

# TÜRKISCH KOCHEN

Von und mit Cahide Klein



## **Mercimek Corbasi (Rote Linsen Suppe)**

### **Zutaten:**

**150 gr. rote Linsen waschen**  
**2 Zwiebeln zerkleinern**  
**2 Knoblauch Zehen zerkleinern**  
**2 Kartoffeln würfeln**  
**2 Möhren würfeln**  
**2 Eßl. Tomatenmark**  
**1,5 Eßl. trockene Minze**  
**3 Eßl. Öl**  
**3 Brühwürfel**  
**1,5 Liter Wasser**

### **Zubereitung:**

**In einen Topf 3 Eßl. Öl geben und die klein geschnittenen Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und Möhren hinzufügen und etwas anbraten. Die fein geschnittenen Knoblauchzehen, Tomatenmark, Linsen, die Minze und 100 ml. Wasser in den Topf geben.**

**Die Mischung solange köcheln lassen, bis das Tomatenmark sich aufgelöst hat.**

**1,5 Liter Wasser in den Topf geben und einmal aufkochen lassen.**

**Danach bei geringerer Hitze ca.40 min. köcheln lassen.  
Mit dem Stabmixer die Suppe pürieren.**

## Türkische Pizza ( Lahmacun)

### Zutaten: Hefeteig

1 kg. Mehl  
½ L Milch  
2 Eier  
120 gr. Margarine  
1 Würfel Hefe  
1 Eßl. Salz  
½ Kaffeelöffel Zucker

Den Hefeteig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen

### Zutaten: Hackmischung

5 große Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
1 Paprika Mix  
1 kleine Dose geschälte Tomaten  
2 Eßl. Tomatenmark  
20 gr. Petersilie  
1 Eßl. Salz  
50 ml. Sonnenblumenöl  
400 gr. Gehacktes

Alle Zutaten zerkleinern

Zubereitung: Den Teig in 40 Teile teilen und als Kugel formen.  
Mit einem feuchten Geschirrtuch zudecken.

Eine Kugel mit Hilfe von Mehl so groß wie eine Kaffee-Untertasse ausrollen.  
Das Backblech mit Backpapier auslegen.  
6 Hefeteilchen auf das Backblech legen und 1 Eßl. Hackmischung auf jedes Hefeteil geben und verteilen.

Backofen 200 Grad vorheizen, Ober-Unter-Hitze

10-15 min. backen

Afiyet olsun

Zutaten: für 40 Teichen

## **Pogaca (Hefeteig mit Käse Füllung)**

### **Zutaten: Hefeteig**

**1 kg Mehl**  
**½ L Milch**  
**2 Eier**  
**120 gr. Margarine**  
**1 Würfel Hefe**  
**1 Eßl. Salz**  
**½ Kaffeelöffel Zucker**

**Den Hefeteig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.**

### **Käsefüllung**

**200 gr. Feta Käse (zerbröseln)**  
**20 gr. Petersilie (zerkleinern)**

### **Weitere Zutaten:**

**1 Ei**  
**Öl (für die Arbeitsplatte und Fingerkuppen )**  
**Sesam**

### **Zubereitung**

**Das Mehl auf die Arbeitsplatte streuen und 40 gleich große Kugeln formen. Die Kugeln mit einem feuchten Geschirrtuch zudecken. Etwas Öl auf die Arbeitsplatte geben. 1 Kugel nehmen und mit den Fingerkuppen bis zur einer Größe einer Kaffee-Untertasse formen. 1 TL Käsefüllung auf den Teig verteilen. Den Teig wie Teigtaschen formen. Sesam und Ei mischen und mit dem Pinsel den fertigen Teig bestreichen.**

**Backzeit: 200 Grad Ober und Unterhitze**  
**15 – 20 Min.**

**Zutaten für 40 Hefeteilchen**

# Bulgursalat

**200 gr. Bulgur(Achtung! Es gibt verschiedene Sorten)  
für KISIR**

- 1 Eßl. getrocknetes Basilikum**
- 2 Eßl. Paprikamark** *mild*
- 2 Eßl. Tomatenmark**
- 3 Frühlingszwiebeln**
- 1 Bund Petersilie**
- 1 Zitrone pressen**
- ½ Schlangengurke**
- 1 Tomate**
- 5 Blätter Eisbergsalat**
- 1 Eßl. Olivenöl**
- 3 Eßl. Sonnenblumenöl**
- 1 Eßl. Granatapfel Sirup** *Grenadine*
- ½ Kaffeelöffel Salz**

