

Türkische Küche





Hühnersuppe Tavuk Çorbasi

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

Herkunft: Türkei
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Hähnchenbrustfilets
250 g Joghurt
5 Eigelb
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Butter
1 Prise Rosenpaprika



Tavuk Çorbasi

Vorbereitung

Das Hühnerfleisch in reichlich Salzwasser etwa 30 Minuten gar kochen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Hühnerbrühe nicht wegschütten.

Zubereitung

Den Joghurt mit den 5 Eigelb verrühren und in einen Topf geben. Die Hälfte der Hühnerbrühe dazugeben und alles unter Rühren kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Fleisch genügend abgekühlt ist, in kleine Stücke rupfen und zur Suppe geben. Zum Schluss alles nochmals aufkochen lassen. Für die Paprikabutter 2 EL Buter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver unterrühren. Über die Suppe geben und servieren.



Knoblauchsuppe

Sarmisak Çorbasi

Sarmisak Çorbasi ist eine türkische Knoblauchsuppe, die für ihren intensiven Geschmack und ihre gesundheitlichen Vorteile bekannt ist. Die Hauptzutaten sind Knoblauch, Zwiebeln, Butter, Mehl, Milch oder Sahne und Gewürze wie Salz und Pfeffer. Manchmal wird auch Hühnerbrühe hinzugefügt, um den Geschmack zu verstärken.

Die Zubereitung ist relativ einfach. Der Knoblauch und die Zwiebeln werden in Butter angebraten, dann wird Mehl hinzugefügt und weiter gerührt. Anschließend werden Milch oder Sahne und Brühe hinzugefügt und die Suppe wird gekocht, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

30 g Butter

4 Zehen(n) Knoblauch

1 TL Salz

2 Zwiebel(n)

30 g Weizenmehl

500 ml Fleischbrühe

1 Zitrone(n) ausgepresst

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

2 EL Honig

3 EL Mandelblättchen

1 EL Olivenöl

1 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen und die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen darin andünsten. Die Zwiebeln fein hacken und ins Knoblauchfett geben und andünsten. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Zwiebeln mit der Gemüse- oder Fleischbrühe auffüllen und alles gut verrühren. Die Suppe bei mäßiger Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Knoblauchsuppe mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen und mit Honig süßen. Die Knoblauchsuppe von der Kochstelle nehmen. Die Mandelblättchen in etwas Olivenöl goldgelb rösten und mit der Petersilie vermischen. Die Knoblauchsuppe nochmals abschmecken und mit der Mandel- / Petersilienmischung bestreut servieren. Die Knoblauchsuppe mit Mehl binden, klein

geschnittene Fleischreste hinzugeben.



Reissuppe mit Pfefferminze

Yayla Çorbası

Yayla Çorbası ist eine traditionelle türkische Joghurtsuppe mit Reis. Sie wird aus Joghurt, Reis, Eiern und getrockneter Minze zubereitet. Die Suppe ist bekannt für ihren erfrischenden Geschmack und ihre cremige Konsistenz. Sie wird oft mit einer Mischung aus geschmolzener Butter und getrockneter Minze verfeinert, die der Suppe ein besonderes Aroma verleiht.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel(n)
1 Stange(n) Lauch
100 g Reis
500 ml Fleischbrühe
1 Blätter Lorbeer
1 Zweig(e) Rosmarin
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
100 ml Milch
3 Eigelb
100 ml Joghurt
1 Bund Pfefferminze

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen die Zwiebeln andünsten. Den Lauch putzen, unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden, zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Die Pfefferminze waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Den Reis unter fließendem kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und zum Gemüse geben. Mit der Kalbsbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt und den Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Suppe bei mäßiger Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Die Milch und das Mehl miteinander anrühren, in die Suppe geben und einmal aufkochen lassen. Das Eigelb und den Joghurt miteinander verrühren. Die Suppe von der Kochstelle nehmen und mit dem Eierjoghurt legieren. Die Reissuppe nochmals kräftig abschmecken. Vor dem Servieren die Pfefferminze unter die Suppe heben.



Schöne-Frauen-Suppe

Güzel Hanım Çorbası

Güzel Hanım Çorbası, auch bekannt als Schöne-Frauen-Suppe, ist ein traditionelles türkisches Gericht. Es besteht aus Hackfleischbällchen, die in einer aromatischen Brühe mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gekocht werden. Die Suppe enthält auch Nudeln und wird oft mit Joghurt und Paprikapulver verfeinert.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)

2 Zehen(n) Knoblauch

250 g Lammhack

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 EL Butter

50 g Nudeln

250 g Joghurt

1 Prise Rosenpaprika

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und feinreiben, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und 1 Zwiebel vermischen und kleine Hackfleischbällchen daraus formen. In einem Topf die Butter erhitzen und die zweite Zwiebel mit dem Knoblauchzehen darin andünsten. Mit $\frac{1}{2}$ l Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Wasser kocht, die Hackfleischbällchen hineingeben. Nach 5 Minuten auch die Suppennudeln zufügen und alles weitere 5 Minuten kochen lassen. Zum Schluss den Joghurt unterrühren und die Suppe heiß werden, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Paprikapulver abschmecken.



Tscherkessenhuhn Çerkez Tavuğu

Çerkez Tavuğu, auch bekannt als Circassian Chicken, ist ein traditionelles Gericht aus der kaukasischen Küche. Es besteht aus zerkleinertem, pochiertem Hähnchen, das mit einer cremigen Walnussauce vermischt wird. Die Hauptzutaten sind Hähnchen, Walnüsse, Knoblauch, altes Brot und Gewürze wie Paprika. Das Gericht wird oft als Meze oder Vorspeise serviert und ist besonders in der Türkei und im Kaukasus beliebt.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Vorspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 1 Prise Salz
- 2 Liter Wasser
- 8 Zehen(n) Knoblauch
- 3 Brötchen getrocknet
- 1 Liter Fleischbrühe
- 350 g Walnüsse
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf
- 2 EL Öl

Vorbereitung

Die Brötchen in Fleischbrühe einweichen. Die Zwiebel und Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Walnüsse in einem Mörser fein zermahlen.

Zubereitung

Das Huhn mit der Zwiebel und den Karotten in reichlich Salzwasser garen. Anschließend das Huhn aus der Brühe nehmen, erkalten lassen, enthäuten, die Knochen entfernen und das Fleisch zerkleinern, die Brühe aufheben.

Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und mit dem Knoblauch, Walnüssen und Paprikapulver vermischen und die Masse durch einen Fleischwolf drehen oder in einem Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

½ l von der Brühe hinzufügen und alles gut verrühren. 5 EL von dieser Masse beiseite stellen.

Die restliche Masse mit dem Hühnerfleisch vermischen und auf einer Servierplatte anrichten. Den Inhalt der Servierplatte mit dem zurückgehaltenem Walnussmus bestreichen.

In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und 1 TL Paprikapulver darin aufschäumen lassen. Das Paprikaöl über das Hühnerfleisch geben und servieren.



Zwiebelsuppe Soğan Çorbası

Die türkische Küche 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 Körper und Seeleung erhalten.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebel(n) mittelgroß

3 Zehen(n) Knoblauch

3 EL Butter

2 EL Mehl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

4 Scheibe(n) Graubrot

3 ½ EL Kaşar Peniri (ersatzweise Gouda) gerieben

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin glasig werden lassen. Dann mit dem Mehl bestäuben und durchschwitzen lassen. 1 l kaltes Wasser unter ständigem Rühren langsam hinzufügen und aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 15 Minuten kochen lassen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit den Brotscheiben auslegen. Die Zwiebelsuppe darübergießen. Anschließend den geriebenen Käse über die Suppe streuen. Das Ganze auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben und so lange überbacken, bis sich der Käse goldbraun gefärbt hat. Die Suppe auf vier Suppentassen oder -teller verteilen und dabei darauf achten, dass jede Portion eine Scheibe Brot erhält.



Börek mit roher Fleischfüllung

Çiğ Börek

Çiğ Börek ist zweifellos altasiatischen Ursprungs. Die Tataren in der Türkei bereiten es noch heute zu, und ihr Rezept ist das beste. Çiğ Börek ist leicht herzustellen und sehr schmackhaft.

Das klassische Rezept sieht eine Füllung aus rohem Fleisch vor (manche Leute sprechen von »rohen« Böreks), aber viele Köche braten das Fleisch lieber etwas an, weil die Füllung dann den Teig nicht aufweicht. Çiğ Börek kann man kalt reichen, auch für Picknicks sind sie geeignet.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fischgerichte

Zutaten für 10 Portionen

- 1 Ei(er)
- 150 ml Wasser
- 250 g Hartweizenmehl
- 500 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für die Füllung

- 150 g Lammfleisch gehackt
- 1 Zwiebel(n)
- 3 Tomate(n)
- ½ TL Pfeffer schwarz, gemahlen
- ½ TL Salz
- 3 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung

Zuerst die Füllung zubereiten.

Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut entfernen und in Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis auf die Petersilie in eine Pfanne geben und 2 bis 3 Minuten unter Rühren trockenbraten. Dann vom Feuer nehmen. Die Mischung ist jetzt halb gar. Petersilie zufügen, untermischen, abkühlen lassen.

Für die Böreks Ei, Wasser und Salz mit einem Schneebesen verquirlen. Dann das Mehl zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. Auf bemehltem Brett 5 Minuten kneten. Den Teig in 20 Stücke teilen und auf einem bemehlten Tablett, mit einem feuchten Tuch bedeckt, 20 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung

Die Teigstücke auf einem gut bemehlten Brett mit einem kurzen, dicken Nudelholz zu 5 mm dicken Fladen ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, Teigstücke zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken.

