

# 100 türkische Rezepte

by baba73

## Inhaltsverzeichnis

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

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

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

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

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

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

## 1 Backen, Kuchen

### 1.1 TUERKISCHER TEEKUCHEN

300 g Butter	150 g Belegkirschen
250 g Zucker	150 g Schwarze Nuesse; eingelegte Walnuesse im Glas
1 Becher Vanillinzucker	
1 Zitrone; die Schale	1/2 TL Salz
6 Eier	1 TL Zimt
3 EL Madeirawein	1/2 TL Kardamom; gemahlen
300 g Mehl	
80 g Speisestaerke	<i>AUSSERDEM</i>
2 TL Backpulver	100 g Schokoladen-Fettglasur
125 g Rosinen	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 unterruehren. 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 KUELUENCE - 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	
75 ml Milch oder Wasser	1 Eigelb
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-Blaetterteig (450 g)	3 Knoblauchzehen
Mehl; zum Ausrollen	10 EL Olivenoel
Huelsenfruechte zum Vorbacken	Salz und Pfeffer
<i>FUELLUNG</i>	2 EL Fenchelsamen
1 Aubergine	1 TL Gemahlener Piment
250 g Spitz- oder Wirsingkohl	1 TL Kreuzkuemmel
300 g Moehren	500 g Vollmilch-Joghurt
2 Zucchini	5 Eier
1 Rote Paprikaschote	1 EL Speisestaerke
250 g Gemuesezwiebel	1 Eigelb
1 Fenchelknolle	3 EL Milch

Die sechs Blaetterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Je drei Platten uebereinanderlegen und auf Mehl in Groesse eines Backbleches ausrollen. Eine der Teigplatten auf das Backlech 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 Blaetterteig 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 Blaetterteigplatte darauflegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen oder die Oberflaeche mit einem Messer mehrmals einschneiden. Eigelb und Milch verruehren und den Blaetterteig 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.

Naehrwerte 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

#### FUELLUNG

150 g Lammhack  
2 Zwiebeln; fein gehackt

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

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	<i>ZUM ANRICHSEN</i>
150 g Zwiebeln; geviertelt	2 EL Olivenoel
3 EL Olivenoel	2 EL Zitronensaft
1 l Wasser	<i>ZUM GARNIEREN</i>
1 TL Zucker	5 Zweige Dill; bis 20% mehr
1 TL Salz	Zitronenscheiben
2 EL Dill; feingehackt	

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 betraeufeln 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 Semmelbroessel	1 TL Zucker
2 EL Olivenoel	
1 EL Grenadinesirup oder Zitronensaft	

Die Walnuesse im Moerser zu einer Paste zerstossen, 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 TUERKISCHE 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 Dekoration 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 abschoepfen. 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 (TURKISCH)

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

### 9.1 SCHWERTFISCH AM SPIESS

600 g Schwertfischfilet  
1 Paprikaschote  
1 Zwiebel; in Scheiben geschnitten  
2 Zitronen

Lorbeerblaetter  
1 Bd. Gehackte Petersilie  
1/2 Tasse Zitronensaft

(\*) Kochen wie in Lykien/Tuerkei

Schwertfischfilets in Wuerfel von etwa 3 cm Kantenlaenge schneiden, mit Zwiebelscheiben, der aufgeschnittenen Paprika, Zitronenvierteln und Lorbeerblaetttern auf Spiesse stecken.

Diese auf dem Holzkohlengrill von beiden Seiten gut durchbraten. Mit Zitronensaft uebergiessen 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 zweoelf Portionen von der Groesste 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 Bd. Petersilie
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Scheib. Altbackenes Brot	Oel zum Braten
1 Ei	
1 TL Getrockneter Oregano	

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 Koefte im heissen Oel braun werden und zur Rollenform aufblaehnen 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, grüne 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 Laeden	1 TL Olivenoel
erhaeltlich	2 Bd. Glatte Petersilie

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 gebrillierte Gemuese darauf anrichten.

TIP: Das Adani kebapi wird haeufig zuszaetlich 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 TUERKISCHE 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. Fruehlingszwiebeln	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 Blaetttern 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	1/2 TL Sumak; (Salatgewuerz) tuerk. Spezial-
3 EL Mehl	geschaeft
8 EL Sonnenblumenoel Salz Pfeffer; frisch gemahlen	ZUM GARNIEREN
1 Schuss Cayennepfeffer	2 Staengel Petersilie
4 Rote Zwiebeln	1 Tomate
1/2 Bd. Glatte Petersilie	

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 trockenschuetteln, 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 - TUERKISCHES SANDWICH

800 g Mageres Kalbfleisch	Joghurtsauce
Salz, Pfeffer	Fladenbrot
2 EL Olivenoel	1/2 TL Schwarzkuemmel
1 groß. Zwiebel	

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 Schwarzkuemmel in jedes Brot geben.

Die gebrillten Kalbfleischscheiben von den Spiessen streifen und in die Brottaschen verteilen. Die Reste der Zwiebelringe, Joghurtsauce und Schwarzkuemmel 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 geölte 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 gro&szlig. 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 haeutzen) schneiden.

Tomatenwuerfel und Reis zum Fleisch geben. Mit Kreuzkuemmel und Paprika wuerzen und die Gemuesebruehe angieissen. 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 (in Wuerfel geschnitten)
2 EL Pinienkerne	1/2 TL Salz
2 gro&szlig;. Zwiebeln; in Scheiben geschnitten	250 g Langkornreis
4 Karotten; in feine Stifte geschnitten	600 ml Kochende Huehnerbruehe
1/2 TL Zimtpulver	
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 Karottentiftchen 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 KOEFTÉ) - 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 KOEF-TE)

500 g Hackfleisch vom Rind	30 g Butter
100 g Patnareis	1/2 TL Salz (1)
1 groß. Zwiebel	1 Zitrone; den Saft davon
2 Eier Salz	1/2 Bd. Glatte Petersilie
Pfeffer; frisch gemahlen	1/2 TL Paprikapulver; edelsuess
3/4 l Wasser	

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

1. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben. Den Reis abbrausen, 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 Baellchen formen.
2. In einem breiten Topf das Wasser mit Butter und Salz (1) zum Sieden bringen. Die Baellchen 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 Walnusskerne	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 Walnusskerne, 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 traufeln.