**Bulgur, Basilikum, Paprikamark in eine tiefe Schüssel geben, kochendes Wasser dazu geben bis das Bulgur bedeckt ist, Deckel zu. Ziehen lassen bis das Bulgur weich ist.**

**In eine andere Schüssel das Gemüse klein(fein) schneiden, restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Bulgur mischen.**

**Afiyet olsun**

**10-14 Personen**

# **Kartoffelsalat auf türkischer Art**

(Patates Salatasi)

## **Zutaten:**

**1 Kg. gekochte Kartoffeln**  
**Bund Lauchzwiebeln**  
**1 rote Zwiebel**  
**40 gr. Petersilie**  
**40 gr. Dill**  
**1 Eßl. Paprika Edelsüß (gemahlen)**  
**1 Teelöffel Chilipulver (wenn man es mag)**  
**3-4 Eßl. Sonnenblumenöl**  
**1 Eßl. Olivenöl**  
**1 Teelöffel Salz**  
**½ Zitrone**  
**Zubereitung:**

**Die gekochten Kartoffeln in Würfel schneiden.**

**Die Lauchzwiebeln samt grün in Ringe schneiden.**

**Die rote Zwiebel halbieren und hauchdünn schneiden.**

**Die Petersilie zupfen, die Blätter klein schneiden.**

**Den Dill bis Stiel anfang klein schneiden.**

**Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut mischen.**

**Afiyet olsun**

**12-14 Personen**

# Zaziki

**Zutaten:** 600 gr. Naturyoghurt  
2 Becher Schmand  
1 Knoblauchzehe  
½ von der Gurke  
1 Kaffeelöffel Minze  
½ Kaffeelöffel Salz

**Zubereitung:** Naturyoghurt und Schmand in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Die Gurke und die Knoblauchzehe mit der feinsten Seite der Küchenreibe reiben und mit den restlichen Zutaten in die Schüssel geben, gut mischen.

Afiyet olsun      12-14 Personen

## Hähnchen in Aubergine eingebettet ( Tavuklu patlican oturtma )

### Zutaten:

600 gr . Hähnchenbrustfilet  
2 Auberginen  
2 Tomaten  
2 Eßl. passierte Tomaten *oder 1 Tomate*  
5 Eßl. Öl  
1 Zwiebel  
2 grüne Spitzpaprika  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Die Auberginen streifig schälen, abwaschen und gut abtrocknen.  
Danach die Auberginen fingerbreit in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl frittieren.  
Die frittierten Auberginen in eine Auflaufform reihen.

Das Hähnchenbrustfilet waschen und in Würfel schneiden und im heißen Öl ca.3 min. braten.  
Die fein geschnittene Zwiebel und in Ringe geschnittenen Spitzpaprika dazugeben, ca. 2 min braten.

Die in kleine Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals 10 min. mit geringere Hitze köcheln lassen.

Auf jede Aubergine ca. 1 Eßl. von der Hähnchen Mischung drauf geben und im Backofen weiter garen.

Backofen: 180 grad      Garzeit: 15 min.      10-14 Personen

Afiyet olsun



## **Reis mit Bulgur (Pirincli Bulgur Pilavi)**

### **Zutaten:**

**150 g Reis**

**250 g Bulgur (Achtung, es gibt verschiedene Sorten) für Pilav mit Sehriye**

**70 g Butter**

**1 Kaffeelöffel Salz ( gehäuft )**

**800 ml kochendes Wasser**

### **Zubereitung:**

**In die zerlassene Butter den abgewaschenen Reis geben und ca. 2 min. braten.**

**Danach den Bulgur, Salz und das kochende Wasser in den Reis geben und rühren.**

**Den Topf zugedeckt ca. 20 min bei geringerer Hitze köcheln lassen.**

## Osmanische Süßspeise (Bademli Keskül)

### Zutaten:

1,5 Liter Milch

4 ½ Eßl. Speisestärke (gehäuft)

250 g Zucker

2 Eier

4 ½ Eßl. Kokosraspeln

4 Eßl. gemahlene Mandeln

Rote Grütze

Deko: Mandelblättchen, Pistazien

### Zubereitung:

Die rote Grütze in die Dessert-Gläser verteilen.

Alle Zutaten in einem Topf geben und mit dem Schneebesen gut vermischen, danach bei mittlerer Hitze unter ständigem rühren zum Kochen bringen, bis eine dickflüssige Pudding-Masse entsteht.

Den Pudding in die Dessert-Gläser verteilen.

Abkühlen lassen.

Als Deko: ein Paar Mandelblättchen oder Pistazien drüber streuen.