Das Öl erhitzen und die Böreks darin je 3 Minuten fritieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, heiß oder kalt servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Eier mit Hackfleisch

Kıymalı Yumurta

Kıymalı Yumurta ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Eiern und Hackfleisch besteht. Es wird oft als herzhaftes Frühstück oder leichtes Mittagessen serviert. Die Zubereitung umfasst das Anbraten von Hackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen, bevor die Eier hinzugefügt werden. Das Ergebnis ist ein köstliches und sättigendes Gericht, das oft mit frischem Brot serviert wird.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebel(n)

50 g Spitzpaprika leicht scharf

20 g Butter

300 g Rinderhackfleisch

1 Prise Salz

3 Tomate(n)

½ Bund Petersilie

1 Tasse(n) Wasser

6 Ei(er)

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und vierteln. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Das Hackfleisch und die Paprikawürfel dazugeben und ca 10 Minuten braten lassen, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Salzen und mehrmals umrühren.

Tomaten, Petersilie und 1 Tasse Wasser zum Fleisch geben. Bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen, dann die Hitze verringern und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

6 Vertiefungen mit einem Löffel in die Mischung drücken, in jede Vertiefung ein Ei schlagen und mit Salz bestreuen. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze nochmals 3 bis 4 Minuten garen lassen.

Heiß Servieren.



Eier mit Schafskäse Menemen

Menemen ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Eiern, Tomaten, Paprika und Zwiebeln besteht. Es wird oft als Frühstück oder leichtes Mittagessen serviert und ist besonders beliebt wegen seines saftigen und würzigen Geschmacks. Die Zutaten werden in einer Pfanne zusammen gekocht, bis die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n) groß
4 Tomate(n)
2 Peperoni mild
100 g Schafskäse
50 g Butter
4 Ei(er)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
½ Bund Schnittlauch für die Garnitur

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und vierteln. Die Peperoni waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Schafskäse fein würfeln.
Den Schnittlauch waschen, abtupfen und in kleine Röllchen schneiden.

Zubereitung

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und nacheinander zuerst die Zwiebel, dann die Tomatenstücke und zuletzt die Peperoni darin andünsten.
Die Eier einzeln in die Pfanne schlagen und dabei ständig umrühren. Nach etwa zwei Minuten den Schafskäse dazugeben.
Das Ganze gut verrühren und mit dem Schnittlauch garnieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Gegrillte Fleischbällchen

Cızbız

Cızbız sind in der ganzen Türkei eine beliebte Art von Fleischbällchen. Oft werden sie geviertelt und zusammen mit einem Salat aus gehackten Zwiebeln in ein großes Brötchen gefüllt. Dies ist ein typischer türkischer Schnellimbiss, der überall von Straßenhändlern verkauft wird. Man nennt diese Speise auch Köfte Ekmek.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

250 g Lammhackfleisch

2 Zwiebel(n)

2 Zweig(e) Petersilie

½ TL Salz

½ TL Pfeffer schwarz, gemahlen

½ TL Thymian getrocknet

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und durch eine Reibe reiben. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die anderen Zutaten hinzufügen. 5 bis 10 Minuten gut durchkneten und dann zu ovalen Bällchen formen.

Zubereitung

Die Fleischbällchen (Köfte) auf einen vorgeheizten Grill legen und 4 bis 6 Minuten grillen, nach Bedarf wenden und mit Flüssigkeit bestreichen.

Auf einer vorgewärmten Platte heiß servieren und Salat dazu reichen.



Gemüsetopf mit Huhn

Tavuk Güveçi

Tavuk Güveçi ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hähnchen und Gemüse besteht. Es wird oft in einem Tontopf (Güveç) zubereitet, was dem Gericht seinen Namen gibt.

Tavuk Güveçi ist ein sehr leckeres und einfaches Gericht, das sich hervorragend für ein gemütliches Familienessen eignet.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 2 Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Poulardenkeulen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Zwiebel(n)
- 5 Chilischote(n) mild
- 3 Tomate(n)
- 3 Kartoffel(n)
- 3 Aubergine(n) klein
- 5 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- 1 Bund Petersilie

Vorbereitung

Die Poulardenkeulen waschen, trocken tupfen und Ober- und Unterschenkel mit einer Geflügelschere trennen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Peperoni von den Stielen befreien, längs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und klein schneiden. Die Tomaten kochend heiß überbrühen, häuten und vierteln. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Auberginen waschen, die Stielansätze abschneiden. Die Früchte in große Würfel schneiden.

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Knapp die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. In eine Auflaufform, wenn möglich einen Güvectopf, legen. In dem restlichen Öl nach und nach alle Gemüse anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und zum Fleisch geben. Etwas Wasser dazugießen. Die Butter in Flöckchen auf das Gemüse setzen und die Form mit Alufolie verschließen. Das Gericht in der Mitte des Backofens in etwa 1 ½ Stunden garen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken und darauf streuen.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Hackbällchen mit Joghurt Yoğurtlu Köfte

Yoğurtlu Köfte ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hackfleischbällchen besteht, die in einer aromatischen Joghurtsauce serviert werden. Die Hauptzutaten sind Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Joghurt und verschiedene Gewürze wie Kreuzkümmel und Paprika. Die Hackfleischbällchen werden zuerst gebraten oder gekocht und dann in einer Mischung aus Joghurt und Knoblauch serviert.

Es gibt verschiedene Varianten dieses Gerichts, einige enthalten auch Bulgur oder Reis. Die Kombination aus würzigem Fleisch und cremigem Joghurt macht Yoğurtlu Köfte zu einem beliebten und schmackhaften Gericht.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für die Hackbällchen

500 g Rinderhack

2 Zwiebel(n)

2 EL Joghurt

2 EL Paniermehl

1 Ei(er)

2 TL Salz

2 TL Pfeffer gemahlen

3 TL Kreuzkümmel

Zum Servieren

200 g Joghurt

2 EL Butter

3 TL Paprikapulver

1 Prise Pfeffer gemahlen

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Hackbällchen in eine tiefe Schüssel geben und gut durchkneten. Von dem Fleischteig walnussgroße Stücke nehmen und mit den Händen rollen.

Die vorbereiteten Fleischbällchen eine halbe Stunde ruhen lassen. Das Paprikapulver unter den Joghurt geben und umrühren.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die ausgeruhten Fleischbällchen darin anbraten. Die Butter schmelzen, gemahlene Pfeffer hinzufügen und mischen.

Die Fleischbällchen auf eine Servierplatte legen. Die Joghurt-Paprika-Mischung darübergießen und

die heiße Butter darübergerben und heiß servieren.



Hackfleisch am Spieß

Şiş Köfte

Gute Şiş Köfte, so sagt man, sollte bei der Berührung mit der Gabel auseinander fallen. Um das zu erreichen, sollte das Fleisch besonders fein gehackt werden.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 6 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Lammhackfleisch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Paprikapulver rosenscharf

1 Kilogramm Tomate(n)

1 Knolle(n) Knoblauch

2 EL Olivenöl

1 TL Tomatenmark

1 Msp Zimtpulver

1 Prise Kümmel gemahlen

6 Fleischspieße



Şiş Köfte

Vorbereitung

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und gut verkneten. Das Fleisch in 6 Portionen aufteilen und an den Spießen befestigen, indem man das Fleisch mit den Händen um den Spieß zusammendrückt.

Die Tomaten waschen, halbieren und grillen, bis sie weich sind. Die Tomaten anschließend enthäuten und pürieren, in eine Schüssel geben und salzen.

Den Knoblauch schälen und mit Salz zerdrücken und mit Salz, Olivenöl, Tomatenmark, Paprikapulver, Zimt und Kümmel zu einer Marinade vermischen.

Zubereitung

Die Spieße auf einen vorgeheizten Grill legen und etwa 4 bis 6 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Die Köfte vom Spieß streifen und auf das Tomatenpüree geben. Heiß servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Hackfleischspieße

Adana Köfte

Adana Köfte (auch bekannt als Adana Kebap) ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus würzigem Hackfleisch besteht, das auf Spießen gegrillt wird. Das Hackfleisch wird typischerweise aus Lamm oder Rind hergestellt und mit Zutaten wie Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen vermischt. Die Mischung wird dann auf Spieße gesteckt und über Holzkohle gegrillt, was dem Gericht seinen charakteristischen rauchigen Geschmack verleiht.

Adana Köfte ist bekannt für seine intensive Würze und wird oft mit Fladenbrot, gegrilltem Gemüse und Joghurt serviert. Es ist ein beliebtes Gericht in der türkischen Küche und wird oft bei besonderen Anlässen oder Grillfesten genossen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)

5 Zweig(e) Minze

600 g Rinderhackfleisch

3 TL Chiliflocken (Pul Biber)

1 Ei(er)

3 EL Semmelbrösel

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

4 EL Olivenöl

4 Grillspieße

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Die Minze waschen, trockentupfen und bis auf ein paar Blätter sehr fein hacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Minze, Pul Biber, Ei und Semmelbröseln gründlich vermischen. Salzen und pfeffern.

Zubereitung

Die Hackmasse zu 20 Bällchen formen. Jeweils 5 Bällchen auf einen Spieß stecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin 10 bis 12 Minuten goldbraun braten. Mit den Minzeblättern auf einer Servierplatte anrichten.



Käse-Makkaroni

Peynirli Makarna

Peynirli Makarna ist ein einfaches und leckeres Gericht, das aus Pasta und Käse besteht. Es gibt viele verschiedene Varianten, je nach verwendeten Käsesorten und zusätzlichen Zutaten.

Peynirli Makarna ist nicht nur schnell und einfach zuzubereiten, sondern auch sehr vielseitig. Sie können verschiedene Käsesorten und zusätzliche Zutaten wie Gemüse oder Fleisch hinzufügen, um das Gericht nach Ihrem Geschmack anzupassen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Öl

1 Prise Salz

400 g Makkaroni

150 g Schafskäse

2 EL Dill

1 Zweig(e) Petersilie

1 Prise Rosenpaprika

4 EL Butter

Vorbereitung

In einem Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und mit dem Öl versetzen. Die Makkaroni einige Male brechen und in dem Wasser 12 bis 15 Minuten garen, danach abgießen. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Den Käse mit einer Gabel zerdrücken. Die Kräuter mit Salz und Paprikapulver unter den Käse mischen. In einem Topf die Butter zerlassen und die Makkaroni hineingeben, gut umrühren und 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Die Nudeln auf Teller verteilen und jeweils etwas von der Käsemischung darüber verteilen.



Köfte in Sauce

Salçalı Köfte

Salçalı Köfte ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hackfleischbällchen (Köfte) besteht, die in einer würzigen Tomatensauce gekocht werden. Die Köfte werden aus Hackfleisch, Zwiebeln, Eiern, Brotkrumen und verschiedenen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Paprika zubereitet. Nach dem Formen und Anbraten der Köfte werden sie in einer Sauce aus Tomatenmark, Wasser und Gewürzen weitergekocht.

Dieses Gericht ist besonders beliebt wegen seines herzhaften Geschmacks und wird oft mit Reis oder Brot serviert.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

800 g Lammfleisch von der Keule, sehr fein gehackt

4 Zwiebel(n)

3 Zweig(e) Petersilie

1 TL Salz

½ TL Nelkenpfeffer schwarz, gemahlen

½ TL Thymian getrocknet

¼ TL Zimtpulver

¼ TL Nelkenpfeffer

½ TL Kümmel gemahlen

Für die Gemüse

500 g Kartoffel(n)

1 Tomate(n)

3 Chilischote(n)

Für die Sauce

25 g Butter

200 g Tomate(n) enthäutet und klein geschnitten

4 Zehen(n) Knoblauch

1 Lorbeerblatt

½ TL Salz

200 ml Wasser

Eine flache Kasserolle von 30 cm Durchmesser

Vorbereitung

Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, die Chilischoten in Scheiben schneiden und nach Geschmack die Kerne entfernen. Die Zwiebeln schälen und halbieren.

Das Fleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebeln darüber reiben, Petersilie und Gewürze untermischen und 5 Minuten durchkneten. In gleich große Portionen von Eigröße unterteilen,

rollen und zu ovalen Köfte flachdrücken.

Den Knoblauch für die Sauce schälen und sehr fein hacken.

Zubereitung

Für die Sauce das Fett oder die Butter in einem Topf zerlassen, die Tomaten hineingeben und 1 Minute rühren. Knoblauch, Lorbeerblatt, Salz und Wasser zufügen, Deckel auflegen, zum Kochen bringen, nach 1 Minute vom Feuer nehmen.

Die Kasserolle einfetten, eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Boden legen, darauf eine Schicht Köfte. Die Tomate halbieren und in die Mitte legen; die Peperoni zwischen die Köfte stecken. Die Kasserolle zudecken und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C (Gas Stufe 6) 5 Minuten backen. Die Sauce zugeben und weitere 50 bis 60 Minuten backen, bis Kartoffeln und Köfte weich sind. In der Kasserolle servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Kadinbudu Fleischbällchen

Kadinbudu Köfte

Kadinbudu Köfte (wörtlich »Frauenoberschenkel-Köfte«) ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Hackfleisch (Rind oder Lamm), Reis, Zwiebeln, Eiern, Mehl und verschiedenen Gewürzen besteht. Der Name stammt aus der osmanischen Zeit und bezieht sich auf die Form der Köfte, die an Frauenoberschenkel erinnert.

Die Zubereitung umfasst das Mischen von gekochtem Reis mit Hackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen, das Formen der Mischung zu Köfte und das anschließende Braten in Öl. Kadinbudu Köfte wird oft mit Beilagen wie Kartoffelpüree oder Salat serviert.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 12 Stück

500 g Rinderhack

1 Ei(er)

1 Zwiebel(n)

5 Zehen(n) Knoblauch

100 g Reis

1 ½ TL Salz

1 ½ TL Pfeffer frisch gemahlen

2 TL Kreuzkümmel

1 Ei(er)

Für die Panade

200 g Weizenmehl

200 g Paniermehl

2 Ei(er)

200 EL Öl

Vorbereitung

Den Reis mit Salz und Wasser ca. 10 Minuten kochen, bis er leicht weich ist. Darauf achten, den Reis nicht zu weich zu kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Zwiebeln mit Olivenöl darin anbraten, bis sie weich sind. Den Knoblauch dazugeben und weiterbraten.

Für die Panade die Eier in eine flache Schale aufschlagen und verquirlen. Das Paniermehl mit dem Weizenmehl verrühren und in eine weitere flache Schale geben.

Zubereitung

Die Hälfte des Hackfleisches in die Zwiebel und den Knoblauch geben und anbraten, bis der Saft abgegeben wird. Das gekochte Hackfleisch vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel das rohe Hackfleisch, das Mehl, den gekochten Reis, das gekochte und abgekühlte Hackfleisch mit Zwiebeln, Ei und allen Gewürzen vermischen und verkneten. Nach

dem Kneten abdecken und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aus der Fleischmasse Stücke etwas größer als ein Ei entnehmen und durch Rollen in Form bringen. Die geformten Frikadellen zuerst in die Mehl-Paniermehl-Mischung tauchen, dann in das Ei. Das Öl zum Frittieren in einer großen Pfanne erhitzen.

Die Fleischbällchen portionsweise in dem heißem Öl frittieren. Zum Servieren können Sie es mit Püree und sautiertem Gemüse servieren.



Kebap mit Yogurt

Yoğurtlu Kebap

Yoğurtlu Kebap ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus gegrilltem oder gebratenem Fleisch, meist Lamm, besteht und mit Joghurt und Fladenbrot serviert wird. Es gibt verschiedene Varianten dieses Gerichts, wie zum Beispiel Şiş Yoğurtlu Kebap, bei dem das Fleisch auf Spießen gegrillt wird, oder Iskender Kebap, bei dem das Fleisch zuerst angebraten und dann im Ofen weitergegart wird.

Die Kombination aus würzigem Fleisch, cremigem Joghurt und frischem Fladenbrot macht Yoğurtlu Kebap zu einem besonders schmackhaften und beliebten Gericht in der türkischen Küche.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Lammfleisch

500 g Joghurt

4 Scheibe(n) Weißbrot

3 Tomate(n)

4 Paprika

3 EL Butter

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

1 Prise Cayennepfeffer

Für die Garnitur

1 Tomate(n)

1 Paprika

1 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden und in einer Marinade aus Zwiebelsaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer über Nacht ziehen lassen.

Zubereitung

Die Tomaten schälen, in einem Esslöffel Margarine, Salz und Cayennepfeffer dünsten, warm stellen. Brotscheiben toasten, klein schneiden und auf die Teller verteilen. (Sollte es möglich sein Fladenbrot zu finden, ist dieses vorzuziehen) Fleisch aufspießen und auf Holzkohlenfeuer grillen. Auf das Brot Zwei Esslöffel heiße Butter geben und Fleisch darüberlegen. Darüber die heiße Tomatensauce gießen. Joghurt umrühren und hinzufügen. Mit Tomaten, Paprika und Petersilie garnieren.



Knoblauch-Köfte in Tomatensauce

Saçta Suçuk Köfte

Saçta Suçuk Köfte ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus würzigen Hackfleischbällchen (Köfte) und Suçuk (einer würzigen Rinderwurst) besteht, die zusammen in einer speziellen Pfanne namens "Saç" zubereitet werden. Die Kombination aus den beiden Fleischsorten und den Gewürzen verleiht dem Gericht einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

Die Zubereitung umfasst das Anbraten der Suçuk-Scheiben und der Köfte in der Saç-Pfanne, oft zusammen mit Gemüse wie Paprika und Tomaten. Das Gericht wird heiß serviert und ist besonders beliebt bei Grillfesten und besonderen Anlässen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fischgerichte

Zutaten für 6 Portionen

500 g Lammfleisch von der Keule, sehr fein gehackt

8 Zehen(n) Knoblauch

1 TL Salz

½ TL Paprikapulver

½ TL Nelkenpfeffer schwarz, gemahlen

½ TL Kümmel gemahlen

¼ TL Zimtpulver

¼ TL Nelkenpfeffer gemahlen

25 g Butter

Für die Sauce

600 g Tomate(n)

Vorbereitung

Die Knoblauchzehen schälen, mit dem Salz zerdrücken und mit den Gewürzen zum Fleisch geben. 5 Minuten durchkneten und Köfte von der Größe Ihres kleinen Fingers formen.

Zubereitung

Eine Pfanne aufs Feuer setzen und die Hälfte des Fetts hineingeben. Die Köfte darin von jeder Seite 4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und zerkleinern. Das restliche Fett in die Pfanne geben und die Tomaten hinzufügen. Etwa 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis der Saft eingekocht ist. Die Köfte in die Sauce geben und 1 Minute darin wenden.

Auf eine vorgewärmte Platte geben und mit Couscous und Ayran reichen. Für Picknicks die Köfte in Pitta-Brot füllen.



Lammhackfleisch mit Linsen

Kıymalı Mercimek

Kıymalı Mercimek ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus grünen Linsen und Hackfleisch besteht. Die Zubereitung umfasst das Anbraten von Hackfleisch mit Zwiebeln und Tomatenmark, bevor die vorgekochten grünen Linsen hinzugefügt werden. Das Gericht wird oft mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Paprika und Pfeffer abgeschmeckt und hat einen herzhaften und nahrhaften Geschmack.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g grüne Linsen

200 g Lammhackfleisch

2 Zwiebel(n)

25 g Butter

2 TL Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Liter Wasser

1 Liter Gemüsebrühe

1 TL Chiliflocken (Pul Biber)

Vorbereitung

Die Linsen in einem Topf mit 1 l Wasser geben. Aufkochen lassen und 10 Minuten garen. Vom Herd nehmen und die Flüssigkeit abgießen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Zubereitung

Das Hackfleisch in einem Topf anbraten, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Die Zwiebeln mit der Butter zum Fleisch geben. 10 Minuten braten lassen, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Das Tomatenmark unterrühren, salzen und pfeffern. Die Brühe angießen und die Chiliflocken darüber streuen.

Bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen und 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.

Auf Tellern anrichten und heiß servieren.



Lammkoteletts mit Quark-Joghurt-Sauce

Elbasan Tavası

Elbasan Tavası ist ein traditionelles Gericht aus der osmanischen Küche, das aus zartem Lammfleisch, Joghurt und Eiern besteht. Das Gericht wird oft mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen wie Thymian und Pfeffer zubereitet und im Ofen gebacken. Der Name »Elbasan Tavası« stammt von der albanischen Stadt Elbasan, wo das Gericht seinen Ursprung hat.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 6 Lammkoteletts groß
- 6 EL Öl zum anbraten
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 500 g Magerquark
- 200 g türkischer Joghurt
- 50 g Mehl
- 2 Ei(er)

Vorbereitung

Die Koteletts waschen, abtupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Salzen und pfeffern. Den Quark und Joghurt vermischen und glatt rühren. Mehl und Eier unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung

Die Koteletts in eine feuerfeste Form nebeneinander legen und mit der Quark-Joghurt-Sauce begießen.

Ohne Deckel im Backofen bei 250 °C überbacken lassen, bis die Oberfläche goldbraun ist.



Lammspieße mit Brot und Joghurt

Sarma Beyti

Sarma Beyti, auch bekannt als Beyti Kebab, ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus gewürztem Hackfleisch besteht, das in Yufka- oder Filoteig eingewickelt und dann gegrillt oder gebacken wird. Es wird oft mit einer würzigen Tomatensauce und Joghurt serviert, was dem Gericht eine besondere Note verleiht.

Sarma Beyti ist ein sehr schmackhaftes und beliebtes Gericht in der türkischen Küche.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Rinderhack
2 Zehen(n) Knoblauch
2 TL Rosenpaprika
1 Prise Salz
1 Bund Petersilie
1 Fladenbrot(e)
2 EL Butter

Vorbereitung

Die Knoblauchzehen schälen fein hacken, die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Das Hackfleisch, Knoblauch, Paprika, Salz und die Hälfte der Petersilie mischen und zu einem Fleischteig gründlich verkneten. Die Fleischmischung anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung

Das Fladenbrot mit frischer Butter bestreichen und mit dem Rest der fein gehackten Petersilie bestreuen. Die Fleischmischung in lange Rollen formen und auf Spieße verteilen. Auf einem Holzkohle- oder Elektrogrill rösten, bis das Fleisch von allen Seiten gar, aber noch nicht zu trocken ist. Das gegrillte Hackfleisch auf dem Fladenbrot verteilen und in 8 Teile trennen. Mit Joghurtsauce übergießen und sofort servieren. Bemerkung Für dieses Gericht wird eine besondere Art Fladenbrot benötigt: Lavasin ist sehr dünn und wird in langen Streifen (bis zu einem halben Meter) angeboten.



Lauchauf Pirasa Böreği

Pirasa Böreği ist ein traditionelles türkisches Gebäck, das mit Lauch (Pirasa) gefüllt ist. Es ist eine köstliche und herzhafte Variante des klassischen Böreks.

Pirasa Böreği ist ein wunderbarer Snack oder eine Beilage und eignet sich hervorragend für ein gemütliches Familienessen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kilogramm Lauch
- 2 EL Butter
- 250 g Rinderhack
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Rosenpaprika
- 2 Tomate(n)
- 250 ml Fleischbrühe
- 4 EL Kaşar
- 2 Ei(er)
- 200 ml Milch

Vorbereitung

Den Lauch putzen, die grünen Teile abschneiden, das weiße der Länge nach halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Zubereitung

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin andünsten. Nun den Lauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Alles bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten weiterdünsten, zwischendurch umrühren. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Tomaten waschen und in kochendem Wasser überbrühen. Anschließend die Haut und Stiele entfernen. Die Tomaten klein hacken, in eine Pfanne geben und unter Rühren erhitzen, bis sie zerfallen. Nun die Fleischbrühe hinzugeben und die Tomaten so lange köcheln lassen, bis sich eine sämige Masse gebildet hat. Eine Auflauf-Form vorbereiten und die Hackfleisch-Lauch-Mischung hineingeben. Das Tomatenpüree darüber geben und alles mit Käse bestreuen. Eier und Milch verrühren, leicht salzen und in die Form gießen. Die restliche Butter obenauf als Flöckchen verteilen. Im Backofen 30 bis 40 Minuten aufbacken.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Manti

Manti

»Manti«, die türkischen Nudeltäschchen mit Hackfleischfüllung, die von Feinschmeckern überall auf der Welt geschätzt werden, haben ihre Wiege in der mittelanatolischen Stadt Kayseri. Dort bereitet man sie traditionell so klein zu, dass vierzig von ihnen in einem Suppenlöffel Platz finden.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl

250 g Rinderhack

1 Gemüsezwiebel

1 Ei(er)

500 g Joghurt

10 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

3 EL Butter

1 Prise Cayennepfeffer

Vorbereitung

In die Öffnung in der Mitte des auf ein Brett gesiebten Mehl das Ei, Salz und genügend Wasser geben und daraus einen ziemlich harten Teig kneten. Diesen zugedeckt ca. 1 Stunde stehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Knoblauch mit dem Joghurt vermischen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Cayennepfeffer unterrühren.

Zubereitung

Den Teig 2 mm dick auswalzen. Mit einem scharfen Messer in 5 bis 6 cm große Quadrate schneiden. Die Zwiebel, Salz, Pfeffer und Hackfleisch gut durchkneten. Nussgroße Teile auf die Mitte der Quadrate geben, zu einem Dreieck falten, die Ränder zusammendrücken. In kochendem Salzwasser garen, herausnehmen, abtropfen lassen, auf eine längliche Platte legen. Heiße Margarine darübergießen. Mit Knoblauch gemischten Joghurt bedecken, mit Cayennepfeffer gemischter, heißer Butter verzieren.



Nudelblätter mit Käsefüllung

Su Böreği

Die Zeit, die man zur Zubereitung dieser Spezialität braucht, lohnt sich; denn dieses Gericht schmeckt ganz vorzüglich. In der Türkei findet man es allerorten im Straßenverkauf angeboten. Die Verkäufer fahren ihre Ware, die sie daheim zubereitet haben, in kleinen Wagen umher.

Das Gebäck hält sich in Alufolie im Kühlschrank 1 bis 2 Wochen. Man kann es bei Bedarf aufwärmen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 2 ½ Stunde(n)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

6 Ei(er)

4 EL Joghurt

1 TL Salz

600 g Mehl

Für die Füllung

300 g Schafskäse

2 EL Petersilie

2 EL Dill

½ TL Paprika rosenscharf

6 EL Butter

1 Ei(er)

250 ml Milch

Vorbereitung

Dill und Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Für den Teig die Eier, den Joghurt und Salz in einer Schüssel mischen. Nach und nach so viel Mehl zugeben, dass ein fester Teig entsteht. Den Teig gut kneten, in 10 Portionen teilen und in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung den Käse mit einer Gabel zerkleinern, mit den Kräutern und dem Paprikapulver abschmecken und beiseite stellen.

Die Teigstücke zu 2 mm dicken Fladen ausrollen. Die erste Teigplatte soll so groß sein, dass sie die gebutterte Fettpfanne, auf die sie später gelegt wird, um etwa 10 cm überragt. Die übrigen 9 Teigfladen sollen die Fettpfanne um 5cm überragen, damit man sie später auf Formgröße kräuseln kann.

Bestreut man den Teig mit etwas Mehl, läßt er sich leichter ausrollen. Die größere Teigplatte in eine gebutterte Fettpfanne legen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und hintereinander die 9 übrigen Teigplatten je 1 Minute darin kochen, abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. In einem Topf die Butter zerlassen und dann abkühlen lassen. Das Ei verquirlen und mit der Butter und der Milch gut verrühren.

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Mit dieser Eiermilch die Teigplatte in der Fettpfanne bestreichen, darauf eine vorgekochte Teigplatte legen. Diese mit den Fingern etwas zusammendrücken, damit sie kleiner wird als die unterste. Die vorgekochte Teigplatte ebenfalls mit der Eiermilch beträufeln. 3 weitere Teigplatten auflegen, jeweils etwas zusammendrücken und mit der Eiermilch beträufeln.

Auf die 5. Teigplatte dann den vorbereiteten Schafkäse verteilen. Die übrigen 5 Teigplatten darübertürmen und jeweils mit der Eiermilch bestreichen. Den überstehenden Rand der untersten Platte über die anderen klappen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Sollte von der Eiermilch etwas übriggeblieben sein, kann man sie obenauf verteilen. Die Nudelplatten in den Backofen geben und in 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren in Portionsstücke teilen.



Nudeln mit Hackfleisch und Joghurt

Makarna Mantisı

Makarna Mantisı ist eine köstliche und praktische Variante des traditionellen türkischen Gerichts Manti. Anstatt den Teig selbst zu machen, wird hier Makarna (Pasta) verwendet, die mit einer würzigen Fleischfüllung gefüllt und dann gebacken wird. Es ist eine großartige Möglichkeit, den Geschmack von Manti zu genießen, ohne den Aufwand des Teigausrollens. Dies ist eine noch schnellere Variante, weil die Nudeln nicht gefüllt und gebacken, sondern zu den anderen Zutaten geschichtet werden.

Makarna Mantisı ist nicht nur lecker, sondern auch einfach zuzubereiten und perfekt für ein schnelles Abendessen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Schmetterlingsnudeln

1 Prise Salz

3 Zwiebel(n)

6 Zehen(n) Knoblauch

250 g Joghurt

6 EL Butter

250 g Rinderhack

1 Prise Pfeffer

1 TL Kreuzkümmel

½ TL Rosenpaprika



Nudeln mit Hackfleisch und Joghurt

Vorbereitung

In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Nudeln darin unter gelegentlichem Rühren 12-15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und reiben, die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Den Knoblauch mit 1 TL Salz in den Joghurt geben und gut verrühren.

Zubereitung

In einer Pfanne 3 EL Butter zerlassen, die Zwiebeln, das Hackfleisch, Salz und Pfeffer und Kreuzkümmel zufügen und alles 7 Minuten braten. In einer anderen Pfanne die restliche Butter zerlassen und mit dem Paprikapulver vermischen. Die Nudeln abgießen. Beim Servieren die Nudeln auf den Teller geben, etwas von der Fleischmischung darauf verteilen und den Joghurt, der mit der Paprikabutter beträufelt wird, darüber geben.



Omelette mit Honig

Mirtoğa

Mirtoğa ist ein beliebtes Frühstücksgericht in Ostanatolien, eine Spezialität aus Van und ein einfaches Gericht, dessen man nie überdrüssig wird, vor allem, wenn es mit dem köstlichen und charakteristischen lokalen Kräuterkäse, dem berühmten Honig aus Kars und im Samowar bereitetem Tee serviert wird.

In ganz Anatolien gibt es eine Reihe von Speisen, die traditionell als erstes Mahl für eine junge Mutter nach der Geburt ihres Kindes empfohlen werden. Mirtoğa ist dabei der am meisten bevorzugten Gerichte.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Ei(er)

¼ TL Salz

125 g Butter

100 g Mehl

Dazu servieren

2 TL Honig

Vorbereitung

Eier und Salz mit einer Gabel gründlich verquirlen.

Zubereitung

In einer kleinen Bratpfanne bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen, das Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel 5 bis 7 Minuten rühren, bis die Masse goldgelb zu werden beginnt. Die Eier darübergießen und rasch unterrühren. Die Bratpfanne schütteln, bis der Boden der Omelette leicht Farbe annimmt, dann mit einem Spachtel wenden und die andere Seite braten. Mirtoğa heiß und mit Honig beträufelt servieren.



Rotes Linsengemüse

Sebzeli Kırmızı Mercimek Çorbası

Sebzeli Kırmızı Mercimek Çorbası ist eine köstliche und nahrhafte türkische Suppe, die aus roten Linsen und verschiedenen Gemüsesorten zubereitet wird. Diese Suppe ist besonders beliebt, weil sie einfach zuzubereiten ist und reich an Nährstoffen ist.

Sebzeli Kırmızı Mercimek Çorbası ist eine wunderbare Wahl für ein gesundes und wärmendes Essen, besonders an kühlen Tagen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g rote Linsen

60 ml Olivenöl

2 Zehen(n) Knoblauch

1 TL Salz

1 Karotte(n)

1 Zwiebel(n)

1 Stange(n) Lauch

1 Sellerie

3 EL Tomatenmark

750 ml Fleischbrühe

60 ml Essig

1 Zweig(e) Thymian

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

2 EL Honig

1 Bund Schnittlauch

Vorbereitung

Die roten Linsen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Linsen in eine Schüssel geben, mit Salzwasser übergießen und über Nacht einweichen lassen. Zwiebel, Lauch, Karotte und Sellerie putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.

Zubereitung

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen darin andünsten. Zwiebel, Lauch, Karotte und Sellerie ins Knoblauchöl geben und kurz mitdünsten lassen. Das Tomatenmark unterrühren und mit der Gemüse- oder Fleischbrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Linsen gut abtropfen lassen und in den Sud geben und bei mäßiger Hitze 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Den Essig unter das Linsengemüse ziehen und den Thymianzweig

dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Honig würzen und noch weitere 10-15 Minuten weiter köcheln lassen. Nach Ende der Garzeit das Linsengericht nochmals abschmecken, anrichten und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.



Rotierendes Kebap

Döner Kebap

Döner Kebap ist ein beliebtes Gericht der türkischen Küche, das aus marinierten Fleischscheiben besteht, die schichtweise auf einen senkrecht stehenden Drehspieß gesteckt und seitlich gegrillt werden. Das Fleisch, traditionell Lamm, Kalb oder Rind, wird langsam gedreht und die äußeren, gebräunten Schichten werden nach und nach dünn abgeschnitten.

Der Döner wird oft in einem aufgeschnittenen Fladenbrot (Pide) oder als Dürüm (in ein dünnes Fladenbrot gewickelt) serviert. Typische Beilagen sind Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und verschiedene Saucen wie Knoblauch- oder Joghurtsauce.

Der Geschmack des Döners ist würzig und herzhaft, mit einer leichten Rauchnote vom Grillen. Die Kombination aus saftigem Fleisch, frischem Gemüse und aromatischen Saucen macht ihn zu einem vielseitigen und beliebten Fast-Food-Gericht weltweit.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Kilogramm Kalbfleisch

500 g Zwiebel(n)

1 EL Pfeffer schwarz

1 EL Salz

100 ml Öl

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen, hacken und auspressen. Von 2 kg Kalbs- oder Lammfleisch werden 600 g als Hackfleisch zubereitet. Das übrige Fleisch wird von Sehnen befreit und mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben werden über Nacht in der Marinade aus Zwiebelsaft, Pfeffer, Salz und Öl gelegt.

Zubereitung

Am nächsten Tag werden die Fleischscheiben am Spieß dicht aufeinander gelegt, zwischen die Scheiben wird das Hackfleisch gefüllt, damit beim rotierenden Backen die Einzelteile zu einem großen Stück zusammenbacken. Bevor man mit dem Backen anfängt, muss man die zu weit herausstehende Fleischteilchen abschneiden und oben wieder aufreihen. Es muss wie eine Rübe geformt werden. Danach wird mit dem Zwiebelsaft bestrichen, der Spieß wird vor dem Feuer senkrecht angebracht und langsam gedreht. Die gebackene bzw. gebratene Seite wird vom Feuer weggedreht, so dass die rohe Seite zum Backen beginnt (deshalb wird es rotierendes Kebap genannt). Die gebackene Seite wird mit einem langen, braten und scharfen Messer von oben nach unten geschnitten bzw. geschält, so dass die rohe neue Seite auf die Feuerseite kommt und gebraten wird. Der fettige Fleischsaft, welcher sich unter dem Kebap ansammelt, wird beim Servieren als Soße verwendet. Diese Fleischspezialität ist wegen seiner Zubereitung und

Ausführung schwer zu Hause vorzubereiten. Die notwendige Backausrüstung muss unbedingt vorhanden sein, welche nur in bestimmten Restaurants zu finden ist.



Schisch Kebap

Şiş Kebap

Für ihre Fleischspießchen ist die türkische Küche in aller Welt berühmt. Şiş Kebap ist ländlichen Ursprungs, und jeder Ort ist stolz auf seine besondere Art, Kebap zuzubereiten.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lammfleisch

1 Zwiebel(n)

3 Paprika

1 EL Olivenöl

1 EL Milch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Die Auswahl des Fleisches und die Marinade ist sehr wichtig für einen leckeren Schisch Kebap. Es muss dafür Fleisch von der Schulter oder der Keule des männlichen Hammels genommen werden. Die Haut und Sehnen müssen entfernt werden. Olivenöl, Milch, Zwiebelsaft, Salz und Pfeffer gut mischen. Fleisch in dieser Marinade 10 bis 15 Minuten leicht kneten oder über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen. Die Paprika entkernen und in Stücke schneiden.

Zubereitung

Das Fleisch abwechselnd mit Tomatenstücken und Paprika aufspießen. Auf Holzkohlenfeuer erst auf einer Seite dann auf der anderen Seite grillen. Sollte das Fleisch nicht lange genug mariniert worden sein. Tomaten und Paprika auf gesonderten Spießen grillen.



Türkischer Auflauf

Börek

Börek ist ein Blätterteiggericht, das vermutlich im Osmanischen Reich entstanden ist. Börek wird aus Yufka-Teig hergestellt und mit einer würzigen Füllung gefüllt, beispielsweise aus Hackfleisch, Schafskäse, und Joghurt.

Börek wird in der Türkei normalerweise zum oder als Frühstück gegessen und im Ofen vorgewärmt. Dazu gibt es schwarzen Tee.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Yufka

500 g Rinderhack

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

3 Zwiebel(n)

300 g Joghurt

3 Ei(er)

100 g Butter

100 g Schafskäse

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und hacken, den Joghurt mit den Eiern mischen. Eine Auflaufform vorbereiten und mit Butter ausstreichen.

Zubereitung

Das Hackfleisch mit den Gewürzen und Zwiebeln anbraten. Teig, Hackfleisch und Joghurt in die Auflaufform in mehrere Schichten geben. Zuletzt mit der zerlassenen Butter übergießen. 20 bis 30 Minuten bei 170°C überbacken.



Tomaten-Makkaroni

Domatesli Makarna

Domatesli Makarna ist ein einfaches und beliebtes türkisches Nudelgericht, das mit einer aromatischen Tomatensauce zubereitet wird. Die Hauptzutaten sind Nudeln, frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedene Gewürze wie Oregano und Pfeffer. Manchmal wird auch Tomatenmark hinzugefügt, um den Geschmack zu intensivieren.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Prise Salz

1 EL Öl

400 g Makkaroni

4 Tomate(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

4 EL Butter

1 Prise Rosenpaprika

Vorbereitung

In einem Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und mit dem Öl versetzen. Die Makkaroni einige Male brechen und in dem Wasser 12 bis 15 Minuten garen, danach abgießen. Die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Die Haut abziehen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten klein schneiden, die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken.

Zubereitung

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Den Knoblauch und die Tomaten hinzufügen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Das ganze etwa 10 Minuten garen, bis die Tomaten zermust sind. Die Makkaroni zum Tomatenpüree in den Topf geben und gut durchmischen, 1 bis 2 Minuten ziehen lassen und auftragen.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Würzige Würstchen mit Eiern

Suçuklu Yumurta

Suçuklu Yumurta ist ein traditionelles türkisches Frühstücksgeschicht, das aus Eiern und Sucuk, einer würzigen Rinderwurst mit Knoblauch, besteht. Die Sucuk wird in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne angebraten, bevor die Eier hinzugefügt werden. Das Gericht wird oft mit Salz und Pfeffer gewürzt und kann mit frischem Brot serviert werden.

Es ist ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Gericht, das besonders an Wochenenden oder Feiertagen genossen wird.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

60 g Butter

400 g Suçuk

6 Ei(er)

3 EL Wasser

1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Würste in Scheiben schneiden und in die zerlassene Butter geben. Zwei Minuten braten lassen und dabei öfters wenden.

Zubereitung

3 Esslöffel Wasser in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen.

Zwischen den Wurstscheiben etwas Platz schaffen und die Eier in die freie Fläche aufschlagen. Salzen.

Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze die Eier in 3 bis 4 Minuten gar braten.

Heiß servieren.



Überbackener Milchreis

Fırın Sütlaç

Fırın Sütlaç ist ein traditionelles türkisches Dessert, das aus Reis, Milch und Zucker hergestellt wird und im Ofen gebacken wird. Es ist bekannt für seine cremige Konsistenz und die goldbraune Kruste, die sich beim Backen bildet. Die Hauptzutaten sind Reis, Milch, Zucker, Vanille und manchmal auch Eigelb, um die Konsistenz zu verbessern.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Dessert, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Milch

60 g Zucker

100 g Reis

1 Eigelb

1 TL Reismehl

1 Prise Salz

Vorbereitung

Den Reis waschen und in Wasser kochen, bis der Reis gedünstet ist.

Zubereitung

Die Milch, den gekochten Reis mit einer Messerspitze Salz aufkochen, Zucker hinzufügen. Weiterkochen, bis der Reis gar ist. Reismehl mit etwas Wasser auflösen und zur kochenden Milch geben, unter Rühren 1 bis 2 Minuten auf kleiner Flamme halten. Auf Wunsch kann Vanilleextrakt beigegeben werden. Den Milchreis in feuerfeste Schalen von einigem Abstand hineingelassen, damit sich Schaum bildet. Mit etwas Milchreis gemischtes Eigelb zufügen und im Backofen solange überbacken, bis sich eine Kruste gebildet hat.



Baklava

Dieses berühmte türkische Gebäck ist eigentlich christlicher Herkunft. Sein ursprünglicher Name baki-halva bedeutet »Süßspeise der Fastenzeit«. Zu jener Zeit bestand Baklava aus vierzig Teigblättern, eines für jeden Tag der Fastenzeit. Armenische Christen sollen das Gebäck nach Konstantinopel mitgebracht haben, wo es schon bald vom Serail übernommen wurde und zum beliebtesten Gebäck des Palastes avancierte. Die für ihre schwelgerischen Kreationen bekannten Küchenchefs der Sultane wetteiferten geradezu um immer raffiniertere und aufwendigere Varianten. Das Ergebnis ist das schwere, feuchte Gebäck, das wir heute kennen - mit Nüssendurchsetzt, mit Butter getränkt und vor Zuckersirup triefend. Ein kleiner Bissen genügt, um ein Gericht zusammen mit einer Tasse starkem türkischen Kaffee genussvoll abzurunden.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 8 Portionen

200 g Zucker

4 EL Honig

½ Zitrone(n) ausgepresst

450 ml Wasser

2 EL Rosenwasser

250 g Butter

1 TL Zimt gemahlen

125 g Walnüsse geschält

125 g Pistazien geschält

125 g Mandeln geschält

375 g Yufka-Teigblätter oder Fillo-Teig



Baklava

Vorbereitung

Die Walnüsse, Pistazien und Mandeln schälen und grob hacken.

Zucker, Honig, Zitronensaft und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Im offenen Topf unter regelmäßigem Rühren 6 bis 7 Minuten zu einem Sirup einkochen, der so dickflüssig ist, dass er den Rücken eines Löffels überzieht. Das Rosenwasser einrühren und den Sirup abkühlen lassen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Butter zerlassen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Den Zimt und die Nüsse gut vermischen.

Ein Teigblatt auf ein Backblech legen und die Oberseite mit zerlassener Butter bestreichen. Weitere drei Teigblätter darauf schichten und jeweils mit Butter bestreichen. Dann das oberste Teigblatt mit einem Drittel der Nussmischung bestreuen.

Weitere vier Teigblätter darüber schichten und jeweils mit Butter bestreichen und zuoberst wieder ein Drittel der Nussmischung verteilen. Auf diese Weise fortfahren, bis die restlichen Nüsse und Teigblätter aufgebraucht sind. Das oberste Teigblatt besonders dick mit Butter

bestreichen.

Die Deckschicht der Baklava mit einem scharfen Messer diagonal so einschneiden, dass ein Rautenmuster entsteht.

Das Gebäck in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 150 °C reduzieren. Das Baklava noch etwa 45 Minuten weiter backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem abgekühlten Sirup übergießen; dabei sollte möglichst viel Sirup in die Einschnitte dringen. Vor dem Servieren gut abkühlen lassen.



Joghurtsauce mit Knoblauch

Sarmisakli Yoğurt

Sarmisaklı Yoğurt ist eine einfache und beliebte türkische Beilage, die aus Joghurt und Knoblauch besteht. Die Hauptzutaten sind Joghurt und fein geriebener Knoblauch, die miteinander vermischt werden. Oft werden auch Gewürze wie Salz, Pfeffer und manchmal auch getrocknete Minze hinzugefügt. Diese Mischung wird oft als Dip oder Sauce zu verschiedenen Gerichten wie Manti (türkische Teigtaschen) oder gegrilltem Fleisch serviert.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 2 Minuten

Zutaten für 500 g

500 g Joghurt

10 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

Vorbereitung

Joghurt in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und in einem Mörser mit Salz zu einer glatten Paste verarbeiten.

Zubereitung

Die Knoblauchpaste gründlich unter den Joghurt rühren und je nach Rezept weiterverwenden.



Aschure

Aşure

Der Legende nach erinnert dieses Gericht an Noah. Als er nach langer Fahrt durch die Sintflut endlich landete, waren fast alle Vorräte aufgebraucht. So schütteten die Frauen alle Reste aus ihren Säcken zusammen und kochten daraus die Süßspeise »Aşure«.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 5 Stunde(n)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Zucker

100 g Kichererbsen

70 g Bohnen weiß

5 Feige(n) getrocknet

4 EL Korinthen

400 g Weizen

30 g Rosinen

100 g Walnüsse

6 TL Zimt

3 Liter Wasser

Vorbereitung

Weizen, weise Bohnen, Kichererbsen und Rosinen in separaten Schüsseln über Nacht einweichen lassen.

Am nächsten Tag den eingeweichten Weizen in Wasser kochen. Die Schaumbildung während des Kochens mit einem Löffel entfernen und dann zugedeckt 4 bis 5 Stunden kochen.

Zubereitung

Auf der anderen Seite weise Bohnen und Kichererbsen in separaten Topfen kochen Nach dem kochen zusammen mit Zucker dem kochenden Weizen untermischen. Ca. 20 bis 30 Minuten alles zusammenkochen und von der Kochstelle nehmen. Walnüsse heiß überbrühen, enthäuten grob backen. Feigen in kleine Würfel schneiden. Rosinen abtropfen lassen und alle Zuraten der gekochten Masse untermischen. Mit Korinthen und Zimt bestreuen und in Portionschalen servieren.



Börek mit Huhn und Knoblauchwurst **Suçuklu Yoğurtlu Böreği**

Suçuklu Yoğurtlu Böreği ist eine köstliche türkische Spezialität, die aus Börek-Teig, Sucuk (türkische Knoblauchwurst) und Joghurt besteht. Es handelt sich um eine herzhaftere Variante des klassischen Böreks, bei der die würzige Sucuk und der cremige Joghurt eine wunderbare Kombination ergeben.

Suçuklu Yoğurtlu Böreği ist ein wunderbarer Snack oder eine Beilage und eignet sich hervorragend für ein gemütliches Familienessen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Weizenmehl

½ Packung Backpulver

1 Prise Salz

100 g Joghurt

125 g Butter

6 EL Weizenmehl zum Ausrollen

250 g Suçuk

250 g Hühnchenfleisch gekocht

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n)

2 Chilischote(n)

4 Tomate(n)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

6 EL Öl für das Blech

1 Ei(er)

Vorbereitung

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Eine Mulde eindrücken und den Joghurt hineingeben. Die Butter (oder Margarine) in Flöckchen auf das Mehl setzen und das Ganze von außen nach innen schnell zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Den Teig in ein feuchtes Küchentuch wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig in 8-12 kleine Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu ½ cm dünnen Vierecken ausrollen.

Zubereitung

Die Hartwurst und das Hühnerfleisch in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die geschälten und fein gehackten Zwiebeln sowie die Peperoni darin kurz

anschwitzten. Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Die Hartwurst und das Hühnerfleisch dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Die Masse gleichmäßig auf die Teigvierecke verteilen. Die Vierecke zusammenfalten und die Teigränder gut zusammendrücken. Die Teigstücke auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech setzen, das Ei kräftig verschlagen und die Teigstücke damit bestreichen. Das Ganze im auf 180°C vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen und kalt oder warm servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Bulgur mit Fleisch

Etli Bulgur Pilavi

Etli Bulgur Pilavi ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Bulgur und Fleisch zubereitet wird. Es ist ein herzhaftes und nahrhaftes Gericht, das oft als Hauptgericht serviert wird.

Etli Bulgur Pilavi ist nicht nur lecker, sondern auch reich an Proteinen und Ballaststoffen, was es zu einer gesunden Mahlzeit macht.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Hammel oder Schaf

300 g Bulgur

2 Zwiebel(n)

2 Tomate(n)

4 EL Margarine

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden.

Zubereitung

Gewürfeltes Fleisch mit gehackter Zwiebel in Margarine dünsten, bis das Fleisch den austretenden Saft wieder eingezogen hat. Tomaten enthäuten, klein schneiden und mit dem Fleisch 1 bis 2 Minuten weiterdünsten. Anstelle von Tomaten kann auch Tomatenmark genommen werden. Salz, Pfeffer und 5-6 Glas Wasser hinzufügen, kochen, bis das Fleisch weich ist und sich die Flüssigkeit auf 5 Gläser reduziert hat. Gewaschener und gut abgetropfter Bulgur (getrockneter und zerkleinerter Weizen) hinzugeben. Erst auf großer, dann auf mittlerer Flamme kochen. Wenn der Bulgur die Flüssigkeit eingezogen hat, einmal umrühren und zugedeckt stehen lassen. Zu diesem Gericht sollte eingelegtes Gemüse und Ayran serviert werden.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Champignons in Sauce Meyaneli Mantat Yemeği

Meyaneli Mantarlı Yemeği ist ein türkisches Pilzgericht, das mit einer Mehlschwitze (Meyane) zubereitet wird. Die Hauptzutaten sind Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und verschiedene Gewürze. Die Mehlschwitze wird aus Butter und Mehl hergestellt und verleiht dem Gericht eine cremige Konsistenz.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

250 g Champignons
25 g Butter
1 Chilischote(n)
1 Tomate(n)
500 ml Wasser heiß
1 TL Salz
1 Zwiebel(n)
Für die Sauce
1 EL Mehl
1 EL Butter

Vorbereitung

Die Champignons putzen und in Viertel schneiden. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, die Chili fein hacken, nach Geschmack die Kerne entfernen. Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen, dann enthäuten und hacken.

Die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin goldgelb braten. Die Pilze dazugeben, 2 Minuten rühren, dann Peperoni zugeben und 1 Minute rühren. Tomaten hinzufügen und weitere 3 bis 4 Minuten rühren.

Anschließend Wasser und Salz zugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pilze ganz weich sind und sich eine Menge Saft angesammelt hat.

Zubereitung

Während die Gemüse garen, in einem kleinen Topf die Butter für die Sauce zerlassen. Vom Feuer nehmen und das Mehl unterrühren. Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis das Mehl sich goldgelb färbt. Vom Feuer nehmen, ehe es braun wird, und etwas abkühlen lassen.

Wenn die Pilze gar sind, etwas von der Flüssigkeit aus dem Topf nehmen und mit der Mehlmischung zu einer Sauce verrühren. Die Sauce an das Pilzgericht geben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen und servieren.



Einfache Brotfladen

Pide

Fladenbrot, auch bekannt als Pide, ist ein traditionelles, weiches und luftiges Brot, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist. Pide hat eine weiche, luftige Textur, die durch die Verwendung von Hefe und eine lange Gehzeit erreicht wird.

Die Oberfläche ist oft goldbraun gebacken und mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreut, was dem Brot eine leicht nussige Note verleiht.

Der Geschmack ist mild, aber durch die Zugabe von Olivenöl und manchmal Joghurt oder Milch im Teig erhält es eine leichte, angenehme Aromatik.

Pide kann pur genossen oder mit verschiedenen Füllungen wie Käse, Hackfleisch oder Gemüse belegt werden.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl

125 ml Milch

1 Prise Zucker

30 g Hefe

100 g Butter

2 Ei(er)

1 EL Salz

3 EL Olivenöl

2 Eigelb

4 EL Wasser

1 EL Kümmel

1 EL Salz grob

1 EL Koriander

Vorbereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch handwarm erwärmen, den Zucker einrühren und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefemilch 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die Hefemilch mit der Butter, den Eiern, dem Salz, dem Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verschlagen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Zubereitung

Nochmals kräftig durchschlagen und erneut 30 Minuten gehen lassen. Anschließend portionsweise kleine Kugeln abdrehen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ein Backblech mit etwas Olivenöl ausfetten und die Teigfladen darauf legen. Das Eigelb mit Wasser verrühren und die Teigfladen damit bestreichen. Anschließend mit Kümmel, grobem Salz und

Korianderkörnern betreuen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen und im auf 180° C Grad vorgeheizten Backofen je nach Größe 15 bis 20 Minuten ausbacken.



Garnierter Reis

İç Pilav

İç Pilav ist ein traditionelles türkisches Reisgericht, das aus einer Mischung von Reis, Zwiebeln, Pinienkernen, Rosinen und verschiedenen Gewürzen wie Zimt und Piment besteht. Es wird oft mit Lamm- oder Hühnerleber zubereitet und hat einen reichhaltigen, aromatischen Geschmack. İç Pilav wird häufig als Füllung für Geflügel wie Hähnchen oder Pute verwendet, kann aber auch als eigenständiges Gericht serviert werden.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Reis

60 ml Fleischbrühe

1 Tomate(n)

1 EL Pinienkerne

1 EL Korinthen

1 EL Margarine

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

50 g Hühnerleber

Vorbereitung

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen und klein schneiden. Die Pinienkerne in der Margarine rösten.

Zubereitung

Die Tomaten in Margarine dünsten, Salz, Pfeffer, Wasser oder Brühe hinzufügen. In heißem Salzwasser Reis aufquellen lassen, mit kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und zu der kochenden Brühe geben. Die Pinienkerne, Hühnerleber zufügen und erst auf kräftiger Flamme dann auf kleiner Flamme solange kochen, bis der Reis gar ist. İç Pilav passt besonders zu gebratenem Fleisch, Geflügel und Wild.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Gefüllte Brotfladen

Pide Kıymalı

Pide Kıymalı ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus einem flachen Brot besteht, das mit einer würzigen Hackfleischfüllung belegt wird. Die Füllung besteht typischerweise aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und verschiedenen Gewürzen. Das Brot wird in einer länglichen Form gebacken und hat oft einen knusprigen Rand.

Es ist ein beliebtes Gericht, das oft in türkischen Restaurants serviert wird und sich auch gut zu Hause zubereiten lässt.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl

125 ml Milch

1 Prise Zucker

30 g Hefe

100 g Butter

2 Ei(er)

1 EL Salz

3 EL Olivenöl

2 Eigelb

4 EL Wasser

1 EL Kümmel

1 EL Salz grob

1 EL Koriander

Für die Füllung

6 EL Weizenmehl zum Ausrollen

60 ml Olivenöl

2 Zwiebel(n)

250 g Lammhack

3 Tomate(n)

1 EL Paprikapulver

½ Bund Petersilie

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

1 Prise Cayennepfeffer

1 TL Oregano gerebelt

2 Eigelb

4 EL Wasser

2 EL Sesamsamen



Pide mit Hackfleisch (Pide Kıymalı)

Vorbereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch handwarm erwärmen, den Zucker einrühren und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefemilch 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die Hefemilch mit der Butter, den Eiern, dem Salz, dem Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verschlagen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Brotfladenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem Messer oder mit Hilfe einer Ausstechform runde Fladen ausstechen und bereitlegen.

Zubereitung

Für die Füllung das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die in dünne Streifen oder Würfel geschnittenen Zwiebeln dazugeben und andünsten. Das Lamm- oder Rindergehackte dazugeben und braten. Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten mit dem Tomatenmark unterrühren. Mit Paprikapulver würzen und einmal aufkochen lassen. Die fein gehackte Petersilie untermischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Oregano kräftig würzen, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Anschließend die Füllung gleichmäßig auf die Teigplatten verteilen. Die Teigplatten zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Ein Backblech ausfetten und die gefüllten Brotfladen darauf legen. 10 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit Wasser verschlagen und die Brotfladen damit bestreichen. Mit Sesamsamen bestreuen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen je nach Größe 15 bis 20 Minuten ausbacken. Anschließend herausnehmen und warm oder kalt servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Gefüllte Schafsteigtaschen

Peynirli Cep Böreği

Peynirli Cep Böreği ist eine Art türkisches Gebäck, das mit Käse gefüllt ist. Der Name »Cep Böreği« bedeutet wörtlich »Taschen-Börek«, da die Form an kleine Taschen erinnert. Diese Börek-Variante wird aus Yufka-Teig hergestellt und mit einer Mischung aus Käse und manchmal auch Kräutern gefüllt.

Peynirli Cep Böreği ist ein beliebter Snack und eignet sich hervorragend als Vorspeise oder Beilage.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Yufka

4 EL Weizenmehl zum Ausrollen

3 EL Olivenöl

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

1 Paprika rot

1 Chilischote(n)

2 Tomate(n)

400 g Schafskäse

1 Bund Petersilie

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

1 TL Kreuzkümmel

1 Prise Cayennepfeffer

½ Zitrone(n)

2 Eiweiß

200 ml Öl zum Ausbacken

Vorbereitung

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Für die Füllung das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die geputzten Frühlingszwiebeln und die Paprikaschote unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln und die Paprikaschote in feine Streifen oder Würfel schneiden, ins Olivenöl geben und kurz andünsten. Die Schale der Zitrone abreiben. Die fein gehackte Peperoni dazugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen.

Zubereitung

Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten sowie den klein geschnittenen Schafskäse unter das Gemüse mischen. Die Petersilie verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, fein hacken und ebenfalls unterheben. Die Füllung mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel,

Cayennepfeffer und Zitronenschale kräftig würzen. Das Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen und die Ränder der Teigplatten damit einstreichen. Die Füllung gleichmäßig auf die Blätterteigquadrate verteilen und diese zu Taschen zusammen schlagen, die Ränder gut festdrücken. Vor dem Servieren die Schafskäsetaschen schwimmend in Öl goldgelb ausbacken herausnehmen, gut abtropfen lassen und kalt oder warm servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Gefüllte Teigröllchen Sigara Böreği

Für die Teigröllchen benötigt man spezielle Teigblätter, die in der Türkei Yufka genannt werden. Es handelt sich um eine Art Strudelteig, der aus Wasser, Salz und Mehl hergestellt wird. Durch kurzes Antrocknen im Backofen erhält er seine blättrige Beschaffenheit. Im türkischen Spezialgeschäft bekommt man diese Teigblätter fertig zu kaufen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
1 EL Butter
250 g Rinderhack
1 Zweig(e) Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Rosenpaprika
2 Yufka
6 EL Öl zum Anbraten



Sigara Böreği

Vorbereitung

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und reiben. Den Teig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, zuerst in Viertel schneiden und diese nochmals mit zwei Schnitten in je 4 Dreiecke zerteilen. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und 5 Minuten durchschmoren lassen. Die Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken, dann abkühlen lassen. Auf jedes der vorbereiteten Teigstücke jeweils auf die Seite, die der Spitze der Dreiecke gegenüberliegt, etwas Hackfleischfüllung verteilen und den Teig von dieser Seite aus zur Spitze hin wie eine Zigarre aufrollen. Die Spitze kurz in kaltes Wasser tauchen, damit sich das Röllchen nicht öffnet. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Teigröllchen von allen Seiten darin goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren. Variante: Teigröllchen mit Schafskäse (Peynirli Sigara Böreği) Statt des Hackfleischs kann man auch die gleiche Menge zerdrückten Schafskäse verwenden und ihn mit Paprikapulver, frisch gehackter Petersilie und frisch gehacktem Dill würzen.



Gefüllte Teigtaschen

Bazlama

Bazlama ist ein traditionelles türkisches Fladenbrot, das in einer Pfanne gebacken wird. Es ist bekannt für seine weiche und fluffige Textur und wird oft als Beilage zu verschiedenen Gerichten serviert. Die Zubereitung ist relativ einfach und erfordert keine speziellen Zutaten. Bazlama passt hervorragend zu Grillgerichten, als Sandwich-Brot oder einfach mit etwas Butter und Käse. Es ist ein vielseitiges und leckeres Brot, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist.

Hier wird das Brot jedoch gefüllt und im Ofen gebacken.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

400 g Weizenmehl

½ TL Salz

20 g Hefe

1 Prise Zucker

¼ Liter Milch lauwarm

6 EL Öl für das Blech

Für die Füllung

2 Zwiebel(n)

2 Tomate(n)

2 Paprika

250 g Rinderhack

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz darüberstreuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln oder -streuen. Den Zucker hinzufügen und mit der Hälfte der Milch verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einen warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen. Ungefähr eine halbe Stunde gehen, in der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Das Mehl, Hefeansatz und restliche Milch zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Zubereitung

Den Elektroherd auf 225°C vorheizen (nicht Heißluftofen) und das Backblech mit dem Sonnenblumenöl einpinseln. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten mit

kochendem Wasser überbrühen, schälen, halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch würfeln, die Paprika halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen, waschen und fein würfeln. Danach den Teig zu 6 bis 8 nestgroßen Fladen ausrollen, auf das Blech legen und zugedeckt noch einmal gehen lassen. Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen und daraus die Fladen formen. Das Hackfleisch mit Olivenöl in der Pfanne scharf anbraten, Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Tomaten und Paprika hinzufügen, kurz mitdünsten lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Mitte der Fladen verteilen, Teighälften zusammenklappen und gut zusammendrücken (die Ränder evtl. vorher mit etwas Wasser anfeuchten). Etwa 20 Minuten backen. (Gas: Stufe 4, Heißluft: 200° C). Man kann die Taschen dekorativ mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen, mit Sesamsamen oder Kümmel bestreuen. Ergibt 6 bis 8 Stück.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Gefüllte Tomaten und Paprika

Etli Domates ve Biber Dolması

Etli Domates ve Biber Dolması ist ein traditionelles türkisches Gericht, bei dem Tomaten und Paprika mit einer Mischung aus Hackfleisch, Reis und Gewürzen gefüllt werden. Es ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das oft als Hauptgericht serviert wird.

Etli Domates ve Biber Dolması ist nicht nur lecker, sondern auch reich an Nährstoffen und eignet sich hervorragend für ein gemütliches Familienessen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Fleischtomaten

4 Paprika

50 g Margarine

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Für die Füllung

400 g Rinderhack

2 Zwiebel(n)

40 g Reis

1 Bund Dill

1 Bund Petersilie

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen und flachen Deckel abschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aushöhlen. Dill und Petersilie waschen und fein hacken.

Zubereitung

Das Hackfleisch, die Zwiebeln, Dill und Petersilie und das Tomatenmark zu einem Fleischteig kneten. Die ausgehöhlten Tomaten mit dem Hackfleischteig füllen, den Deckel wieder aufsetzen und in einem Topf aufreihen. Mit Fettlocken belegen und mit Wasser begießen und bei Mittelhitze zugedeckt 30 bis 35 Minuten dünsten.



Gefüllte Weinblätter in Olivenöl

Zeytinyağlı Yaprak Dolması

Zeytinyağlı Yaprak Dolması, auch bekannt als Yaprak Sarma, ist ein traditionelles türkisches Gericht, bei dem Weinblätter mit einer Mischung aus Reis, Kräutern und Gewürzen gefüllt und in Olivenöl gekocht werden. Es ist ein beliebtes Meze (Vorspeise) und wird oft kalt serviert.

Zeytinyağlı Yaprak Dolması ist nicht nur lecker, sondern auch gesund und reich an Nährstoffen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Weinblätter

60 g Reis

4 Zwiebel(n)

200 ml Olivenöl

1 TL Zucker

2 Zitrone(n)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Zweig(e) Pfefferminze

Vorbereitung

Frische oder eingelegte Weinblätter in siedendem Salzwasser mit Zitronensaft 4 bis 5 Minuten kochen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Pfefferminze waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Zwiebeln in Olivenöl dünsten, Reis in heißen Salzwasser aufquellen lassen, waschen und zu den Zwiebeln geben, weiterhin 8 bis 10 Minuten unter ständigem Rühren rösten. Zucker, Salz, Pfeffer, Pfefferminze und Zitronensaft hinzufügen und so viel Wasser zugeben, bis der Reis bedeckt ist, kochen. Auf Wunsch können in Öl geröstete Pinienkerne, 1 Löffel Korinthen, frischer oder getrocknete Pfefferminze beigegeben werden. Wenn der Reis das Wasser eingezogen hat, abstellen, erkalten lassen. Auf die behaarte Seite der Weinblätter etwas von der Füllung geben, die Seiten über die Füllung biegen und länglich wie eine Zigarette drehen. Die gefüllten Weinblätter nebeneinander in den Kochtopf reihen. Mit einem Teller zudecken, Zitronensaft und Wasser hinzufügen und auf mittlerer Flamme kochen. Mit derselben Füllung können auch Paprika und Auberginen gefüllt werden. Auf gefüllte Paprika wird eine Scheibe Tomate gelegt.



Gurkensalat mit Joghurtsauce

Cacık

Cacık ist ein erfrischender türkischer Gurken-Joghurt-Dip. Die Hauptzutaten sind Joghurt, geriebene Gurken, Knoblauch, Olivenöl und getrocknete Minze. Manchmal wird auch Dill hinzugefügt. Cacık wird oft als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder als Vorspeise serviert und ist besonders an heißen Tagen sehr beliebt.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 70 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 700 g

500 g Joghurtsauce mit Knoblauch

200 g Gurke

1 Prise Salz

1 Zweig(e) Dill

Zum Garnieren

1 EL Olivenöl

¼ TL Paprikapulver

Vorbereitung

Die Joghurtsauce mit Knoblauch vorbereiten.

Die Gurke schälen, reiben, mit Salz bestreuen und eine Stunde stehen lassen. Anschließend den Gurkensaft herausdrücken. Den Dill waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Gurke und den Dill unter die Joghurtsauce rühren, in eine Servierschüssel geben und mit Olivenöl beträufeln und zuletzt mit Paprika bestreuen.



Hackfleischröllchen aus dem Backofen

Peynirli Köfte

Diese Hackfleischröllchen sind eine wahre Delikatesse. Bei einer ausgedehnten »Rakı«-Tafel werden zur Anregung immer wieder warme kleine Gerichte zwischendurch gereicht. Dazu eignen sich diese Hackfleischröllchen besonders gut.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch

1 Ei(er)

5 EL Paniermehl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Paprikapulver rosenscharf

5 EL Öl zum anbraten

250 g Kaşar Peniri (ersatzweise Gouda)

Vorbereitung

Das Hackfleisch mit dem Ei, dem Paniermehl, Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver vermischen und gut durchkneten. Aus dem Teig 5-7 cm lange Röllchen formen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischröllchen rundherum etwa 3 Minuten lang braten. Die Hackfleischröllchen aus der Pfanne nehmen und der Länge nach halbieren. Den Käse passend zurechtschneiden und je eine Röllchenhälfte damit belegen und die andere Röllchenhälfte darauflegen.

Die belegten Hackfleischröllchen in eine gebutterte Fettpfanne legen und im Backofen so lange backen, bis der Käse zerlaufen ist.



Halva

Halva

Halva, auch bekannt als Halwa, ist eine Süßwarenspezialität, die in vielen Regionen der Welt beliebt ist, insbesondere in Vorderasien, Südost-, Mittel- und Osteuropa. Es handelt sich um eine zähe, schnittfeste Masse, die aus gemahlenem Sesam, Mehl oder Grieß, Nüssen, Zucker und Honig hergestellt wird. