassen, das Paprikapulver darunterruehren.

6. Die Suppe portionsweise auf tiefe Teller verteilen und die Paprikabutter daruebertraeufeln.

Einstufung: Gelingt leicht

Pro Portion 1500 kJ/300 kcal, Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden.

Mengenangabe: 4 Portionen

57 Suppe, Creme, Reis, Joghurt, Tuerkei

57.1 ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI

100 g Patnareis	3 Eigelb
1 mittl. Zwiebel	Salz
60 g Butter	Pfeffer; frisch gemahlen
1 3/4 l Fleischbruehe; ersatzweise Instant-Bruehe	1/2 Zitrone; den Saft davon
250 g Saeuerlicher Joghurt	1 TL Nane; (getrocknete Minze) tuerk. Spezial-geschaeft
1 EL Mehl	

Diese Suppe stammt urspruenglich von den Yaylas, den Hochebenen, auf denen die Bauernfamilien im Sommer mit ihren Herden leben.

1. Den Reis unter fliessendem Wasser kurz abrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schaelen und klein wuerfeln.
2. In einem Suppentopf die Haelfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Die Fleischbruehe und den Reis dazugeben. 15-20 Minuten kochen, bis der Reis gar ist.
3. Inzwischen die Fluessigkeit vom Joghurt abgiessen und den Joghurt in eine Schuessel geben. Mit dem Mehl und den Eigelben gut verruehren.
4. Die Suppe von der Kochstelle nehmen. Zuerst einige Essloeffel Bruehe in die Joghurtmischung ruehren, dann den gesamten Joghurt in die Suppe geben. Die Suppe unter Ruehren kurz erhitzen, jedoch nicht mehr aufkochen, sonst flockt der Joghurt aus. Die Almsuppe mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

5. Die restliche Butter in einem Pfaennchen zerlassen und die getrocknete Minze einruehren. Die Minzebutter kurz vor dem Servieren in die Suppe ruehren.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Preiswert

Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 40 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

58 Suppe, Eintopf, Gemuese, Hackfleisch, Tuerkei

58.1 TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI

1 mittl. Zwiebel	100 g Tarhana-Mehl; (★) Salz Pfeffer; frisch gemahlen
2 Milde Paprikaschoten	1/2 TL Paprika; scharf oder edelsuess
2 mittl. Tomaten	3 Scheib. Weiss- oder Toastbrot
60 g Butter	
150 g Hackfleisch vom Rind oder Kalb	
1 1/2 l Fleischbruehe	

(★) Fuer diese Spezialitaet wird Tarhana, ein Mehl aus Weizen, getrocknetem Joghurt, Gemuese und Gewuerzen verwendet. Tarhana ist in tuerkischen Spezialgeschaeften erhaeltlich.

1. Die Zwiebel schaelen und fein wuerfeln. Von den Paprikaschoten die Stielansaezte mit den Stielen abschneiden, die Schoten laengs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen, die Haelften waschen und in Streifchen schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und wuerfeln.

2. Die Haelfte der Butter in einem Suppentopf zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Die Paprikaschoten und die Tomaten dazugeben und etwa 2 Minuten mitschmoren. Das Hackfleisch hinzufuegen und unter Wenden mit anbraten. Die Bruehe dazugiessen und alles aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Tarhana-Mehl unter staendigem Ruehren einrieseln lassen. Die Suppe bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken.

3. Das Brot in Wuerfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwuerfel darin goldbraun roesten.

4. Die Brotwuerfel portionsweise auf Suppenteller verteilen und die Suppe daruebergiessen.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Schnell.

Pro Person 1000 kJ/380 kcal, Zubereitungszeit 40 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

59 Suppe, Eintopf, Lamm

59.1 TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE

700 g Lammfleisch	3 Schuss Pfeffer
3 Zwiebeln	1 EL Mehl
1 Stange Lauch	2 Eigelb
2 Karotten	2 EL Zitronensaft
1 klein. Sellerieknolle	1 TL Paprikapulver
3 Knoblauchzehen	4 EL Geriebener Kaese
1 1/2 l Wasser	
1 TL Salz	

Fleisch in nicht zu grosse Wuerfel schneiden.

Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie kleinschneiden. Mit dem zerdrueckten Knoblauch in kaltem Wasser ansetzen, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Gut zwei Stunden kochen lassen. Fleischwuerfel herausnehmen und puerieren.

Mehl in etwas kaltem Wasser glattruehren und in die Bruehe einruehren, kurz aufkochen lassen, faschiertes Fleisch zugeben und 15 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

In einer gewaermten Suppenschuessel Eigelb mit dem Zitronensaft verquirlen und unter kraeftigem Schlagen die heisse Suppe langsam zugiessen. Auf Teller verteilen, mit Paprikapulver und geriebenem Kaese bestreuen.

60 Suppe, Eintopf, Linse, Tuerkei

60.1 DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI

100 g Rote Linsen	1 EL Scharfe Salca; (★) (Paprikapaste)
100 g Feiner Bulgur; (★) (Weizenschrot)	1 3/4 l Wasser Salz
1 mittl. Zwiebel	Pfeffer; frisch gemahlen
60 g Butter	1 TL Nane; (★) (Getrocknete Minze)
2 EL Tomatenmark	

(★) Zutat erhaeltlich in tuerkischen Lebensmittelgeschaeften

1. Die Linsen verlesen, in ein Sieb schuetten, kalt abrausen und abtropfen lassen. Den Bulgur ebenfalls in ein Sieb geben, abrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schaelen und wuerfeln.
2. In einem Suppentopf die Haelfte der Butter zerlassen und die Zwiebelwuerfel darin glasig duensten. Die Linsen, den Bulgur, das Tomatenmark, die Paprikapaste und Salz dazugeben. Alles verruehren und das Wasser angiessen. Die Suppe etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Zwischendurch oefter umruehren.
3. Die Suppe kurz abkuehlen lassen und durch ein Sieb passieren.
4. Die Suppe zurueck in den Topf schuetten. Eventuell mit Wasser verlaengern. Noch einmal aufkochen lassen, salzen und pfeffern.
5. Die restliche Butter in einem Pfaennchen zerlassen. Die Minze einstreuen und darin verruehren. Die Mischung in die Suppe ruehren.

Mengenangabe: 4 Portionen

61 Suppe, Eintopf, Tuerkei

61.1 BORSCHTSCH - BORC

1 Zwiebel	1 EL Mehl
2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
1 Kartoffel	1/2 Zitrone; den Saft
1/2 Sellerieknolle	1 TL Zucker
1/2 Rote Bete	1 TL Rosenpaprikapulver
1 Karotte	Salz
3 (-4) Blaetter Weisskohl	1 l Fleischbruehe
1 EL Butter	

Die Zwiebel schaelen und reiben, die Knoblauchzehen schaelen und in der Knoblauchpresse zerdruecken. Die Kartoffel, die Sellerieknolle und die rote Bete waschen und schaelen. Die Karotte waschen und schaben. Die Weisskohlblaetter waschen. Alles feinschneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig duensten. Das Mehl zufuegen und anschwitzen. Dann den Knoblauch und das Gemuese zugeben. Das Tomatenmark, den Zitronensaft, den Zucker, das Paprikapulver und Salz unterruehren. Die Fleischbruehe zugliessen, kurz umruehren und die Suppe 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten, Garzeit: etwa 20 Minuten

Info: Die Borschtsch-Suppe wird auf tuerkische Art mit in Butter geroestetem Paprikapulver serviert. In Anlehnung an das russische Vorbild reicht man separat saure Sahne oder auch Dickmilch, wovon man sich bei Tisch 1 Essloeffel auf den Teller nimmt.

61.2 KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS

2 klein. Steckrueben	1 l Fleischbruehe
1 klein. Sellerieknolle	50 g Suppennudeln
1 groß. Karotte	3 Eigelbe
4 Blaetter Weisskohl	Salz und Pfeffer
1 Zwiebel	Rosenpaprikapulver
3 EL Butter	

Die Steckrueben und die Sellerieknolle waschen und schaelen. Die Karotte waschen und schaben. Die Weisskohlblaetter waschen. Alles in kleinere Stuecke schneiden. Die Zwiebel schaelen und in Wuerfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Dann das uebrige Gemuese zufuegen und das Ganze 3 Minuten anduensten. Mit der Fleischbruehe auffuellen und das Gemuese bei schwacher Hitze 15 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Suppennudeln zufuegen und weitere 3-5 Minuten kochen lassen.

Die Eigelbe mit etwas Wasser verquirlen und in die Suppe ruehren. Die Suppe darf nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprikapulver abschmecken.

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten, Garzeit: 25 Minuten

Info: Diese in der gesamten Tuerkei beruehmte Wintersuppe wurde von den kaukasischen Tuerken mit ins Land gebracht. Sie schmeckt besonders pikant, wenn man sie wirklich scharf wuerzt.

61.3 TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE

50 g Hackfleisch	50 g Bulgur
50 g Fett	1 1/2 l Fleischbruehe
50 g Zwiebeln; fein gehackt	1 TL Paprikapulver
25 g Tomatenpueree	1/2 TL Schwarzer Pfeffer; gemahlen
50 g Linsen; ueber Nacht eingeweicht	1/2 TL Getrocknete Minze
25 g Kichererbsen; ueber Nacht eingeweicht	Salz
50 g Getrocknete Gartenbohnen; ueber Nacht eingeweicht	

In Konya wird Tandir-Suppe immer am Backtag zubereitet. Sie ist nach der Kochgrube benannt, in der sie gekocht wird. Alle Zutaten werden roh in einen Steingutkochtopf gegeben, dann legt man den Deckel auf und dichtet ihn mit einer Paste aus Mehl und Wasser ab. Der Topf wird in die heisse Asche gestellt, die in der Grube zurueckgeblieben ist, nachdem frueh am Tag Brot gebacken wurde. Die Suppe kocht darin und ist rechtzeitig fuer die Mittagsmahlzeit fertig.

Dass man an der archaologischen Ausgrabungsstaette von Catalhoeyuek, nicht weit von Konya entfernt, Linsen und Bulgur (geschroteten Weizen) und tandiraehnliche Kochgruben gefunden hat, deutet darauf hin, dass der Vorlaeufer dieses Gerichts in Konya schon vor 7000 bis 8000 Jahren gegessen wurde.

Zubereitung:

Hackfleisch, Fett und Zwiebeln in einen Topf geben und 4-5 Minuten unter gelegentlichem Umruehren braten. Tomatenpueree zugeben und 1 Minute ruehren. Linsen, Kichererbsen, Bohnen und Bulgur hinzufuegen. Die Bruehe angiessen, dann Paprikapulver, schwarzen Pfeffer und Minze untarruehren, zudecken, zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren.

2/2-3 Stunden kochen, bis Bohnen und Kichererbsen weich sind. Salzen, weitere 10 Minuten kochen, dann heiss im Topf servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

62 Suppe, Erbse, Tuerkei

62.1 ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI

500 g Frische Erbsen
2 Zwiebeln
1 Kopf Gruener Salat
1 Bd. Petersilie
Salz

1 1/2 l Fleisch- oder Huehnerbruehe
6 Scheib. Weissbrot
3 EL Butter
Paprikapulver

Die Erbsen aus den Schoten pulen. Die Zwiebeln schaelen und hacken. Den Salat in Blaetter teilen, diese waschen und trockenschleudern. Die Petersilie waschen und ebenfalls trockenschleudern.

Alles zusammen in 1 1/4 Ltr. Bruehe 20 Minuten kochen.

Die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Die restliche Bruehe zugeben und die Suppe 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Brotscheiben in 3 cm grosse Wuerfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwuerfel darin roesten. Mit Paprikapulver zusaetzlich Farbe geben.

Die Brotwuerfel nach dem Servieren auf die Teller verteilen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Garzeit: 40 Minuten

63 Suppe, Fisch, Tuerkei

63.1 FISCHSUPPE - BALIK CORBASI

500 g Meeraesche; (oder ein anderer weisser Kochfisch)	3 EL Butter
2 Karotten	1 1/2 EL Mehl
1/4 Sellerieknolle	1 Ei
1 groß. Kartoffel	2 Zitronen; den Saft
5 mittl. Zwiebeln	Pfeffer
Salz	2 EL Frisch gehackte Petersilie

Den Fisch saeubern.

Die Karotten waschen, schaben und kleinschneiden. Den Sellerie und die Kartoffel waschen, schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Zwiebeln schaelen und kleinschneiden.

Das Gemuese in 1 Ltr. Salzwasser in 10-15 Minuten gar kochen. Das Gemuese anschliessend in ein Haarsieb geben, den Gemuesesud in einer Schuessel auffangen.

Den Fisch in der Zwischenzeit in 1/4 Ltr. schwach gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze 5 Minuten gar ziehen lassen, dann herausnehmen und von den Graeten befreien. Den Fisch auf einer vorgewaermten Platte mit Folie abdecken und warm halten.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzufuegen und kurz durchschwitzen. Die Gemuesebruehe in den Topf giessen. Das Gemuese durch das Haarsieb in den Topf streichen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch zufuegen.

Das Ei, den Zitronensaft und 1/8 Ltr. Wasser vermischen und in die Suppe ruehren. Die Suppe soll nicht mehr kochen.

Die Suppe in Tassen oder Teller fuellen und zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten, Garzeit: etwa 20-30 Minuten

Info: Die Meeraesche, die es auch hierzulande in Fischgeschaeften zu kaufen gibt, hat einen ausgesprochenen Fleischgeschmack. Sie wird ausschliesslich fuer Fischsuppen verwendet.

Mengenangabe: 4 Personen

63.2 KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI

500 g (-750) Roter Knurrhahn	Pfeffer
2 Karotten	2 EL Mehl
1 klein. Sellerieknolle	4 Eigelbe
3 Kartoffeln	2 Zitronen; den Saft
3 Zwiebeln	2 EL Frisch gehackte Petersilie
Salz	
4 EL Butter	

Den Fisch gruendlich waschen.

Die Karotten schaben, die Sellerieknolle und die Kartoffeln schaelen, alles waschen und in kleine Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und kleinschneiden.

1-1,5 Ltr. leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und das Gemuese darin 10-15 Minuten halbgar kochen. Dann das Gemuese mit einem Schaumloeffel aus dem Sud heben.

Den Fisch im Sud 20-25 Minuten kochen, bis er fast gar ist und sich leicht von den Graeten loesen

laesst. Den Fisch aus dem Sud heben, entgraeten und in mundgerechte Stuecke schneiden. Den Sud durch ein Sieb geben.

Die Butter in einem grossen Topf zerlassen, das Gemuese zugeben, einige Minuten duensten lassen und dann mit Sud angiessen. Das Ganze aufkochen lassen und den Fisch 3 Minuten darin kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mehl in 1/8 Ltr. Wasser anruehren, mit den Eigelben verquirlen und den Zitronensaft zugeben. Mit etwas heisser Bruehe verruehren und langsam in die Suppe geben, die noch einmal kurz aufkochen soll.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten, Garzeit: 25 Minuten

Info: Der Knurrhahn ist ein kraeftig gebauter Seefisch mit gepanzertem Kopf und stacheligen Flossen. Sein Fleisch ist graetenreich, aber sehr wohlschmeckend. Wenn man ihn beim Fischhaendler vorbestellt, ist er auch im Binnenland zu erwerben.

Mengenangabe: 4 Personen

64 Suppe, Gebunden, Mehl, Tuerkei

64.1 MEHLSUPPE - UN CORBASI

3 EL Butter	1 TL Rosenpaprikapulver
1 TL Thymian; frisch gehackt	6 EL Mehl
1 TL Minzblaetter; frisch gehackt	Salz
1 TL Petersilie; frisch gehackt	

Die Butter in einem Topf erhitzen und die gehackten Kraeuter und das Paprikapulver zufuegen. Alles leicht anbraten, dann das Mehl hineinstreuen und anschwitzen. Dabei stets ruehren. 1/2 Ltr. Wasser dazugiessen und aufkochen lassen. Dann nochmals 1/2 Ltr. Wasser zugeben und die Suppe 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Zubereitungszeit: 25 Minuten, Garzeit: 20 Minuten

Info: Diese Suppe gilt wegen der darin verwendeten Kraeuter als besonders bekoemmlich und wird in der Tuerkei oft Kranken oder Rekonvaleszenten serviert.

65 Suppe, Gebunden, Reis, Lauch, Tuerkei

65.1 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE)

2 EL Olivenoel	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Zwiebel gewuerfelt	100 ml Milch
1 Stueck Lauch; in feinen Streifen	1 EL Mehl
100 g Reis	100 ml Joghurt
1/2 l Kalbsbruehe	2 (-3) Eigelb
1 Lorbeerblatt	1 Bd. Frische Pfefferminze
1 Zweig Rosmarin	

Das Olivenoel in einem Suppentopf erhitzen, die Zwiebelwuerfel glasig anduensten, danach die Lauchstreifen kurz mitduensten.

Den Reis zum Gemuese geben und mit der Kalbsbruehe auffuellen, das Lorbeerblatt und den Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kraeftig wuerzen. Die Suppe bei maessiger Hitze eine knappe halbe Stunde 20-25 Minuten koecheln lassen.

Die Milch und das Mehl verruehren, zur Suppe geben und einmal aufkochen

Die Suppe von der Kochstelle nehmen und mit einer Mischung aus Eigelb und Joghurt legieren

Die Reissuppe nochmals kraeftig abschmecken und vor dem Servieren die feingehackte Pfefferminze darunterheben

Mengenangabe: 4 Personen

66 Suppe, Gebunden, Tuerkei

66.1 HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI

250 g Lamm- oder Rindfleisch	2 Zitronen; den Saft
3 EL Butter	Salz
5 EL Mehl	Rosenpaprikapulver
3 Eier	

Das Fleisch mit gut 1 Ltr. Wasser zum Kochen bringen und in etwa 1 Stunde gar kochen. Das Fleisch aus der Bruehe nehmen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Bruehe erkalten lassen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Dann 1 Ltr. der Bruehe nach und nach zugeben und alles 10 Minuten kochen lassen.

In einem anderen Topf inzwischen die Eier mit dem Zitronensaft verruehren und etwa 1/8 Ltr. kaltes Wasser zugeben. In dieses Gemisch nach und nach 5 Essloeffel Bruehe geben und das Ganze verruehren.

Dann das kleingeschnittene Fleisch wieder in die Bruehe geben und heiss werden lassen.

Zum Schluss das Zitronen-Ei-Gemisch in die Bruehe giessen, die dann nicht mehr kochen darf. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden, Garzeit: 1 1/2 Stunden

Tip: Es gibt eine Variante dieser tuerkischen Hochzeitssuppe, in der das Lamm- oder Rindfleisch durch Lamm- oder Rinderhirn ersetzt wird. In diesem Fall muss das Hirn vor der Zubereitung in Essigwasser leicht abgekocht werden, damit man anschliessend die Haut abziehen kann.

Info: Diese feine Suppe wird traditionell bei einer laendlichen Hochzeit serviert. Sie gilt als Nationalspeise.

66.2 TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI

2 Zwiebeln	1 l Fleischbruehe (Lamm oder Kalb)
3 Knoblauchzehen	100 g Tarhana
2 Tomaten; oder	Salz und Pfeffer
2 EL Tomatenmark	Rosenpaprikapulver
3 EL Butter	
200 g Hackfleisch (Lamm, Kalb oder Hammel)	

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schaelen und kleinschneiden. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser ueberbruehen, haeuten und die Stielansaezte entfernen. Die Tomaten kleinschneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen darin anduensten und die Tomaten oder das Tomatenmark zufuegen. Alles sorgfaeltig umruehren. Dann das Hackfleisch in den Topf geben und kraeftig braun anbraten. Die Fleischbruehe zugeben und alles aufkochen lassen. Das Tarhana langsam dazugeben und unter Ruehren auflösen. Die Suppe 10 Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten, Garzeit: etwa 20 Minuten

Tip: Die Suppe kann mit in Butter gebratenen Weissbrotwuerfeln serviert werden. Die Tarhana-Suppe wird in Istanbul auch mit Kornelkirschen und Datteln variiert. Diese Variation nennt man Serail-Tarhana. Die Fruechte werden frisch oder getrocknet mit Kern auf die Teller verteilt und

untergeruehrt. Kornelkirschen gibt es im tuerkischen Spezialgeschaeft frisch zu kaufen.

Info:

Die Tarhana-Suppe, eine anatolische Spezialitaet, ist eine Joghurtsuppe besonderer Art. Das Joghurtsuppenmehl, das man heute fertig kaufen kann, wird aus einem raffiniert gewuerzten Joghurtteig hergestellt. Je nach Region werden in der Tuerkei unterschiedliche Arten von Tarhana bereitet. Eine Sorte kommt direkt als Mehl in die Suppe, andere Sorten muss man vorher mit etwas Wasser anruehren. Am besten richtet man sich nach der Anweisung auf der Packung oder laesst sich vom Kaufmann beraten.

67 Suppe, Gemuese, Tuerkei

67.1 PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI

3 Kartoffeln	2 EL Butter
1 klein. Sellerieknolle	1 EL Mehl
2 (-3) Karotten	1 l Fleischbruehe
2 Stangen Lauch/Porree	Salz und Pfeffer
2 (-3) Blaetter Weisskohl	
1 Zwiebel	

Die Kartoffeln und die Sellerieknolle waschen und schaelen, die Karotten waschen und schaben. Alles in kleine Wuerfel schneiden. Die Lauchstangen der Laenge nach halbieren und unter fließendem Wasser waschen; nur das Weisse verwenden. Die Weisskohlblaetter ebenfalls waschen und Lauch und Weisskohl kleinschneiden. Die Zwiebel schaelen und in kleine Wuerfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Anschliessend mit dem Mehl bestaeuben und umruehren. Das kleingeschnittene Gemuese zufuegen und leicht anbraten. Dann die kalte Fleischbruehe in den Topf giessen, aufkochen lassen und das Gemuese darin in 30 Minuten garen. Die Bruehe in einen anderen Topf umfuellen und das Gemuese dabei in einem Sieb auffangen. Dann das Gemuese durch das Sieb in die Bruehe passieren.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden, Garzeit: 50 Minuten

Tip: Die Suppe kann nach Belieben veraendert werden. Man kann 1/4 Ltr. Tomatensaft zur Bruehe geben oder sie zum Schluss mit einem mit etwas Milch verquirltem Eigelb legieren; die Suppe darf dann nicht mehr kochen.

Mengenangabe: 4 Personen

68 Suppe, Huese, Tuerkei

68.1 KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE

250 g Rote Linsen	1/4 l Milch
1 groß. Zwiebel; geschält und gewürfelt	Salz, Pfeffer
1 groß. Karotte; geschält und gewürfelt	1 EL Zitronensaft
20 g Butter	1 TL Paprikapulver scharf oder mild
1 1/4 l Gemüsebrühe	

Linsen in einem Sieb gründlich waschen, abtropfen lassen - Die Butter in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Karottenwürfel ca. 5 Minuten mitschmoren. Gemüsebrühe und Linsen zufügen und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten garen, ab und zu umrühren.

Linsen und Gemüse durch ein feines Sieb gießen und durchpassieren. Milch unterrühren. - Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Paprika abschmecken, mit Kräutern garnieren.

Tipp:

Die Linsensuppe schmeckt noch feiner, wenn man ca. 150g kleingewürfeltes Kalbfleisch mitkocht.

Mengenangabe: 4 Personen

69 Suppe, Huhn, Tuerkei

69.1 HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI

2 Huehnerbrueste
250 g Joghurt
5 Eigelbe
Salz und Pfeffer

2 EL Butter
Rosenpaprikapulver

Die Huehnerbrueste in reichlich Salzwasser etwa 30 Minuten kochen. Das Fleisch herausnehmen und etwas erkalten lassen. Die Huehnerbruehe aufheben.

Inzwischen den Joghurt und die Eigelbe verruehren und in einen Topf geben. Mit 1/2 Ltr. der Huehnerbruehe auffuellen und das Ganze unter Ruehren einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Das Fleisch mit den Fingern in kleine Stuecke reissen und in die Suppe geben. Das Ganze noch einmal kurz aufkochen lassen.

Zum Schluss die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver dazugeben. Die Paprika-Butter ueber die Suppe geben.

Info:

Diese mit Joghurt bereitete Huehnersuppe schmeckt einfach phantastisch. Wenn Kinder am Tisch sind, wird die hier verwendete Paprika-Butter nicht ueber die Suppenschuessel, sondern ueber die einzelnen Portionen gegeben, so dass man die Kinder aussparen kann. Die Paprika-Butter verleiht jeder Suppe ein schoenes Aussehen und einen pikanten Geschmack.

Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten, Garzeit: 40 Minuten

70 Suppe, Joghurt, Nudel, Tuerkei

70.1 SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI

2 Zwiebeln	50 g Suppennudeln
250 g Lamm- oder Rinderhackfleisch	250 g Joghurt
Salz und Pfeffer	Rosenpaprikapulver
2 EL Butter	

Die Zwiebeln schaelen und feinreiben.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und 1 Zwiebel vermischen und kleine Hackfleischbaellchen daraus formen.

In einem Topf die Butter erhitzen und die zweite Zwiebel darin anduensten. Mit 1/2 Ltr. Wasser auffuellen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Sobald das Wasser kocht, die Hackfleischbaellchen hineingeben. Nach 5 Minuten auch die Suppennudeln zufuegen und alles weitere 5 Minuten kochen lassen.

Zum Schluss den Joghurt untarruehren und die Suppe heiss werden, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Paprikapulver abschmecken.

Zubereitungszeit : 40 Minuten, Garzeit: 25 Minuten

Tip: Wer den Zorn seiner Mitmenschen nicht fuerchtet, kann in der Butter ausser der geriebenen Zwiebel auch noch eine durchgepresste Knoblauchzehe anbraten.

71 Suppe, Joghurt, Tomate, Paprika, Tuerkei

71.1 TARHANA CORBASI

FUER TARHANA

500 g Zwiebeln; gehackt
 500 g Paprikaschoten; entkernt und gehackt
 500 g Tomaten; enthaeutet und in Scheiben geschnitten
 Einige Minzeblaetter
 3 EL Pflanzenoel
 450 ml Suezme-Joghurt; dicker Joghurt
 1/4 TL Frische Hefe
 1 kg Nicht zu feines Mehl

1 TL Salz; bis doppelte Menge

FUER DIE SUPPE

50 g Tarhana
 100 ml Wasser
 1 l Fleischbruehe
 50 g Schafskaese oder Kasar- Kaese (★)
 Salz

BEILAGE

Ganze rote Paprikaschoten, ueber Glut gegrillt

(★) Kasar-Kaese ist ein fester wei-er Kaese aus Schafsmilch. Er kann durch einen anderen Schafskaese, oder einen milden Cheddar oder Gouda ersetzt werden.

Gemuese, Minzeblaetter und Oel in einen Topf mit schwerem Boden geben. Deckel auflegen und bei sehr' geringer Hitze 1-IVi Stunden garen, bis Zwiebeln und Paprikaschoten weich sind.

Die gegarten Gemuese abkuehlen lassen, bis sie nur noch lauwarm sind, dann in einer Ruehrschuessel mit den uebrigen Zutaten vermischen und gruendlich durchkneten. Mit Folie abdecken und den Teig an einem kuehlen Ort 10-15 Tage ruhen lassen.

Alle zwei Tage die Haende in Milch tauchen und den Teig gruendlich durchkneten, damit er nicht austrocknet.

Nach 10-15 Tagen ein sauberes Tuch ausbreiten und mit Mehl bestaeuben. Den Teig in Stuecke brechen und diese auf das Tuch legen. Waehrend der naechsten paar Tage die Teigstuecke haeufig umdrehen, damit sie trocknen.

Wenn der Teig sich schliesslich nur noch geringfuegig feucht anfuehlt, jedes Stueck in den Handflaechen zusammendruecken und rollen und dann durch ein grobes Sieb druecken. Die Krumen erneut auf einem Tuch ausbreiten und in der Sonne oder an einem anderen warmen Platz trocknen. Tarhana wird traditionell in Baumwollbeuteln an einem, kuehlen Ort gelagert und haelt sich bis zu einem Jahr.

Anmerkung: Tarhana kann auch mit rohen Gemuesen bereitet werden. Hacken Sie sie klein, vermischen Sie sie mit den anderen Zutaten und zerstoessen Sie sie, bis sie ein dickes Pueree haben. Fuer die Suppe, Tarhana 3-4 Stunden in dem Wasser einweichen. Die Bruehe erhitzen, und wenn sie warm ist, das nasse Tarhana hineingeben. Zum Kochen bringen, haeufig umruehren, dann auf ganz geringe Hitze stellen und 10 Minuten koecheln lassen. Nach Belieben wuerzen.

Die heisse Suppe in eine Terrine giessen. Mit zerbroeckeltem Schafskaese oder geriebenem Kasar-Kaese bestreuen. Mit den roten Paprikaschoten servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

72 Suppe, Joghurt, Tuerkei

72.1 YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE

FUER DIE FLEISCHBRUEHE

500 g Nacken-, Brust- oder Beinflisch am Knochen
 oder 1 kg Knochen
 2 1/2 Wasser
 1 klein. Zwiebel; gehackt
 1 Karotte; gehackt
 1 Stange Bleichsellerie; in Scheiben geschnitten
 1 Stange Lauch; in Scheiben geschnitten
 Einige Zweige Petersilie
 1 EL Reis; gewaschen
 3 Nelken
 4 Schwarze Pfefferkoerner

1 Zimtstange (2,5 cm)

1 EL Salz

FUER DIE SUPPE

1 l Fleischbruehe
 25 g Getrocknete Kichererbsen
 100 g Reis, verlesen und gewaschen
 500 ml Dicker Joghurt
 2 Eigelb
 25 g Mehl

ZUM ANRICHTEN

50 g Butter
 1 EL Minze; gehackt

Heisse Joghurtsuppe ist in der Tuerkei sehr beliebt, vor allem im Winter. In der Istanbuler Kueche wird sie gewoehnlich mit Reis zubereitet, in der anatolischen mit zerstoessenem Getreide. In Istanbul wie in Anatolien beginnen klassische Menues zu festlichen Anlaessen immer mit Joghurtsuppe.

Fuer die Zubereitung der Bruehe Fleisch oder Knochen mit dem Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Allen Schaum von der Oberflaeche abschöpfen. Die restlichen Zutaten ausser dem Salz zugeben. Den Topf zudecken, und wenn die Fluessigkeit wieder kocht, die Hitze reduzieren und 2 Stunden koecheln lassen. Das Salz zugeben, nach 5 Minuten vom Feuer nehmen und die Bruehe durchsiehen Minze. Wenn weniger als 1 l uebrig ist, mit Wasser auffuellen.

Um die Suppe zu bereiten, die Kichererbsen vorher 7-8 Stunden in Wasser einweichen. Dann abgiessen, mit reichlich Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind.

Etwa 1 l von der Fleischbruehe in einen Topf giessen und den Reis dazugeben. Deckel auflegen und zum Kochen bringen, dann bei geringer Hitze etwa 15-20 Minuten koecheln lassen, bis der Reis gar ist. Abseihen, dabei die Fluessigkeit auffangen. Wenn die Fluessigkeitsmenge sich verringert hat, wieder auf 1 l auffuellen.

Etwas Joghurt mit den Eigelb und dem Mehl in einen Topf geben und gut zu einer Paste verruehren. Dann den restlichen Joghurt und anschliessend die Reisfluessigkeit untermuehren. Den abgeseihten Reis und die Kichererbsen zugeben. Erhitzen, und wenn die Fluessigkeit zum Kochen kommt, unter staendigem Ruehren 5 Minuten kochen lassen. Nach Belieben salzen, nochmals umruehren und sofort vom Feuer nehmen. (Bei laengerer Kochzeit mit dem Salz koennte der Joghurt gerinnen.)

Die Suppe in eine Terrine giessen. Zum Anrichten in einem kleinen Topf die Butter erhitzen, Minze hineingeben, kurz durchruehren und sofort vom Feuer nehmen. Vorsichtig auf die Oberflaeche der Suppe trauefeln und heiss servieren.

Anmerkung: Joghurtsuppe kann statt mit Reis auf dieselbe Art auch mit geschaeltem Weizen zubereitet werden. Weichen Sie den Weizen vorher 7-8 Stunden mit den Kichererbsen ein und kochen Sie beides zusammen.

Mengenangabe: 4 Personen

73 Suppe, Kartoffel, Tuerkei

73.1 KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI

4 mittl. Kartoffeln
Salz
3 EL Butter
1 EL Mehl

1/2 TL Geriebene Muskatnuss
1/2 l Fleischbruehe
Rosenpaprikapulver

Die Kartoffeln waschen, schaelen und in Wuerfel schneiden. In Viel Salzwasser 10-15 Minuten kochen. Die Kartoffeln auf ein Sieb schuetten und das Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln durch das Sieb in das Kochwasser passieren.

In einem anderen Topf 1-1,5 Ltr. Essloeffel Butter erhitzen. Das Mehl und die geriebene Muskatnuss hinzufuegen und unter Ruehren anschwitzen. Nach und nach mit der kalten Fleischbruehe auffuellen. Dann das Kartoffelgemisch zufuegen. Die Suppe bei schwacher Hitze kurz aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.

In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und das Rosenpaprikapulver darin kurz durchroesten. Das Paprika-Butter- Gemisch zum Schluss auf die Suppe geben. Heiss servieren.

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten, Garzeit: etwa 35 Minuten

Tip: Eine besondere Note erhaelt diese Suppe, wenn man sie mit etwas Zitronensaft ergaenzt.

74 Suppe, Klar, Tuerkei

74.1 FLEISCHBRUEHE - ET SUYU

2 kg (-3) Rinderknochen	1/2 Sellerieknolle
Salz	1 Bd. Petersilie
1 Zwiebel	1 TL Pfeffer
1 Karotte	2 Lorbeerblaetter
2 (-3) Stangen Staudensellerie oder –	

Die Knochen gruendlich waschen und mit etwa 3 Ltr. gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Der sich bildende Schaum sollte mit einer Schoepfkelle abgeschoept werden.

Inzwischen die Zwiebel schaelen. Die Karotte waschen, schaben und vierteln. Den Sellerie und die Petersilie waschen.

Das Gemuese mit dem Pfeffer und den Lorbeerblaettern in den Topf geben und das Ganze etwa 40 Minuten kochen lassen. Die Bruehe durch ein Sieb giessen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, Garzeit: 50 Minuten

Tip: Die Fleischbruehe kann man ebenso mit Hammel-, Kalb- oder Lammfleisch zubereiten. Sie laesst sich im Kuehlschrank aufheben oder auch einfrieren.

Wenn auch fuer die Fleischbruehe ausschliesslich Knochen verwendet werden, verdient sie ihren Namen doch zu Recht, da die tuerkischen Metzger reichlich Fleisch an den Knochen lassen. Zu den hiezulande ueblichen "sauberen" Knochen sollte man fuer diese Bruehe 200g Suppenfleisch zufuegen.

Mengenangabe: 10 Personen

75 Suppe, Kraut, Bohne, Tuerkei

75.1 WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI

750 g Weisse Bohnen	1 l Fleischbruehe
Salz	3 EL Butter
1 Schuss Zucker	4 EL Maismehl
1 Weisskohl	Pfeffer
250 g Suppenfleisch; (vom Lamm, Hammel oder Rind)	Rosenpaprikapulver
3 EL Schmalz (vom Lamm)	

Die Bohnen am Vortag in reichlich Wasser einweichen.

Am Tag der Zubereitung die Bohnen in 1 Ltr. Salzwasser, dem die Prise Zucker zugesetzt wurde, 45 Minuten vorkochen.

Inzwischen den Weisskohl von den aeusseren Blaettern befreien, vierteln, waschen und den Strunk entfernen; die Blaetter kleinschneiden, das Fleisch in Wuerfel schneiden.

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Etwas spaeter den Weisskohl zugeben und anduensten. Die Fleischbruehe und die Bohnen zufuegen und alles zusammen weitere 45 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in einem zweiten Topf erhitzen. Das Maismehl hinzufuegen und unter Ruehren leicht Farbe nehmen lassen. Die Suppe dazugiessen. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprikapulver abschmecken und alles noch einmal kurz aufkochen lassen.

Zeit zum Einweichen: 12 Stunden, Zubereitungszeit: 2 Stunden, Garzeit: etwa 1 3/4 Stunden

Info: Ein typisches Gericht der Schwarzmeer-Kueste ist diese mit Maismehl gebundene laendliche Suppe.

Mengenangabe: 4 Personen

76 Suppe, Kuttel, Tuerkei

76.1 KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI

500 g Kutteln

Salz

1/2 Zitrone; den Saft

4 EL Butter

1 EL Mehl

3 (-4) Knoblauchzehen

5 EL Essig

1/2 TL Rosenpaprikapulver

Zuerst die Kutteln waschen, kraeftig mit Salz einreihen und dann etwa 2 Stunden ziehen lassen. Dann von den Kutteln mit dem Messer das Salz abstreifen und die Kutteln noch einmal gruendlich unter fliessendem Wasser saeuubern.

1 1/2 Ltr. Wasser mit dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Kutteln hinzufuegen und 3-4 Stunden bei schwacher Hitze gar kochen.

Die Kutteln aus dem Sud nehmen, abkuehlen lassen und anschliessend in duenne Streifen schneiden. Den Sud aufheben.

2 Essloeffel Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Kutteln mit dem Sud in die Mehlschwitze geben und kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schaelen, mit etwas Salz zerdruecken und mit dem Essig vermischen. Das Ganze in die Suppe geben.

Zum Schluss die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver darin kurz anbraten.

Die Suppe in Tassen oder Teller fuellen und zum Schluss jeweils etwas von der Paprika-Butter dazugeben.

Zeit zum Ziehen: etwa 2 Stunden, Garzeit fuer die Kutteln: 3-4 Stunden, Garzeit fuer die Suppe: 20 Minuten

Info: Diese in der Tuerkei beliebte kraeftige Suppe ist eine Koestlichkeit. Nach reichlichem Genuss von "Raki" oder Wein bringt sie die Lebensgeister rasch zurueck.

Mengenangabe: 4 Personen

77 Suppe, Linse, Tuerkei

77.1 LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI

250 g Rote Linsen	1 l Fleischbruehe (Lamm oder Kalb)
1 mittl. Kartoffel	1 Eigelb
2 Zwiebeln	1/4 l Milch
1 Karotte	Salz und Pfeffer
4 EL Butter	Rosenpaprikapulver
1 EL Mehl	

Die Linsen verlesen und waschen. Die Kartoffel schaelen, die Karotte schaben; beides waschen und reiben. Die Zwiebeln schaelen und reiben.

2 Essloeffel Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anduensten. Mit Mehl bestaeuben und unter Ruehren anschwitzen lassen. Dann nach und nach mit der kalten Bruehe auffuellen. Die Linsen samt Kartoffel und Karotte zugeben. Alles 40 Minuten kochen lassen. Dann die Bruehe mit dem Gemuese durch ein Haarsieb in einen anderen Topf passieren und noch einmal aufkochen lassen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Mischung 10 Minuten vor dem Servieren in die Suppe ruehren. Nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver einruehren. Die Paprika-Butter ueber die Suppe giessen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, Garzeit: etwa 50 Minuten

Tip: Statt mit 1/4 Ltr. Milch kann man das Eigelb auch mit einem kraeftigen Spritzer Zitronensaft vermischen oder eine Mischung aus Eigelb, Zitronensaft und 1 Essloeffel Mehl anruehren.

Man kann auch auf das Legieren ganz verzichten und die Paprika- Butter weglassen.

78 Suppe, Milch, Mandel, Tuerkei

78.1 MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI

100 g Mandeln
1/4 l Milch
3 EL Mehl

1 l Fleischbruehe (Lamm oder Kalb)
Salz

Die Mandeln in kochendem Wasser 1 Minute ueberbruehen und anschliessend die Haut abziehen. Die Mandeln zusammen mit der Milch in einen Mixer geben und puerieren. Die Mandelmilch in ein Gefaess giessen und vorsichtig mit dem Mehl verruehren.

In einem Topf die Fleischbruehe aufkochen lassen. Die Mandelmilch langsam unter staendigem Ruehren in die Bruehe giessen und mit Salz abschmecken. Die Suppe bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen lassen.

Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten, Garzeit: 25 Minuten

Info: Einen feinen Geschmack erhaelt diese Suppe, die auch bei Kindern grossen Anklang findet, durch die Mandeln.

79 Suppe, Milch, Tuerkei

79.1 MILCHSUPPE - SUET CORBASI

1 l Milch
1/2 l Tomatensaft
3 EL Butter

Salz

Die Milch mit dem Tomatensaft vermischen. Bei mittlerer Hitze unter staendigem Ruehren erhitzen und dabei die Butter und das Salz hinzufuegen. Das Ganze 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen; dabei nicht mehr ruehren.

Heiss in Suppentassen servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten, Garzeit: 20 Minuten

80 Suppe, Nudeln, Tuerkei

80.1 TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE

FUER DIE NUDELN

1 Ei
2 EL Wasser
1/4 EL Salz
125 g Mehl
Pflanzenoel zum Fritieren

FUER DIE SUPPE

250 g Hammelschulter, gewuerfelt
500 g Dicker Joghurt
1 Ei
25 g Mehl

3 Knoblauchzehen; nach Belieben
Salz

FUER DIE EINLAGE

75 g Mehl
1 Ei
1/4 TL Salz
Pflanzenoel zum Braten

ZUM ANRICHTEN

25 g Butter
1/2 TL Paprikapulver

Das Wort Tutmac ist abgeleitet von dem Ausdruck "Tutma ac", was bedeutet:

"Lass uns nicht hungrig bleiben!". Tutma? wurde bei einem Festessen zu Ehren des grossen Seldschukenherrschers Tugrul Bey gereicht, als er im Jahre 1043 die Stadt Neyshapur einnahm, die im heutigen nordoestlichen Iran liegt. Nachdem er die Suppe gekostet hatte, bemerkte der Herrscher: "Das Tutma? ist gut, aber es ist zuwenig Knoblauch daran."

Die Zutaten fuer die Nudeln in eine Schuessel geben und 10 Minuten kneten. Den Teig in zwei Teile teilen, zudecken und 20 Minuten ruhenlassen. Den Teig mit einem langen, duennen Nudelholz 3 mm dick ausrollen und dann in Quadrate von 1,25 cm Seitenlaenge schneiden. Auf einem Bogen Wachspapier 20-30 Minuten trocknen lassen. Die Teigquadrate in Oel fritieren und auf Kuechenkrepp ausbreiten.

750 ml Wasser zum Kochen bringen, das Fleisch hineingeben und wieder aufkochen lassen. Schaum abschöpfen und bei aufgelegtem Deckel etwa 1 Stunde koechn lassen, bis das Fleisch weich ist. Salz zugeben und den Topf 5 Minuten spaeter vom Feuer nehmen. Die Fluessigkeit auffuellen, soweit sie verkocht ist.

In einem anderen Topf 1 l Wasser mit je 1 EL Salz und Oel zum Kochen bringen. Die fritierte Tutmac-Pasta hineingeben, Deckel auflegen, 15- 20 Minuten koechn lassen.

Fuer die Einlage das Mehl in einer Schuessel mit dem Ei und Salz verkneten. Auf einem Nudelbrett den Teig zu einer langen, duennen Rolle formen und diese in feine, linsenaehnliche Scheibchen schneiden, in Oel fritieren und auf Wachspapier auslegen.

In einer Schuessel Joghurt, Ei und Mehl vermischen. Knoblauch mit etwas Salz zerdruecken und mit ein wenig Fleischbruehe unter den Joghurt ruehren. Die Mischung zum Fleisch in den Topf geben.

Die Tutmac-Pasta abgiessen und unter langsamem Umruehren bei geringer Hitze zu Fleisch und Joghurt geben. Zum Kochen bringen, dabei staendig in der gleichen Richtung ruehren. Salzen und vom Feuer nehmen.

Die Suppe in eine Terrine giessen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und Paprika dazugeben. Nach weniger als 1 Minute vom Feuer nehmen und duenn ueber die Suppe giessen. Mit einigen der Teiglinsen bestreuen, den Rest in einem separaten Gefaess reichen.

Anmerkung: Statt Paprika kann auch Aspur (Safran) verwendet werden. Erhitzen Sie den Safran nicht mit der Butter, sondern streuen Sie ihn ueber die Suppe, nachdem Sie sie mit der Butter betrauefelt haben.

Mengenangabe: 6 Personen

81 Suppe, Spinat, Tuerkei

81.1 SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI

125 g Sellerieknolle
2 groß. Karotten
1 1/2 l Fleischbruehe
250 g Spinat
3 EL Butter
2 EL Mehl

4 Eigelbe
1 Zitrone; den Saft
2 EL Petersilie; frisch gehackt
2 EL Dill, frisch gehackt
Salz

Den Sellerie waschen und schaelen; die Karotten waschen und schaben. Beides unzerkleinert in der Fleischbruehe 20 Minuten kochen.

Inzwischen den Spinat verlesen und gruendlich in reichlich Wasser waschen; sehr fein schneiden. Den Spinat in kochendes Wasser geben und 10 Minuten darin garen; dann durch ein Sieb abgiessen. Den Sellerie und die Karotten mit der Schaumkelle aus der Bruehe heben und in streichholzduenne Staebchen schneiden, dann beiseite stellen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin Farbe nehmen lassen und mit der Bruehe abloeschen.

Die Eigelbe mit dem Zitronensaft und Vsl Wasser gut verruehren.

Den Spinat, den Sellerie, die Karotten, die Eigelbmischung und Salz in die Bruehe geben und alles nochmals 10 Minuten ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Garzeit: 40 Minuten

82 Suppe, Zwiebel, Kaese, Tuerkei

82.1 ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI

4 mittl. Zwiebeln
3 EL Butter
2 EL Mehl
Salz und Pfeffer
4 Scheib. Graubrot

3 1/2 EL Geriebener Kasar Peyniri ersatzweise
mittelalter
Gouda

Die Zwiebeln schaelen und in Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Dann mit dem Mehl bestaeuben und durchschwitzen lassen.

1 Ltr. kaltes Wasser unter staendigem Ruehren langsam hinzufuegen und aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 15 Minuten kochen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine feuerfeste Form mit den Brotscheiben auslegen. Die Zwiebelsuppe daruebergiessen. Anschliessend den geriebenen Kaese ueber die Suppe streuen.

Das Ganze auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben und so lange ueberbacken, bis sich der Kaese goldbraun gefaerbt hat.

Die Suppe auf vier Suppentassen oder -teller verteilen und dabei darauf achten, dass jede Portion eine Scheibe Brot erhaelt.

Zubereitungszeit: 45 Minuten, Garzeit: 25 Minuten

Tip: Diese Suppe schmeckt sehr pikant, wenn man 3 Knoblauchzehen zusammen mit den Zwiebeln verwendet.

Info: Die tuerkische Kueche ist ohne Zwiebel nicht denkbar. Auf dem Land und in der Stadt kommen Zwiebeln zu jeder Gelegenheit auf den Tisch. Alle Sorten erfreuen sich grosser Beliebtheit. Man sagt ihnen nach, dass sie nicht nur gesund sind, sondern auch Koerper und Seele jung erhalten.

Mengenangabe: 4 Portionen

83 Teigware, Gefuellt, Hackfleisch

83.1 TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI)

400 g Mehl	3 Becher Joghurt; moeglichst
1 Ei	tuerkischer, griechischer oder selbstgemachter
Salz	Reichlich Knoblauch
1 Zwiebel	75 g Butter
300 g Rinderhack	Chilipulver
Schwarzer Pfeffer	Getrocknete Minze einige Blaetter
2 EL (-3) Petersilie fein gehackt	
Paprikapulver rosenscharf	

Aus dem Mehl, einem Ei, Salz und etwas Wasser einen elastischen Teig kneten, 1 Stunde ruhen lassen.

Dann die Zwiebel schaelen und ganz fein hacken, in einer Schuessel mit dem Rinderhack, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und scharfem Paprikapulver vermischen.

Den Nudelteig nochmals gut kneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche 3-4 mm dick ausrollen. Den Teig in 2 x 2 cm grosse Quadrate schneiden. Aus der Hackfleischmischung erbse.n-bis bohngrosse Kuegelchen drehen und je eines auf eine Teigscheibe setzen. Zu kleinen Tueten formen und zum Verschliessen die vier Enden fest zusammendrehen. Die fertigen Manti locker auf ein Kuechentuch legen, damit sie nicht ankleben.

In einem grossen Topf Salzwasser aufkochen und die Nudeltaschen 5-10 Minuten garen.

Inzwischen Joghurt in einer Schuessel mit Salz verruehren und ordentlich Knoblauch dazupressen.

In einem Pfaennchen ein gutes Stueck Butter schmelzen und mit Paprika und Chilipulver verruehren, so dass die Butter rotgefaerbt ist.

Die garen Nudeltaschen mit einem gelochten Schoepfloeffel herausheben, dabei etwas abtropfen lassen. Die Manti heiss auf Tellern anrichten, den Joghurt dazugeben und mit der roten Paprikabutter betrauefeln. Zum Schluss einige getrocknete Minze- Blaetter darueberkruemeln.

Tipps:

Die tuerkischen Nudeltaschen werden ohne i-Punkt geschrieben (spricht sich als stimmloses "e"), Fuer die Fuellung wird auch eine Mischung aus Lamm und Rinderhack genommen oder reines Lammhack. Manti lassen sich auf Vorrat zubereiten und tiefkuehlen.

84 Teigware, Kaese, Tuerkei

84.1 STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI

30 g Butter	1/2 Bd. Petersilie
150 ml Milch	1 TL Pul biber; (1) (Plaettchenpaprika)
90 g Joghurt	3 groß. Yufkabletter; (Strudelteig) Fertigprodukt - (2)
2 Eier	1/2 EL Mehl
200 g Schafskaese	125 ml Sonnenblumenoel; zum Braten
50 g Emmentaler; frisch gerieben	
1/2 Bd. Dill	

(1) In tuerkischen Spezialgeschaeften erhaeltlich.

(2) In tuerkischen oder unter dem Namen Filla auch in griechischen Spezialgeschaeften erhaeltlich. Von den vielen herzhaften Strudelteig-Spezialitaeten laesst sich dieses Boerek besonders schnell herstellen. Es passt hervorragend zu Wein und zu Raki und ist in der Tuerkei auch als Vorspeise beliebt.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, dann den Topf von der Kochstelle nehmen.

Die Haelfte der Milch, den Joghurt und die Haelfte der Eier darin verquirlen.

Den Schafskaese in einer Schuessel zerbroeseln. Den Emmentaler dazugeben. Die Kraeuter gruendlich waschen und trockenschuetteln. Die Blaettchen abzupfen und hacken. Die Kraeuter mit den restlichen Eiern, der restlichen Milch und dem Plaettchenpaprika zum Kaese geben und alles zu einer Paste verkneten.

Die Packung mit dem Yufkateig oeffnen und vorsichtig 3 Platten herausnehmen. Den Rest wieder in die Folie stecken und diese zukleben, damit die Teigplatten nicht austrocknen. Im Kuehlschrank aufbewahren.

Die erste Yufka-Platte auf einer Arbeitsflaeche ausbreiten und die Butter-Milch-Eier-Mischung mit dem Pinsel auftragen - die Raender nicht vergessen. Die zvrweite Platte darauflegen und ebenfalls gruendlich einpinseln, so dass sie richtig nass ist. Die dritte Platte darauf legen und mit etwas weniger Fluessigkeit bestreichen. Die Kaesepaste auftragen. Die Strudelblaetter etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann gleichmaessig und fest zusammenrollen. Vorsicht! Sie reißen leicht. Die Rolle mit der restlichen Butter-Milch-Eier-Mischung bestreichen. Weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Eine Arbeitsplatte mit dem Mehl bestaeuben. Mit einem sehr scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben schraeg von der Rolle abschneiden und auf die Platte legen.

Das Sonnenblumenoel etwa 1/2 cm hoch in eine Pfanne giessen, erhitzen und die Scheiben auf beiden Seiten darin schoen goldbraun braten. Das Boerek auf Kuechenkrepp legen und entfetten. Warm servieren.

VARIANTE: Schafskaeseroellchen (Sigara boeregi)

Noch bekannter als die Strudelteigscheiben sind mit Kaese gefuellte Roellchen, die wie Zigarren aussehen. Sie werden aus den gleichen Zutaten hergestellt, nur anders verarbeitet.

Fuer die Roellchen ein grosses rundes Yufkablatt auf einer Arbeitsflaeche mit einem scharfen Messer ueber Kreuz vierteln und jedes Viertel (wie Tortenstuecke) noch einmal in jeweils 3 Teile schneiden. Die Kaesefuellung wie im Rezept beschrieben zubereiten. Eine Untertasse mit Wasser bereitstellen. Jeweils auf das breite Ende der Teigstuecke etwas Kaese geben und diese bis zur Spitze fest aufrollen. Die Spitze mit Wasser bepinseln und auf dem Roellchen festkleben. Auf diese Weise alle Teigstuecke aufrollen und die "Zigarren" in der Pfanne in Oel rundum goldbraun braten. Sofort servieren.

Einstufung durch die Autorin: Raffiniert - Fuer Gaeste

Pro Scheibe 540 kJ/130 kcal, Zubereitungszeit 45 Minuten.

Mengenangabe: 20 Scheiben

85 Teigwaren, Gefuellt, Tuerkei

85.1 GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI)

1 Blatt Yufka-Teig; aus dem tuerkischen Laden	1 Bd. Glatte Petersilie
150 g Schafskaese	1 Ei
1 TL Grober Paprika	250 ml Olivenoel
1 EL Getrocknete Minze	
1 EL Getrockneter Dill	

Fuellung: Schafskaese zerdruecken, mit Paprika, Minze, Dill, Eigelb und zwei Essloeffeln feingehackter Petersilie vermischen.

Den Yufka-Teig ausbreiten und mit dem Messer halbieren. Haelften aufeinander legen und wieder halbieren. Es werden 16 Dreiecke benoetigt. Jeweils auf der Teigseite, die der Spitze gegenueberliegt, einen Teeloeffel Kaesefuellung verteilen. Zur Spitze hin wie eine Zigarre aufrollen. Die Teigspitze kurz in Eiweiss tauchen, damit das Roellchen gut schliesst. Oel erhitzen und die Teigroellchen darin von allen Seiten goldbraun braten. Auf Kuechenkrepp kurz abtropfen lassen und heiss servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

86 Vorspeise, Gemuese, Reis, Tuerkei

86.1 GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK)

10 Eingelegte Weinblaetter	1 EL Geroestete Pinienkerne
100 g Rundkornreis	1 Schuss Piment
1 Zwiebel; fein gehackt	1 Schuss Zimt
1 Knoblauchzehe; gequetscht	1 Schuss Nelke
1 EL Olivenoel	1 Bd. Petersilie
1 EL Korinthen; tags zuvor in Wasser einge- weicht	1 Zweig Minze

Zwiebel und Knoblauch in Oel glasig duensten. Reis, abgetropfte Korinthen und Pinienkern zugeben, mit Gemuesebruehe bedecken und langsam 20 Min. kochen. Ist die Fluessigkeit restlos vom Reis aufgenommen, Kraeuter untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse etwas abkuehlen lassen und damit die Weinblaetter fuellen.

87 Vorspeise, Kaese, Paprika, Tuerkei

87.1 COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ...

100 g Gruene Paprikaschoten; entkernt und gehackt *ZUM GARNIEREN*
3 EL Sonnenblumenöl 1/2 TL Grobes Paprikapulver
250 g +oekelek oder weisser Kaese

Dieses Gericht aus heissem +oekelek und gruenen Paprikaschoten ist eine Spezialitaet aus Edirne, der Hauptstadt von Thrakien (dem europaeischen Teil der Tuerkei).

(+oekelek ist eine Art Quark, der hergestellt wird, indem man Joghurt salzt und kocht. Die Hitze und das Salz bewirken, dass das Milcheiweiss gerinnt und Quark (Coekelek) entsteht.

Paprikaschoten bei mittlerer Hitze 4-8 Minuten in dem Oel braten, dabei staendig ruehren. Den Quark dazugeben, Hitze reduzieren und weitere 1-2 Minuten unter staendigem Ruehren braten, bis Quark und Paprika gut vermischt sind. Vom Feuer nehmen.

Die Mischung in eine Schuessel fuellen - traditionell nimmt man dazu eine Kupferschuessel mit gekerbtem Rand. Mit Paprikapulver bestreuen und warm servieren, +oekeleki Biber Kavurmasi kann auch kalt gegessen werden.

: PAPRIKASCHOTEN

Mengenangabe: 4 Personen

88 Vorspeise, Kalt, Aubergine, Joghurt, Tuerkei

88.1 AUBERGINE IN JOGHURT

3 Auberginen; nach Belieben etwas mehr	1 1/2 TL Getrocknete Minze
500 g Joghurt natur; oder Tuerk. Oemuer	1 TL Salz
Oel; zum Anbraten	
1/2 Zehe Knoblauch	

Die Auberginen in ca. 2 cm grosse Wuerfel schneiden, in Oel anbraten bis sie Farbe bekommen, nicht zu weich werden lassen.

Aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb oder auf Kuechenkrepp abtropfen lassen. Mit dem Joghurt und den Gewuerzen mischen, Knoblauch hineinpresse und gut gekuehlt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

89 Vorspeise, Kalt, Gemuese, Hirse, Tuerkei

89.1 HIRSESALAT MIT GEMUESE

150 g Hirse	2 EL Paprikamark
1 Gelbe Paprika	1/2 Zehe Knoblauch
1 Rote Paprika	1 TL Getr. Thymian
1 Gruene Paprika	1 TL Paprikapulver
2 Tomaten; pueriert event. aus der Dose	2 TL Salz
1 Bd. Petersilie	1/2 Tasse Olivenoel
1 Salatgurke	
2 EL Tomatenmark	

Die Hirse mit lauwarmem Wasser bedecken und 15 Minuten quellen lassen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Paprika und Gurke sehr fein wuerfeln, Petersilie hacken und zusammen mit den puerierten Tomaten, dem Olivenoel und den Gewuerzen vermischen. Den Knoblauch darueberpressen. Das Ganze vorsichtig unter die Hirse heben.

Mengenangabe: 4 Portionen

90 Vorspeise, Kalt, Joghurt, Gurke, Tuerkei

90.1 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI

500 g Saeuerlicher Joghurt
300 g Kleine Gaertnergurken
2 Knoblauchzehen
Salz
2 EL Olivenoel, kaltgepresst

2 Bd. Dill
1 1/2 TL Nane; (getrocknete Minze) tuerk. Spezialgeschaeft

Eine erfrischende Mahlzeit, besonders beliebt als Vorspeise oder Zwischengang.

Den kalten Joghurt in eine Schuessel geben und cremig schlagen.

Die Gurken schaelen und laengs halbieren, Grosse Kerne mit einem Loeffel herausschaben. Die Gurken fein wuerfeln. Die Gurkenwuerfel unter den Joghurt heben. Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse zum Joghurt druecken. Salzen.

Die Kaltschale auf eine Suppenschuessel pro Portion verteilen. Auf jede Portion 1/2 Essloeffel Olivenoel trauefeln. Den Dill waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Die Minze und den Dill auf die Kaltschale streuen.

Einstufung durch die Autorin: Schnell

Pro Portion 210 kJ/50 kcal, Zubereitungszeit 20 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

91 Vorspeise, Kalt, Kaese, Tuerkei

91.1 PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI

200 g Schafskaese; tuerkischer oder bulgarischer	2 Knoblauchzehen
175 g Saeuerlicher Joghurt	<i>ZUM GARNIEREN</i>
1 Bd. Glatte Petersilie	2 Peperoni; mild oder scharf
1 TL Pul biber; (★) (Plaettchenpaprika)	
1 TL Nane; (★) (getrocknete Minze)	

(★) Erhaeltlich in tuerkischen Spezialgeschaeften

Cremes sind ein fester Bestandteil des tuerkischen Vorspeisenangebots. Haydari wird mit frischem Weissbrot gegessen.

Den Schafskaese in einem Suppenteller mit einer Gabel fein zerdruecken. Den Joghurt dazugeben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten.

Die Petersilie waschen und trockenschuetteln. Die Blaettchen abzupfen und einige davon zum Garnieren beiseite legen. Die anderen fein hacken. Die Petersilie zu der Kaesecreme geben. Die Minze mit dem Plaettchenpaprika in die Creme streuen.

Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse zu der Creme druecken. Alle Zutaten gruendlich mischen und die Creme auf einem flachen Teller anrichten.

Die Peperoni waschen. Die Stiele mit den Stielansetzen abschneiden. Die Schoten samt den Kernen schraeg in Scheibchen schneiden und rund um die Kaesecreme verteilen. Diese mit der restlichen Petersilie garnieren.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Schnell

Pro Portion 570 kJ/140 kcal, Zubereitungszeit 20 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

92 Vorspeise, Kalt, Schafkaese, Gemuese, Tuerkei

92.1 PUERIERTER SCHAFKAESE

250 g Schafkaese	1 TL Paprikamark
200 g Joghurt natur; oder Tuerk. Oemuer	1 TL Paprikapulver
1 Gelbe Paprika	1/2 Zehe Knoblauch
1 Rote Paprika	1/4 Tasse Olivenoel
1 klein. Salatgurke	
1 Bd. Petersilie	

Den Schafskaese mit dem Joghurt puerieren oder mit der Gabel zerdruecken und in den Joghurt ruehren.

Paprika, Gurke und Petersilie ganz klein schneiden, Knoblauch pressen und zusammen mit den Gewuerzen und dem Olivenoel in die Joghurt-Kaesemischung geben. Alles kraeftig durchruehren und mit Fladenbrot servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

93 Vorspeise, Muschel, Tuerkei

93.1 MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE MUSCHELN

30 groß. Miesmuscheln	1/4 TL Nelkenpfeffer; gemahlen
500 ml Wasser	1/4 TL Zimtpulver
1 TL Salz	1/4 TL Paprikapulver
<i>FUER DIE FUELLUNG</i>	1/2 TL Nelken; gemahlen
150 g Reis	1 EL Zucker
25 g Korinthen	Salz
200 ml Olivenoel	<i>JE EINIGE ZWEIGE</i>
25 g Pinienkerne	Petersilie; gehackt
450 g Zwiebeln; fein gehackt	Dill; gehackt
25 g Tomatenpueree	Minze; gehackt
1/4 TL Schwarzer Pfeffer; gemahlen	

Den Reis in warmem Salzwasser einweichen, bis das Wasser erkaltet ist. Die Korinthen 1 Stunde in ungesalzenem, warmem Wasser einweichen.

Die Pinienkerne 2 Minuten in Oel braten, dann die Zwiebeln zugeben und 10-15 Minuten braten, bis sie goldgelb sind. Reis abgiessen und 3 Minuten braten. Tomatenpueree unterruehren, dann die Gewuerze, Korinthen, Zucker und eine Prise Salz zugeben.

Kochendes Wasser angiessen, bis der Topfinhalt gerade bedeckt ist. Deckel auf den Topf legen. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann bei geringer Hitze nochmals 10-15 Minuten koecheln lassen. Die Fuellung sollte noch nicht ganz gar sein. Die Kraeuter unterruehren, Deckel auflegen und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Muscheln 30 Minuten in einem Eimer Wasser einweichen. Die Schalen gruendlich mit einem Messer sauber kratzen und dann unter fliessendem, kaltem Wasser reinigen. Die Schalen mit einem Messer oeffnen, so dass sie einen Schmetterling bilden. Die Barte abschneiden und saeubern.

Das Wasser mit Salz in einen Topf geben. Ein Sieb oder einen Dampfesatz ueber das Wasser stellen.

Die rohen Muscheln mit der vorbereiteten Fuellung fuellen und die Schalen schliessen. Muscheln in das Sieb legen. Damit sie sich nicht oeffnen, einen Deckel oder Teller darauflegen und diesen mit einem sauberen Stein beschweren. 20-30 Minuten daempfen. Kalt servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

94 Vorspeise, Warm, Aubergine, Tomate, Tuerkei

94.1 AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE

4 Auberginen	2 EL Tomatenmark
4 mittl. Karotten; (Moehren)	1 TL Paprikapulver
1 TL Salz	1 TL Getr. Thymian
Oel; zum Anbraten	1/2 Knoblauchzehe
<i>FUER DIE SAUCE</i>	1 TL Salz
1 Zwiebel	1/4 Tasse Oel
2 EL Paprikamark	3 Tomaten; event. aus der Dose

Fuer die pikante Tomatensauce, die uebrigens auch zu anderen Gerichten gut schmeckt, die Zwiebel fein hacken und in dem Oel anschwitzen bis sie etwas braeunt.

Die Tomaten puerieren, Knoblauch pressen und zusammen mit allen anderen alles einmal kraeftig durchkochen und abkuehlen lassen.

Dann die ungeschaelten Auberginen wuerfeln, die Moehren stifteln oder in Scheiben schneiden und beides in der Pfanne braten. Die Moehren sollten noch etwas Biss haben, die Auberginenwuerfel sollten weich, aber nicht matschig sein. Salzen und mit der Sauce uebergiessen. Schmeckt warm und kalt.

Mengenangabe: 4 Portionen

Index

APFEL

APFEL MIT TURBAN, 53

AUBERGINE

AUBERGINE IN JOGHURT, 96

AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE,
102

DER IMAM FIEL IN OHNMACHT
(IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31

GEFUELLTE AUBERGINEN (KAR-
NIYARIK) - TUERKEI, 29

IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AU-
BERGINEN), 30

BACKEN

GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT,
4

KUELLENCE - GEWUERZKUCHEN,
3

LAHMACHUN, 5

TUERKISCHER TEEKUCHEN, 2

BEILAGE

FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6

HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE
TUERKISCHE VARIANTE, 8

MUHAMMARA - GEWUERZTE
WALNUSSPASTE, 7

BOHNE

BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE
(TARATORLU PIYAZ), 52

FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6

GRUENE BOHNEN IN OLIVENO-
EL (ZEYTINYAGLI TAZE FASU-
LYE), 36

WEISSKOHLSUPPE - LAHANA
CORBASI, 81

BULGUR

KISIR - BULGUR-SALAT, 48

CREME

ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) -
TUERKEI, 60

ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI
MERCIMEK CORBASI) - TUE-
RKEI, 59

DIP

FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6

MUHAMMARA - GEWUERZTE
WALNUSSPASTE, 7

EINGELEGT

KARISIK TURSU - EINGELEGT
MISCHGEMUESE, 28

EINTOPF

BORSCHTSCH - BORC, 64

DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO
GELIN CORBASI) - TUERKEI,
63

KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS,
64

PICHELSTEINER EINTOPF (TUE-
KISCH), 9

TANDIR CORBASI - SUPPE AUS
DER KOCHGRUBE, 65

TARHANA-SUPPE (TARHANA COR-
BASI) - TUERKEI, 61

TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE,
62

EIWEISS

HALVAL, 54

ERBSE

ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBA-
SI, 66

FISCH

FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67

KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC
BALIGI CORBASI, 67

SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10

FLEISCH

DOENER KEBAP - TUERKISCHES
SANDWICH, 17

FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRO-
NENSAUCE (TERBIYELI
KOEFTI), 22

FRAUENSCHENKEL-

FRIKADELLEN (KADINBUDU
KOEFTI) - TUERKEI, 21

HAMMELPILAW (TUERKEI), 46

LAMMPILAV, 20

LEBER ALBANISCHE ART (ARNA-
VUT CIGERI) - TUERKEI, 16

PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN,
12

- SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE
(ADANA KEBABI) - TUERKEI,
13
- TUERKISCHE HACKROELLCHEN
IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14
- TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF,
19
- TUERKISCHES LAMMPILAW, 19
- YUFKA, 14
- FRIKADELLE
FRAUENSCHENKEL-
FRIKADELLEN (KADINBUDU
KOEFTI) - TUERKEI, 21
- FRISCH
DER IMAM FIEL IN OHNMACHT
(IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
- GEFUELLTE AUBERGINEN (KAR-
NIYARIK) - TUERKEI, 29
- GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH,
34
- GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK
GUEVECI) - TUERKEI, 32
- GRUENE BOHNEN IN OLIVENO-
EL (ZEYTINYAGLI TAZE FASU-
LYE), 36
- IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AU-
BERGINEN), 30
- OKRASCHOTEN MIT LAMM-
FLEISCH (KUZU ETLI BAMYA)
- TUERKEI, 33
- SPINAT MIT HACKFLEISCH
UND JOGHURT (KRYMALI
ISPANAK), 35
- ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ET-
LI KABAK DOLMASI) - TUER-
KEI, 37
- GEBUNDEN
HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN
CORBASI, 71
- MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
- TARHANA-SUPPE - TARHANA COR-
BASI, 71
- YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT
PFEFFERMINZE), 70
- GEFLUEGEL
CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSI-
SCHES HUHN, 27
- GESCHMORTES HUHN MIT OKRA,
26
- HAEHNCHENSTREIFEN IN TUER-
KISCHER WALNUSS-SOSSE, 23
- HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART
(CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI,
24
- GEFUELLT
DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE -
HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
- GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SI-
GARA BOEREGI), 93
- TUERKISCHE NUDELTASCHEN
(MANTI), 90
- GEMUESE
DER IMAM FIEL IN OHNMACHT
(IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
- DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE -
HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
- EZME - SCHWARZER GEMUESESA-
LAT, 49
- GEFUELLTE AUBERGINEN (KAR-
NIYARIK) - TUERKEI, 29
- GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH,
34
- GEFUELLTE WEINBLAETTER (VIN-
CENT KLINK), 94
- GEKOCHTE WEIZENGRUETZE
(BULGUR PILAVI) - TUERKEI,
43
- GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT,
4
- GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK
GUEVECI) - TUERKEI, 32
- GRUENE BOHNEN IN OLIVENO-
EL (ZEYTINYAGLI TAZE FASU-
LYE), 36
- HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
- IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AU-
BERGINEN), 30
- KARISIK TURSUS - EINGELEGT
MISCHGEMUESE, 28
- KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI
NOHUT) - TUERKEI, 40
- KICHERERBSEN PUREE (HUMUS) -
TUERKEI, 41
- OKRASCHOTEN MIT LAMM-
FLEISCH (KUZU ETLI BAMYA)
- TUERKEI, 33
- PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZ-
ME SEBZE CORBASI, 73
- PUERIERTER SCHAFKAESE, 100

- SPINAT MIT HACKFLEISCH
 UND JOGHURT (KRYMALI
 ISPANAK), 35
 TARHANA-SUPPE (TARHANA COR-
 BASI) - TUERKEI, 61
 TUERKISCHE ZUCCHINI-
 KROKETTEN, 42
 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ET-
 LI KABAK DOLMASI) - TUER-
 KEI, 37
 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) -
 TUERKEI, 39
- GETREIDE
 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE
 (BULGUR PILAVI) - TUERKEI,
 43
- GRATIN
 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) -
 TUERKEI, 39
- GRIESS
 GRIESS-HALVA, 55
- GRILLEN
 SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE
 (ADANA KEBABI) - TUERKEI,
 13
- GRUETZE
 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE
 (BULGUR PILAVI) - TUERKEI,
 43
- GURKE
 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI)
 - TUERKEI, 50
 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) -
 TUERKEI, 98
- HACK
 PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN,
 12
- HACKFLEISCH
 DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE -
 HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
 FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRO-
 NENSAUCE (TERBIYELI
 KOEFTE), 22
 GEFUELLTE AUBERGINEN (KAR-
 NIYARIK) - TUERKEI, 29
 SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE
 (ADANA KEBABI) - TUERKEI,
 13
 SPINAT MIT HACKFLEISCH
 UND JOGHURT (KRYMALI
 ISPANAK), 35
 TARHANA-SUPPE (TARHANA COR-
 BASI) - TUERKEI, 61
 TUERKISCHE HACKROELLCHEN
 IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14
 TUERKISCHE NUDELTASCHEN
 (MANTI), 90
 YUFKA, 14
 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ET-
 LI KABAK DOLMASI) - TUER-
 KEI, 37
- HAEHNCHEN
 GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK
 GUEVECI) - TUERKEI, 32
 HAEHNCHENSTREIFEN IN TUER-
 KISCHER WALNUSS-SOSSE, 23
 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART
 (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI,
 24
- HAMMEL
 HAMMELPILAW (TUERKEI), 46
- HELL
 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART
 (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI,
 24
- HIRSE
 HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
- HUELSE
 KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI
 NOHUT) - TUERKEI, 40
 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) -
 TUERKEI, 41
 KIRMIZI MERCIMEK CORBASI -
 ROTE LINSENSUPPE, 74
- HUHN
 CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSI-
 SCHES HUHN, 27
 GESCHMORTES HUHN MIT OKRA,
 26
 HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBA-
 SI, 75
- IMBISS
 HAYDARI - KRAEUTER-
 KAESECREME, 44
- INNEREIEN
 LEBER ALBANISCHE ART (ARNA-
 VUT CIGERI) - TUERKEI, 16

JOGHURT

- ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60
- AUBERGINE IN JOGHURT, 96
- JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98
- SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76
- TARHANA CORBASI, 77
- TUERKISCHER JOGHURT, 45
- YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE, 78

KAESE

- COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ..., 95
- HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME, 44
- PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99
- STRUDELSCHNITTEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91
- ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89

KALB

- DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH, 17

KALT

- AUBERGINE IN JOGHURT, 96
- EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49
- HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
- HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50
- JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98
- KISIR - BULGUR-SALAT, 48
- PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99
- PUERIERTER SCHAFKAESE, 100
- QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56
- SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51
- TUERKISCHER BAUERN-SALAT, 47

KAROTTE

- SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51

KARTOFFEL

- KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI, 79

KICHERERBSE

- HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE, 8
- KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
- KICHERERBSENPUEREE (HUMUS) - TUERKEI, 41

KLAR

- FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80

KRAEUTER

- HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME, 44

KRAUT

- WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81

KUCHEN

- KUELLENCE - GEWUERZKUCHEN, 3
- TUERKISCHER TEEKUCHEN, 2

KUTTEL

- KUTTLEFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI, 82

LAMM

- KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
- LAHMACUN, 5
- LAMMPILAV, 20
- OKRASCHOTEN MIT LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33
- PICHELSTEINER EINTOPF (TUEKISCH), 9
- TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE, 62
- TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF, 19
- TUERKISCHES LAMMPILAV, 19

LAUCH

- YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70

LEBER

- LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI, 16

LINSE

- DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZOGELIN CORBASI) - TUERKEI, 63
- LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI, 83

ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI
 MERCIMEK CORBASI) - TUER-
 KEI, 59
 MANDEL
 MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE
 BADEM CORBASI, 84
 MARMELADE
 SAUERKIRSCHMARMELADE (VIS-
 NE RECELI) - TUERKEI, 57
 MEHL
 MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
 MILCH
 MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE
 BADEM CORBASI, 84
 MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85
 TUERKISCHER JOGHURT, 45
 MUSCHEL
 MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE
 MUSCHELN, 101
 NUDEL
 SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUE-
 ZEL HANIM CORBASI, 76
 NUDELN
 TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE,
 86
 NUSS
 HAEHNCHENSTREIFEN IN TUER-
 KISCHER WALNUSS-SOSSE, 23
 MUHAMMARA - GEWUERZTE
 WALNUSSPASTE, 7
 OKRA
 GESCHMORTES HUHN MIT OKRA,
 26
 OKRASCHOTE
 OKRASCHOTEN MIT LAMM-
 FLEISCH (KUZU ETLI BAMYA)
 - TUERKEI, 33
 PAPRIKA
 COEKELEKLI BIBER KAVURMASI -
 KAESE MIT GRUENEN PAPRIK
 ..., 95
 DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE -
 HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
 GEFUELLTE PAPRIKA TUERKISCH,
 34
 TARHANA CORBASI, 77

PETERSILIE
 KISIR - BULGUR-SALAT, 48
 PIKANT
 GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT,
 4
 LAHMACUN, 5
 QUITTE
 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA
 TATLISI) - TUERKEI, 56
 REIS
 ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) -
 TUERKEI, 60
 GEFUELLTE WEINBLAETTER (VIN-
 CENT KLINK), 94
 HAMMELPILAW (TUERKEI), 46
 KAZANDIBI (KARAMELISIERTER
 REISPUDDING), 58
 LAMMPILAV, 20
 TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF,
 19
 TUERKISCHES LAMMPILAW, 19
 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT
 PFEFFERMINZE), 70
 RIND
 FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRO-
 NENSAUCE (TERBIYELI
 KOEFTE), 22
 FRAUENSCHENKEL-
 FRIKADELLEN (KADINBUDU
 KOEFTE) - TUERKEI, 21
 SALAT
 BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE
 (TARATORLU PIYAZ), 52
 EZME - SCHWARZER GEMUESESA-
 LAT, 49
 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI)
 - TUERKEI, 50
 KISIR - BULGUR-SALAT, 48
 SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51
 TUERKISCHER BAUERN-SALAT, 47
 SALZWASSER
 SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10
 SAUCE
 HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE
 TUERKISCHE VARIANTE, 8
 SAUERKIRSCH
 SAUERKIRSCHMARMELADE (VIS-
 NE RECELI) - TUERKEI, 57

SCHAFKAESE

PUERIERTER SCHAFKAESE, 100

SPINAT

SPINAT MIT HACKFLEISCH
UND JOGHURT (KRYMALI
ISPANAK), 35

SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51

SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI,
88

SUESSSPEISE

APFEL MIT TURBAN, 53

GRIESS-HALVA, 55

HALVAL, 54

KAZANDIBI (KARAMELISIERTER
REISPUDDING), 58

QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA
TATLISI) - TUERKEI, 56

SAUERKIRSCHMARMELADE (VIS-
NE RECELI) - TUERKEI, 57

SUPPE

ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) -
TUERKEI, 60

BORSCHTSCH - BORC, 64

DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO
GELIN CORBASI) - TUERKEI,
63

ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBA-
SI, 66

FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67

FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80

HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN
CORBASI, 71

HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBA-
SI, 75

KARTOFFELSUPPE - PATATES COR-
BASI, 79

KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS,
64

KIRMIZI MERCIMEK CORBASI -
ROTE LINSENSUPPE, 74

KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC
BALIGI CORBASI, 67

KUTTelfLECKSUPPE - ISKEMBE
CORBASI, 82

LINSENSUPPE - MERCIMEK COR-
BASI, 83

MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE
BADEM CORBASI, 84

MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69

MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85

PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZ-
ME SEBZE CORBASI, 73

ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI
MERCIMEK CORBASI) - TUER-
KEI, 59

SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUE-
ZEL HANIM CORBASI, 76

SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI,
88

TANDIR CORBASI - SUPPE AUS
DER KOCHGRUBE, 65

TARHANA CORBASI, 77

TARHANA-SUPPE (TARHANA COR-
BASI) - TUERKEI, 61

TARHANA-SUPPE - TARHANA COR-
BASI, 71

TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE,
62

TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE,
86

WEISSKOHLSUPPE - LAHANA
CORBASI, 81

YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT
PFEFFERMINZE), 70

YOGURT CORBASI - HEISSE JO-
GHURTSUPPE, 78

ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBA-
SI, 89

TEIGWARE

STRUDELSCHIEBEN MIT KAESE
(KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91

TUERKISCHE NUDELTASCHEN
(MANTI), 90

TEIGWAREN

GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SI-
GARA BOEREGI), 93

TOMATE

AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE,
102

HIRTENSALAT (COBAN SALATASI)
- TUERKEI, 50

TARHANA CORBASI, 77

TUERKEI

ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) -
TUERKEI, 60

APFEL MIT TURBAN, 53

AUBERGINE IN JOGHURT, 96

AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE,
102

BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE
(TARATORLU PIYAZ), 52
BORSCHTSCH - BORC, 64
CERKEZ TAVUGU - TSCHERKESSI-
SCHES HUHN, 27
COEKELEKLI BIBER KAVURMASI -
KAESE MIT GRUENEN PAPRIK
..., 95
DER IMAM FIEL IN OHNMACHT
(IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO
GELIN CORBASI) - TUERKEI,
63
DOENER KEBAP - TUEKISCHES
SANDWICH, 17
DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE -
HIER PAPRIKASCHOTEN), 38
ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBA-
SI, 66
EZME - SCHWARZER GEMUESESA-
LAT, 49
FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6
FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67
FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRO-
NENSAUCE (TERBIYELI
KOEFTI), 22
FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80
FRAUENSCHENKEL-
FRIKADELLEN (KADINBUDU
KOEFTI) - TUERKEI, 21
GEFUELLTE AUBERGINEN (KAR-
NIYARIK) - TUERKEI, 29
GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SI-
GARA BOEREGI), 93
GEFUELLTE WEINBLAETTER (VIN-
CENT KLINK), 94
GEKOCHTE WEIZENGRUETZE
(BULGUR PILAVI) - TUERKEI,
43
GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT,
4
GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK
GUEVECI) - TUERKEI, 32
GESCHMORTES HUHN MIT OKRA,
26
GRIESS-HALVA, 55
GRUENE BOHNEN IN OLIVENO-
EL (ZEYTINYAGLI TAZE FASU-
LYE), 36
HALVAL, 54

HAYDARI - KRAEUTER-
KAESECREME, 44
HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
HIRTENSALAT (COBAN SALATASI)
- TUERKEI, 50
HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN
CORBASI, 71
HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBA-
SI, 75
HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART
(CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI,
24
HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE
TUEKISCHE VARIANTE, 8
IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AU-
BERGINEN), 30
JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) -
TUERKEI, 98
KARISIK TURSU - EINGELEGTE
MISCHGEMUESE, 28
KARTOFFELSUPPE - PATATES COR-
BASI, 79
KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS,
64
KAZANDIBI (KARAMELISierter
REISPUDDING), 58
KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI
NOHUT) - TUERKEI, 40
KICHERERBSENPUREE (HUMUS) -
TUERKEI, 41
KIRMIZI MERCIMEK CORBASI -
ROTE LINSSENSUPPE, 74
KISIR - BULGUR-SALAT, 48
KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC
BALIGI CORBASI, 67
KUELLENCE - GEWUERZKUCHEN,
3
KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE
CORBASI, 82
LAHMACUN, 5
LAMMPILAV, 20
LEBER ALBANISCHE ART (ARNA-
VUT CIGERI) - TUERKEI, 16
LINSSENSUPPE - MERCIMEK COR-
BASI, 83
MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE
BADEM CORBASI, 84
MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE
MUSCHELN, 101

MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85
 MUHAMMARA - GEWUERZTE
 WALNUSSPASTE, 7
 OKRASCHOTEN MIT LAMM-
 FLEISCH (KUZU ETLI BAMYA)
 - TUERKEI, 33
 PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZ-
 ME SEBZE CORBASI, 73
 PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN,
 12
 PIKANTE KAESECREME (HAYDA-
 RI) - TUERKEI, 99
 PUERIERTER SCHAFKAESE, 100
 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA
 TATLISI) - TUERKEI, 56
 ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI
 MERCIMEK CORBASI) - TUER-
 KEI, 59
 SAUERKIRSCHMARMELADE (VIS-
 NE RECELI) - TUERKEI, 57
 SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE
 (ADANA KEBABI) - TUERKEI,
 13
 SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUE-
 ZEL HANIM CORBASI, 76
 SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10
 SPINAT MIT HACKFLEISCH
 UND JOGHURT (KRYMALI
 ISPANAK), 35
 SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51
 SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI,
 88
 STRUDELSCHIEBEN MIT KAESE
 (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91
 TANDIR CORBASI - SUPPE AUS
 DER KOCHGRUBE, 65
 TARHANA CORBASI, 77
 TARHANA-SUPPE (TARHANA COR-
 BASI) - TUERKEI, 61
 TARHANA-SUPPE - TARHANA COR-
 BASI, 71
 TUEKISCHE HACKROELLCHEN
 IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14
 TUEKISCHER JOGHURT, 45
 TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE,
 86
 WEISSKOHLSUPPE - LAHANA
 CORBASI, 81
 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT
 PFEFFERMINZE), 70

YOGURT CORBASI - HEISSE JO-
 GHURTSUPPE, 78
 YUFKA, 14
 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ET-
 LI KABAK DOLMASI) - TUER-
 KEI, 37
 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) -
 TUERKEI, 39
 ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBA-
 SI, 89

VEGETARISCH

DER IMAM FIEL IN OHNMACHT
 (IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31
 EZME - SCHWARZER GEMUESESA-
 LAT, 49
 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE
 (BULGUR PILAVI) - TUERKEI,
 43
 GRUENE BOHNEN IN OLIVENO-
 EL (ZEYTINYAGLI TAZE FASU-
 LYE), 36
 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) -
 TUERKEI, 39

VORSPEISE

AUBERGINE IN JOGHURT, 96
 AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE,
 102
 COEKELEKLI BIBER KAVURMASI -
 KAESE MIT GRUENEN PAPRIK
 ..., 95
 GEFUELLTE WEINBLAETTER (VIN-
 CENT KLICK), 94
 HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97
 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART
 (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI,
 24
 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) -
 TUERKEI, 98
 MIDYE DOLMASI - GEFUELLTE
 MUSCHELN, 101
 PIKANTE KAESECREME (HAYDA-
 RI) - TUERKEI, 99
 PUERIERTER SCHAFKAESE, 100

WARM

AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE,
 102
 BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE
 (TARATORLU PIYAZ), 52

ZUCCHINI

TUERKISCHE ZUCCHINI-
KROKETTEN, 42

ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ET-
LI KABAK DOLMASI) - TUER-
KEI, 37

ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) -
TUERKEI, 39

ZWIEBEL

ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBA-
SI, 89