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 22 Gefluegel, Hell, Haehnchen, Vorspeise, Tuerkei

### 22.1 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI

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

Diese Vorspeise gibt es in der Tuerkei zu besonders festlichen Anlässen, 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 Pouarde waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken 1/2 Teeloeffel Salz und die Pfefferkoerner einstreuen. Die Moehre und die Zwiebel schaelen, vierteln und dazugeben. Das Wasser mit der Pouarde zum Kochen bringen, abschaeumen und die Pouarde bei schwacher Hitze in etwa 45 Minuten garen.

2. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Pouarde aus der Bruehe heben, abkuehlen lassen. Inzwischen die frischen Walnuesse schaelen, von getrockneten Walnuellen 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 Toastbrotscheiben 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 Pouarde Brust- und Keulenfleisch ausloesen, kleinschneiden und die Stucke mit den Fingern zu Fasern zupfen. Das restliche Pouardenfleisch mit der restlichen Bruehe fur eine spaetere Suppe aufbewahren.

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

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

8. Das Gericht mit den Walnusshaelften verzieren. Die Petersilienstengel waschen, trockenschuettern, 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, Zukker 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 Schwarzkummel 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 WALNUSSSAUCE</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 ANRICHEN</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 betraeufeln, Paprika darueberstauben und kalt servieren.

**Mengenangabe:** 6 Personen

## 25 Gemuese, Eingelegt, Tuerkei

### 25.1 KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE

<i>FUER DIE EINLEGEFLUESSIGKEIT</i>		
1 l Weissweinessig	2 kg Halbreife Tomaten	
25 g Salz	100 g Weinblaetter	
<i>GEMUESE</i>	100 g Knollensellerie	
1 kg Kohl	250 g Knoblauch	
1 kg Kleine feste Gurken	25 g Kichererbsen	
1 kg Zucchini	<i>FRUECHTE</i>	
1 kg Perlzwiebeln	1 kg Quitten	
1 kg Karotten	500 g Kornelkirschen	
1 kg Lange, gruene Paprikaschoten	500 g Mispeln (falls erhaeltlich)	

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 groesser 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. Selleriekolle 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 Weinblaetttern abdecken, und die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind und das Glas gefuellt ist. Mit Wein- und Sellerieblaetttern 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 Gemuese, Frisch, Aubergine, Hackfleisch, Tuerkei

### 26.1 GEFUELLE 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, haeutzen 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 angieissen. 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 Gemuese, Frisch, Aubergine, Tuerkei

### 27.1 IMAM BAYILDI (GEFUELLE 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 gro&szlig;. 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 Gemuese, 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, haeten und das Fruchtfleisch grob wuerfeln. Die Peperoni halbieren, Stiele, Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschuettern und feinhacken. Alles mit der Hand verkneten. Salzen und zuckern.
3. Die Auberginen ausdruecken. Die Schlitze auseinanderziehen und die Taschen mit dem Gemuese fuellen. Die Auberginen in einen Topf legen. Die restliche Fuellung auf die Schlitze 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 Gemuese, Frisch, Haehnchen, Tuerkei

### 29.1 GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI

4 Pouladenkeulen	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 Pouladenkeulen waschen, trockentupfen und Ober- und Unterschenkel mit einer Gefluegelschere 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, haeutzen und vierteln. Die Kartoffeln schaelen, waschen und grob wuerfeln. Die Auberginen waschen, die Stielsnsaetze 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 dazugessen. 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, trockenschuettern, 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	40 g Butter oder Margarine
1 Zitrone; den Saft davon	1/2 l Wasser Salz
500 g Lammfleisch aus der Keule	Pfeffer; frisch gemahlen
3 mittl. Zwiebeln	1/2 TL Paprikapulver; edelsuess
2 mittl. Tomaten	

Die Okraschoten waschen und putzen. Das Fruchtfleisch nicht verletzen, sonst werden die Bamyas schleimig. 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, haeuften 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 angieessen. 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 fertiggaren.

Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit.

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

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 31 Gemuese, Frisch, Paprika

### 31.1 GEFUELLE 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 beigegeben. 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 Gemuese, Frisch, Spinat, Hackfleisch, Tuerkei

### 32.1 SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK)

1 kg Spinat	60 g Patnareis Salz
2 mittl. Zwiebel	Pfeffer; frisch gemahlen
40 g Butter	1/2 TL Paprikapulver; edelsuess
200 g Hackfleisch vom Rind	300 g Saeuerlicher Joghurt
1/4 l Wasser	

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 dazugeben und mit dem Kochloeffel fein zerkleinern und etwa 5 Minuten anbraten. Den Spinat unteruehren, Das Wasser dazugessen 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 Gemuese, Frisch, Vegetarisch, Bohne, Tuerkei

#### 33.1 GRUENE BOHNEN IN OLIVENOEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE)

500 g Gruene Bohnen	125 ml Wasser
2 gro&szlig. Zwiebeln	ZUM GARNIEREN
3 mittl. Tomaten	1 Unbehandelte Zitrone
6 EL Olivenoel; kaltgepresst	
1 TL Zucker Salz	

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 haeten. Die Stielansaeze 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 oefter ruetteln, damit das Gemuese nicht ansetzt. Wenn sich die Bohnen leicht gelblich faerben, Wasser angieessen, 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) - TUERKEI

1 kg Zucchini; mittelgrosse	1/2 Bd. Glatte Petersilie
2 mittl. Zwiebeln	1 TL Nana; (getrocknete Minze) tuerk. Spezialgeschaef
30 g Butter; (1)	50 g Butter; (2)
125 ml Wasser	100 ml Wasser; (2)
60 g Patnareis	300 g Saeuerlicher Joghurt
400 g Hackfleisch vom Rind Salz	2 Knoblauchzehen
Pfeffer; frisch gemahlen	
1 Bd. Dill	

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) angieissen und alles etwa 10 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Abkuehlen lassen.

Das Hackfleisch mit der Masse verkneten, salzen und pfeffern. Die Kraeuter waschen, trocken-schuetteln 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) angieissen 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 unterruehren. 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 Gemuese, Gefuellt, Paprika, Hackfleisch, Tuerkei

### 35.1 DOLMAS (GEFUELLETE 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
Kuemmel	

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 angieissen und die Schoten garen. Tomatenmark in der Bruehe verruehren, wuerzen. Speisestaerke mit Sahne verquirlen und die Sosse damit binden.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 36 Gemuese, 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 groÈ. 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 Zucchinimasse 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, Huelse, 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 herhaft, wenn Sie Sucuk (tuerkische Knoblauchwurst) mit erwaermen.

Die Kichererbsen verlesen kalt abbrausen 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, haeutnen 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 dazugieissen, 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 Gemuese, Huelse, Kichererbse, Tuerkei

### 38.1 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI

250 g Getrocknete Kichererbsen	1 Schuss Kreuzkuemmel; gemahlen Salz
3 Zitronen; den Saft davon	1 Bd. Glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen	1 TL Paprikapulver; edelsuess
140 g Tahin; (Sesampaste) tuerk. Spezialgeschaeft	5 EL Olivenoel, kaltgepresst

Humus gehoert in der Tuerkei zu den kleinen Gerichten einer Raki- Tafel.

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

Am naechsten Tag die Kichererbsen abtropfen lassen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Kichererbsen hineinschuetten, kurz aufkochen, abschaeumen und in 40-45 Minuten garen. Abkuehlen lassen.

Die Kichererbsen in ein Sieb schuetten und pellen - das Haeutchen laesst sich leicht zwischen Daumen und Zeigefinger abziehen. Die Kichererbsen im Mixer zerkleinern. Den Zitronensaft daruebertraufeln und das Mus durch ein Sieb passieren.

Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse in das Pueree druecken. Das Tahin und den Kreuzkuemmel hineinruehren. Salzen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Unter das Humus mischen. Nach Bedarf noch 3-4 Essloeffel Wasser hineinruehren um das Pueree vollkommen geschmeidig zu machen.

Das Humus in einer Schale anrichten. Das Paprikapulver mit dem Oel verruehren und auf dem Gericht verteilen.

Einstufung durch die Autorin: Fuer Gaeste

Pro Portion 860 kJ/200 kcal, Einweichzeit fuer 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; gruendlich entkernt und fein gehackt	Salz
1 klein. Zwiebel; sehr fein gehackt	100 g Weizenvollkornmehl
2 Knoblauchzehen; zerdrueckt	Oel zum Braten
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 unterruehren. 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 MMMMM-----QUELLE-----

– Erika Casparek-Tuerkkan – Tuerkisch kochen / GU – Erfasst RK 13.08.94 von – Ulli Fetzer  
 (\*) 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 abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Die Peperoni von Stielen und Stielansaetzen befreien, laengs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und kleinschneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeten 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 Schafskäse	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 Kaffefiltertue abtropfen lassen. - Schafskäse 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 1 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, aufgelöst in etwas Rosenwasser.

## 44 Salat, Kalt

### 44.1 TUERKISCHER BAUERNSALAT

1 Fester Kopfsalat	1 Zweig Rosmarin
2 Zwiebeln	4 Frische Pfefferminzblaetter
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 zer�flecken. Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln.

Die Tomaten waschen, Blütenstielausätze herausschneiden und die Tomaten achtern. Alles zusammen mit den Oliven in eine Schüssel geben und mischen. Schafskäse darüberbrocken. Krauter waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen.

Alle Krauter 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 Guest kommt, wird ehe man den Tee serviert - Kisir angeboten.

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

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

Eine Servierplatte mit Weinblaetttern auslegen und darauf den Kisir anrichten. Sie koennen ihn auch in einzelnen Portionen auf Rotkohlblaetttern 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 Gewuerzstand)
1 Gelbe Paprika	1/2 TL Cumin; (Kreuzkuemmel)
1 Gruene Paprika	2 TL Paprikapulver
1/2 Salatgurke	1/2 TL Schwarzer Pfeffer
1/2 Gemuesezwiebel	1/2 Zitrone; den Saft davon
2 Tomaten	1/2 TL Oregano, getr.
1/2 Knoblauchzehe	1/2 TL Salz
1/2 Bd. Petersilie	1 TL Gebrochener Paprika; (im tuerk. Super-
2 EL Olivenoel; oder anderes Oel	markt)
1 EL Tomatenmark	
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	1 Zitrone; den Saft davon Salz
2 gro&szlig;. Freilandtomaten	Pfeffer; frisch gemahlen
2 klein. Feste Gaertnergurken	ZUM GARNIEREN
1 Bd. Fruehlingszwiebeln	50 g Schwarze Oliven
4 Peperoni; mild oder scharf	50 g Schafskäse
1 gro&szlig;. Bund glatte Petersilie	
3 EL Olivenöl, kaltgepresst	

Wie in vielen anderen südlichen Ländern wird auch in der Türkei Salat als Vorspeise serviert. Von dem Salat die äusseren harten Blätter und den Strunk abschneiden. Die inneren zarten Blätter gründlich waschen und trockenschütteln. Die Blätter abtrennen, in Streifen schneiden und in eine Salatschüssel geben. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze herauschneiden. Die Tomatenhälften würfeln und die Würfel in die Schüssel geben. Die Gurken schälen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zum Salat geben. Die Stiele und Stielansätze von den Peperoni abschneiden, die Schoten längs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifchen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Alles zu den übrigen Salatzutaten geben.

Aus dem Öl, dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und über den Salat gießen. Alles gut durchmischen und auf einer Platte anrichten.

Die Oliven auf dem Salat verteilen. Zuletzt den Schafskäse fein reiben und über 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. Spezialgeschaeft
2 Tomaten	1 Zitrone; den Saft davon
1 mittl. Rote Zwiebel	125 ml Wasser
2 Peperoni; mild oder scharf	<i>ZUM GARNIEREN</i>
1 Bd. Glatte Petersilie Salz Pfeffer; frisch gemahlen	2 Eier; hartgekocht
4 EL Rotweinessig; oder das 1 1/2-fache	12 Schwarze Oliven
4 EL Olivenoel; kaltgepresst	

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 abschoepfen. 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 haeten. 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 betraeufeln.

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

Die Eier pellen und vierteln. Die Oliven abbrausen. 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 Duennfluessiger 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 untermischen 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

100 g Zucker

1 Tasse Mandeln; oder Pinienkerne

400 ml Milch

150 g Griess

(\*) Kochen wie in Lykien/Tuerkei

Die Butter schmelzen, Mandeln und Griess beigeben. 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	3 Nelken
1/2 l Wasser	100 g Creme double
300 g Zucker	
1 Zitrone; den Saft davon	

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 aufgelöst 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 angieissen und das Dessert kalt servieren.

**Mengenangabe:** 8 Portionen

## 54 Suessspeise, Marmelade, Sauerkirsch, Tuerkei

### 54.1 SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKI

500 g Sauerkirschen

1 Zitrone; den Saft davon

500 g Feiner Kristallzucker

Diese Marmelade aehnelt einem dickfluessigen 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/110 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 dickfluessig 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	40 g Puderzucker
150 g Zucker	1 EL Rosenwasser
160 g Reismehl	2 TL Zimt
1 Vanilleschote	
30 g Butter	

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

Eine flache, unbeschichtete Form mit dickem Boden (ca. 26 cm Durchmesser) gruendlich mit Butter einfetten und gleichmaessig 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 gleichmaessige Braeunung zu erzielen. Danach Pudding in der Form etwa 20 Minuten abkuehlen lassen.

Pudding in tortenfoermige Stuecke schneiden, diese mit einem Pfannenheber vorsichtig aus der Form nehmen und auf einen Dessertteller stuerzen. Mit Rosenwasser betraeufeln 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 l Fleischbruehe
1 Bd. Suppengruen	1/4 l Milch Salz Pfeffer; frisch gemahlen
1 mittl. Zwiebel	1 TL Paprikapulver, scharf
70 g Butter	

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 angieissen. Die Suppe kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern.

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

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

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. Spezialgeschaeft
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 abbrausen 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 Stielansaetze mit den Stielen abschneiden, die Schoten laengs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen, die Haelften waschen und in Streifchen schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeutzen 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 dazugieissen 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 daruebergieissen.

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. Sellerieknothe	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 zugessen. 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 abbrausen und abtropfen lassen. Den Bulgur ebenfalls in ein Sieb geben, abbrausen 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 angieessen. Die Suppe etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Zwischendurch ofter 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 Sellerieknoele	1 TL Zucker
1/2 Rote Bete	1 TL Rosenpaprikapulver
1 Karotte	Salz
3 (-4) Blaetter Weisskohl	1 1 Fleischbruehe
1 EL Butter	

Die Zwiebel schaelen und reiben, die Knoblauchzehen schaelen und in der Knoblauchpresse zerdruecken. Die Kartoffel, die Sellerieknoele 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 zugessen, 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 1 Fleischbruehe
1 klein. Sellerieknoele	50 g Suppennudeln
1 gro&szlig;. Karotte	3 Eigelbe
4 Blaetter Weisskohl	Salz und Pfeffer
1 Zwiebel	Rosenpaprikapulver
3 EL Butter	

Die Steckrueben und die Sellerieknoele 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 archaeologischen Ausgrabungsstaette von Catalhoeyuek, nicht weit von Konya entfernt, Linsen und Bulgur (geschroten 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 angieissen, dann Paprikapulver, schwarzen Pfeffer und Minze untermischen, 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	1 1/2 l Fleisch- oder Huehnerbruehe
2 Zwiebeln	6 Scheib. Weissbrot
1 Kopf Gruener Salat	3 EL Butter
1 Bd. Petersilie	Paprikapulver
Salz	

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 zusaetlich 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 Sellerieknoole	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 durchschwitzten. 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 KNURRAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI

500 g (-750) Roter Knurrhahn	Pfeffer
2 Karotten	2 EL Mehl
1 klein. Sellerieknoole	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 Sellerieknoole 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 Fischhaendlr 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 dazugessen 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 bekoemlich 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 Brühe nehmen und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe erkalten lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Dann 1 Ltr. der Brühe nach und nach zugeben und alles 10 Minuten kochen lassen.

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

Dann das kleingeschnittene Fleisch wieder in die Brühe geben und heiß werden lassen.

Zum Schluss das Zitronen-Ei-Gemisch in die Brühe 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 türkischen 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 ländlichen Hochzeit serviert. Sie gilt als Nationalspeise.

### 66.2 TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI

2 Zwiebeln	1 l Fleischbrühe (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 schälen und kleinschneiden. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten kleinschneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen darin andünsten und die Tomaten oder das Tomatenmark zufügen. Alles sorgfältig umrühren. Dann das Hackfleisch in den Topf geben und kräftig braun anbraten. Die Fleischbrühe zugeben und alles aufkochen lassen. Das Tarhana langsam dazugeben und unter Rühren 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 Weißbrotwürfeln serviert werden. Die Tarhana-Suppe wird in Istanbul auch mit Kornelkirschen und Datteln variiert. Diese Variation nennt man Serail-Tarhana. Die Früchte 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. Selleriekrolle	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 Selleriekrolle 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 gieessen, 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, Huelse, Tuerkei

### 68.1 KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE

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

Linsen in einem Sieb gruendlich waschen, abtropfen lassen - Die Butter in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln glasig duensten, Karottenwuerfel ca. 5 Minuten mitschmoren. Gemuesebreue und Linsen zufuegen und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten garen, ab und zu umruehren. Linsen und Gemuese durch ein feines Sieb giessen und durchpassieren. Milch untermischen. - Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Paprika abschmecken, mit Kraeutern garnieren.

Tipp:

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

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 69 Suppe, Huhn, Tuerkei

### 69.1 HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI

2 Huehnerbrueste	2 EL Butter
250 g Joghurt	Rosenpaprikapulver
5 Eigelbe	
Salz und Pfeffer	

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 unterruehren 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 Schafskäse oder Kasar-Käse (\*)  
 Salz

#### BEILAGE

Ganze rote Paprikaschoten, über Glut gegrillt

(\*) Kasar-Käse ist ein fester weißer Käse aus Schafsmilch. Er kann durch einen anderen Schafskäse, oder einen milden Cheddar oder Gouda ersetzt werden.

Gemüse, Minzeblaetter und Öl in einen Topf mit schwerem Boden geben. Deckel auflegen und bei sehr geringer Hitze 1-1½ Stunden garen, bis Zwiebeln und Paprikaschoten weich sind.

Die gegarten Gemüse abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm sind, dann in einer Rührschüssel mit den übrigen Zutaten vermischen und gründlich durchkneten. Mit Folie abdecken und den Teig an einem kühlen Ort 10-15 Tage ruhen lassen.

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

Nach 10-15 Tagen ein sauberes Tuch ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in Stücke brechen und diese auf das Tuch legen. Während der nächsten paar Tage die Teigstücke häufig umdrehen, damit sie trocknen.

Wenn der Teig sich schließlich nur noch geringfügig feucht anfühlt, jedes Stück in den Handflächen zusammenrücken und rollen und dann durch ein grobes Sieb drücken. Die Krümen erneut auf einem Tuch ausbreiten und in der Sonne oder an einem anderen warmen Platz trocknen. Tarhana wird traditionell in Baumwollbeuteln an einem kühlen Ort gelagert und hält sich bis zu einem Jahr.

Anmerkung: Tarhana kann auch mit rohen Gemüsen bereitet werden. Hacken Sie sie klein, vermischen Sie sie mit den anderen Zutaten und zerstoßen Sie sie, bis sie ein dickes Puree haben. Für die Suppe, Tarhana 3-4 Stunden in dem Wasser einweichen. Die Brühe erhitzen, und wenn sie warm ist, das nasse Tarhana hineingeben. Zum Kochen bringen, häufig umrühren, dann auf ganz geringe Hitze stellen und 10 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben würzen.

Die heiße Suppe in eine Terrine gießen. Mit zerbrockeltem Schafskäse oder geriebenem Kasar-Käse 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 Beinfleisch 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

#### 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 ANRICHEN

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 zerstossenem 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 abschoepfen. 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 durchseihen 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 unterruehren. Den abgeseiheten 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 traefeln 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	1/2 TL Geriebene Muskatnuss
Salz	1/2 l Fleischbruehe
3 EL Butter	Rosenpaprikapulver
1 EL Mehl	

Die Kartoffeln waschen, schaelen und in Wuerfel schneiden. In Vil 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 Selleriekolle
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 abgeschoepft werden.

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

Das Gemuese mit dem Pfeffer und den Lorbeerblaetttern 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 hierzulande 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 dazugieissen. 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	3 (-4) Knoblauchzehen
Salz	5 EL Essig
1/2 Zitrone; den Saft	1/2 TL Rosenpaprikapulver
4 EL Butter	
1 EL Mehl	

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 saeubern.

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 l Fleischbruehe (Lamm oder Kalb)

1/4 l Milch

Salz

3 EL Mehl

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	Salz
1/2 l Tomatensaft	
3 EL Butter	

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

<i>FUER DIE NUDELN</i>	3 Knoblauchzehen; nach Belieben
1 Ei	Salz
2 EL Wasser	<i>FUER DIE EINLAGE</i>
1/4 EL Salz	75 g Mehl
125 g Mehl	1 Ei
Pflanzenoel zum Fritieren	1/4 TL Salz
<i>FUER DIE SUPPE</i>	Pflanzenoel zum Braten
250 g Hammelschulter, gewuerfelt	<i>ZUM ANRICHTEN</i>
500 g Dicker Joghurt	25 g Butter
1 Ei	1/2 TL Paprikapulver
25 g Mehl	

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 abschoepfen und bei aufgelegtem Deckel etwa 1 Stunde koecheln 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 koecheln 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 aufWachspapier 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 betraeufelt haben.

**Mengenangabe:** 6 Personen



## 81 Suppe, Spinat, Tuerkei

### 81.1 SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI

125 g Selleriekrolle	4 Eigelbe
2 groß. Karotten	1 Zitrone; den Saft
1 1/2 l Fleischbrühe	2 EL Petersilie; frisch gehackt
250 g Spinat	2 EL Dill, frisch gehackt
3 EL Butter	Salz
2 EL Mehl	

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

Inzwischen den Spinat verlesen und gründlich 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 Brühe heben und in streichholzduenne Stäbchen schneiden, dann beiseite stellen.

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

Die Eigelbe mit dem Zitronensaft und Vsl Wasser gut verrühren.

Den Spinat, den Sellerie, die Karotten, die Eigelbmischung und Salz in die Brühe 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 1/2 EL Geriebener Kasar Peyniri ersatzweise
3 EL Butter	mittelalter
2 EL Mehl	Gouda
Salz und Pfeffer	
4 Scheib. Graubrot	

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 durchschwitzten 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 tuerkischer, griechischer oder selbstgemachter
1 Ei	Reichlich Knoblauch
Salz	
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 bohnengrosse 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 betraeufeln. 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

### 84.1STRUDELSCHEIBEN 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. Yufkablaetter; (Strudelteig) Fertigprodukt - (2)
2 Eier	
200 g Schafskäse	1/2 EL Mehl
50 g Emmentaler; frisch gerieben	125 ml Sonnenblumenöl; zum Braten
1/2 Bd. Dill	

(1) In türkischen Spezialgeschäften erhältlich.

(2) In türkischen oder unter dem Namen Filla auch in griechischen Spezialgeschäften erhältlich. Von den vielen herhaften Strudelteig-Spezialitäten lässt sich dieses Boerek besonders schnell herstellen. Es passt hervorragend zu Wein und zu Raki und ist in der Türkei auch als Vorspeise beliebt.

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

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

Den Schafskäse in einer Schüssel zerbrechen. Den Emmentaler dazugeben. Die Kräuter gründlich waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Die Kräuter mit den restlichen Eiern, der restlichen Milch und dem Plaettchenpaprika zum Käse geben und alles zu einer Paste verkneten.

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

Die erste Yufka-Platte auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und die Butter-Milch-Eier-Mischung mit dem Pinsel auftragen - die Ränder nicht vergessen. Die zweite Platte darauflegen und ebenfalls gründlich einpinseln, so dass sie richtig nass ist. Die dritte Platte darauf legen und mit etwas weniger Flüssigkeit bestreichen. Die Käsepaste auftragen. Die Strudelblätter etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann gleichmäßig 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 bestäuben. Mit einem sehr scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben schräg von der Rolle abschneiden und auf die Platte legen.

Das Sonnenblumenöl etwa 1/2 cm hoch in eine Pfanne gießen, erhitzen und die Scheiben auf beiden Seiten darin schön goldbraun braten. Das Boerek auf Kuchenkrepp legen und entfetten. Warm servieren.

VARIANTE: Schafskäseröllchen (Sigara booregi)

Noch bekannter als die Strudelteigscheiben sind mit Käse gefüllte Röllchen, die wie Zigarren aussehen. Sie werden aus den gleichen Zutaten hergestellt, nur anders verarbeitet.

Für die Röllchen ein großes rundes Yufkablatt auf einer Arbeitsfläche mit einem scharfen Messer über Kreuz vierteln und jedes Viertel (wie Tortenstücke) noch einmal in jeweils 3 Teile schneiden. Die Käsefüllung wie im Rezept beschrieben zubereiten. Eine Untertasse mit Wasser bereitstellen. Jeweils auf das breite Ende der Teigstücke etwas Käse geben und diese bis zur Spitze fest aufrollen. Die Spitze mit Wasser bepinseln und auf dem Röllchen festkleben. Auf diese Weise alle Teigstücke aufrollen und die "Zigarren" in der Pfanne in Öl rundum goldbraun braten. Sofort servieren.

Einstufung durch die Autorin: Raffiniert - Für Gäste

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

**Mengenangabe:** 20 Scheiben

## 85 Teigwaren, Gefuellte, Tuerkei

### 85.1 GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI)

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

Fuellung: Schafskäse 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 gegeneuberliegt, einen Teeloeffel Käsesefuellung verteilen. Zur Spizte hin wie eine Zigarette 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 GEFUELLETE 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 Sonnenblumenoel 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 (Coeklek) entsteht.

Paprikaschoten bei mittlerer Hitze 4-8 Minuten in dem Oel braten, dabei staendig ruedren. 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 hineinpressen 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	2 Bd. Dill
300 g Kleine Gaertnergurken	1 1/2 TL Nane; (getrocknete Minze) tuerk. Spezialgeschaeft
2 Knoblauchzehen	
Salz	
2 EL Olivenoel, kaltgepresst	

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 traefeln. 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 Schafskäse; türkischer oder bulgarischer	2 Knoblauchzehen
175 g Saeuerlicher Joghurt	ZUM GARNIEREN
1 Bd. Glatte Petersilie	2 Peperoni; mild oder scharf
1 TL Pul biber; (*) (Plaettchenpaprika)	
1 TL Nane; (*) (getrocknete Minze)	

(\*) Erhältlich in türkischen Spezialgeschäften

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

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

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

Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse zu der Creme drücken. Alle Zutaten gründlich mischen und die Creme auf einem flachen Teller anrichten.

Die Peperoni waschen. Die Stiele mit den Stielansätzen abschneiden. Die Schoten samt den Kernen schräg in Scheibchen schneiden und rund um die Käsecreme 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 Schafskäse 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 angieissen, 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 saubern.

Das Wasser mit Salz in einen Topf geben. Ein Sieb oder einen Dampfeinsatz 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 (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29  
IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN), 30
- BACKEN  
GEMUESEKUCHEN MIT JOGHURT, 4  
KUELQUENCE - GEWUERZKUCHEN, 3  
LAHMACUN, 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 OLIVENOLEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE), 36  
WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81
- BULGUR  
KISIR - BULGUR-SALAT, 48
- CREME  
ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60  
ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59
- DIP  
FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6
- MUHAMMARA - GEWUERZTE WALNUSSPASTE, 7
- EINGELEGT  
KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE, 28
- EINTOPF  
BORSCHTSCH - BORC, 64  
DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI, 63  
KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS, 64  
PICHELSTEINER EINTOPF (TUERKISCH), 9  
TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE, 65  
TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61  
TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE, 62
- EIWEISS  
HALVAL, 54
- ERBSE  
ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI, 66
- FISCH  
FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67  
KNURRAHANSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI, 67  
SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10
- FLEISCH  
DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH, 17  
FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTЕ), 22  
FRAUENSCHENKEL -  
FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTЕ) - TUERKEI, 21  
HAMMELPILAW (TUERKEI), 46  
LAMMPILAV, 20  
LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT 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 KOEFTЕ) - 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 GEMUESA- 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 TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE, 28
  - KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40
  - KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI, 41
  - OKRASCHOTEN MIT LAMM- FLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33
  - PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZ- ME SEBZE CORBASI, 73
  - PUERITER SCHAFKAESE, 100

- SPINAT MIT HACKFLEISCH  
UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK), 35
- TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
- TUERKISCHE ZUCCHINI-KROKETTEN, 42
- ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 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 ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTE), 22
- GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29
- SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI, 13
- SPINAT MIT HACKFLEISCH  
UND JOGHURT (KRYMALI ISPANAK), 35
- TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
- TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14
- TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI), 90
- YUFKA, 14
- ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLI KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 37
- HAEHNCHEN  
GEMUESETOPF MIT HUHN (TAVUK GUEVECI) - TUERKEI, 32
- HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER 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 - TSCHERKESISCHES HUHN, 27
- GESCHMORTES HUHN MIT OKRA, 26
- HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI, 75
- IMBISS  
HAYDARI - KRAEUTER- KAESECREME, 44
- INNEREien  
LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT 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  
 STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91  
 ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89
- KALB  
 DOENER KEBAP - TUERKISCHES SANDWICH, 17
- KALT  
 AUBERGINE IN JOGHURT, 96  
 EZME - SCHWARZER GEMUESALAT, 49  
 HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97  
 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50  
 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98  
 KISIR - BULGUR-SALAT, 48  
 PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99  
 PUERITER SCHAFKAESE, 100  
 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56  
 SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51  
 TUERKISCHER BAUERNSALAT, 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  
 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI, 41
- KLAR  
 FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80
- KRAEUTER  
 HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME, 44
- KRAUT  
 WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81
- KUCHEN  
 KUELQUENCE - GEWUERZKUCHEN, 3  
 TUERKISCHER TEEKUCHEN, 2
- KUTTEL  
 KUTTELFLECKSUPPE - 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 (TUERKISCH), 9  
 TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE, 62  
 TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF, 19  
 TUERKISCHES LAMMPILAW, 19
- LAUCH  
 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70
- LEBER  
 LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI, 16
- LINSE  
 DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI, 63  
 LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI, 83

- ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59
- MANDEL  
MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI, 84
- MARMELADE  
SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI, 57
- MEHL  
MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
- MILCH  
MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI, 84  
MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85  
TUERKISCHER JOGHURT, 45
- MUSCHEL  
MIDYE DOLMASI - GEFUELLE MUSCHELN, 101
- NUDEL  
SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76
- NUDELN  
TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE, 86
- NUSS  
HAEHNCHENSTREIFEN IN TUERKISCHER 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 (GEFUELLE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN), 38  
GEFUELLE 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 (VINCENT KLINK), 94  
HAMMELPILAW (TUERKEI), 46  
KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDGING), 58  
LAMMPILAV, 20  
TUERKISCHER LAMM-REIS-TOPF, 19  
TUERKISCHES LAMMPILAV, 19  
YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70
- RIND  
FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFT), 22  
FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFT) - TUERKEI, 21
- SALAT  
BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE (TARATORLU PIYAZ), 52  
EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49  
HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50  
KISIR - BULGUR-SALAT, 48  
SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51  
TUERKISCHER BAUERNSALAT, 47
- SALZWASSER  
SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10
- SAUCE  
HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE, 8
- SAUERKIRSCH  
SAUERKIRSCHMARMELADE (VISNE RECELI) - TUERKEI, 57

- SCHAFFKAES  
PUERITER SCHAFKAES, 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 REISPUDING), 58
- QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56
- SAUERKIRSCHMARMELADE (VİSNE RECELI) - TUERKEI, 57
- SUPPE  
ALMSUPPE (YAYLA CORBASI) - TUERKEI, 60
- BORSCHTSCH - BORC, 64
- DIE SUPPE DER BRAUT EZO (EZO GELIN CORBASI) - TUERKEI, 63
- ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI, 66
- FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67
- FLEISCHBREUEHE - ET SUYU, 80
- HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI, 71
- HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI, 75
- KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI, 79
- KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS, 64
- KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE, 74
- KNURRAHANSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI, 67
- KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI, 82
- LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI, 83
- MANDELMILCHSUPPE - SUETLUE BADEM CORBASI, 84
- MEHLSUPPE - UN CORBASI, 69
- MILCHSUPPE - SUET CORBASI, 85
- PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI, 73
- ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59
- SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76
- SPINATSUPPE - ISPANAK CORBASI, 88
- TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE, 65
- TARHANA CORBASI, 77
- TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61
- TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI, 71
- TUERKISCHE HOCHZEITSSUPPE, 62
- TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE, 86
- WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81
- YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70
- YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE, 78
- ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89
- TEIGWARE  
STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91
- TUERKISCHE NUDELTASCHEN (MANTI), 90
- TEIGWAREN  
GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA 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 - TSCHERKESI-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 - TUERKISCHES SANDWICH, 17  
 DOLMAS (GEFUELLTE GEMUESE - HIER PAPRIKASCHOTEN), 38  
 ERBSENSUPPE - BEZELYE CORBASI, 66  
 EZME - SCHWARZER GEMUESESALAT, 49  
 FAVA - PUERIERTE PUFFBOHNEN, 6  
 FISCHSUPPE - BALIK CORBASI, 67  
 FLEISCHBAELLCHEN IN ZITRONENSAUCE (TERBIYELI KOEFTETE), 22  
 FLEISCHBRUEHE - ET SUYU, 80  
 FRAUENSCHENKEL-FRIKADELLEN (KADINBUDU KOEFTETE) - TUERKEI, 21  
 GEFUELLTE AUBERGINEN (KARNIYARIK) - TUERKEI, 29  
 GEFUELLTE TEIGROELLCHEN (SIGARA BOEREGI), 93  
 GEFUELLTE WEINBLAETTER (VINCENT 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 OLIVENOLEL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULYE), 36  
 HALVAL, 54  
 HAYDARI - KRAEUTER-KAESECREME, 44  
 HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97  
 HIRTENSALAT (COBAN SALATASI) - TUERKEI, 50  
 HOCHZEITSSUPPE - DUEGUEN CORBASI, 71  
 HUEHNERSUPPE - TAVUK CORBASI, 75  
 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI, 24  
 HUMUS - KICHER ERBSENPUEREE TUERKISCHE VARIANTE, 8  
 IMAM BAYILDI (GEFUELLTE AUBERGINEN), 30  
 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98  
 KARISIK TURSU - EINGELEGTE MISCHGEMUESE, 28  
 KARTOFFELSUPPE - PATATES CORBASI, 79  
 KAUKASISCHE SUPPE - KAFKAS, 64  
 KAZANDIBI (KARAMELISIERTER REISPUDGING), 58  
 KICHERERBSEN MIT LAMM (ETLI NOHUT) - TUERKEI, 40  
 KICHERERBSENPUREE (HUMUS) - TUERKEI, 41  
 KIRMIZI MERCIMEK CORBASI - ROTE LINSENSUPPE, 74  
 KISIR - BULGUR-SALAT, 48  
 KNURRHAHNSUPPE - KIRLANGIC BALIGI CORBASI, 67  
 KUELQUENCE - GEWUERZKUCHEN, 3  
 KUTTELFLECKSUPPE - ISKEMBE CORBASI, 82  
 LAHMACUN, 5  
 LAMMPILAV, 20  
 LEBER ALBANISCHE ART (ARNAVUT CIGERI) - TUERKEI, 16  
 LINSENSUPPE - MERCIMEK CORBASI, 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 LAMMFLEISCH (KUZU ETLI BAMYA) - TUERKEI, 33  
 PASSIERTE GEMUESESUPPE - EZME SEBZE CORBASI, 73  
 PICKNICK-FLEISCHBAELLCHEN, 12  
 PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99  
 PUERITER SCHAFKAESE, 100  
 QUITTEN IN ZUCKERSIRUP (AYVA TATLISI) - TUERKEI, 56  
 ROTE LINSENSUPPE (KIRMIZI MERCIMEK CORBASI) - TUERKEI, 59  
 SAUERKIRSCHMARMELADE (VİSNE RECELI) - TUERKEI, 57  
 SCHARFE HACKFLEISCHSPIESSE (ADANA KEBABI) - TUERKEI, 13  
 SCHOENE-FRAUEN-SUPPE - GUEZEL HANIM CORBASI, 76  
 SCHWERTFISCH AM SPIESS, 10  
 SPINAT MIT HACKFLEISCH UND JOGHURT (KRYMALI İSPANAK), 35  
 SPINAT-MOEHREN-SALAT, 51  
 SPINATSUPPE - İSPANAK CORBASI, 88  
 STRUDELSCHEIBEN MIT KAESE (KOL BOEREGI) - TUERKEI, 91  
 TANDIR CORBASI - SUPPE AUS DER KOCHGRUBE, 65  
 TARHANA CORBASI, 77  
 TARHANA-SUPPE (TARHANA CORBASI) - TUERKEI, 61  
 TARHANA-SUPPE - TARHANA CORBASI, 71  
 TUERKISCHE HACKROELLCHEN IN MINZ-JOGHURT-SOSSE, 14  
 TUERKISCHER JOGHURT, 45  
 TUTMAC CORBASI - NUDELSUPPE, 86  
 WEISSKOHLSUPPE - LAHANA CORBASI, 81  
 YAYLA CORBASI (REISSUPPE MIT PFEFFERMINZE), 70

YOGURT CORBASI - HEISSE JOGHURTSUPPE, 78  
 YUFKA, 14  
 ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH (ETLİ KABAK DOLMASI) - TUERKEI, 37  
 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI, 39  
 ZWIEBELSUPPE - SOGAN CORBASI, 89

## VEGETARISCH

DER IMAM FIEL IN OHNMACHT (IMAM BAYILDI) - TUERKEI, 31  
 EZME - SCHWARZER GEMUESELAT, 49  
 GEKOCHTE WEIZENGRUETZE (BULGUR PILAVI) - TUERKEI, 43  
 GRUENE BOHNEN IN OLIVENÖL (ZEYTINYAGLI TAZE FASULE), 36  
 ZUCCHINIPUFFER (MUECVER) - TUERKEI, 39

## VORSPEISE

AUBERGINE IN JOGHURT, 96  
 AUBERGINEN IN TOMATENSAUCE, 102  
 COEKELEKLI BIBER KAVURMASI - KAESE MIT GRUENEN PAPRIK ..., 95  
 GEFUELLETE WEINBLAETTER (VINCENT KLINK), 94  
 HIRSESALAT MIT GEMUESE, 97  
 HUHN AUF TSCHERKESSEN-ART (CERKEZ TAVUGU) - TUERKEI, 24  
 JOGHURT-KALTSCHALE (CACIK) - TUERKEI, 98  
 MIDYE DOLMASI - GEFUELLETE MUSCHELN, 101  
 PIKANTE KAESECREME (HAYDARI) - TUERKEI, 99  
 PUERITER 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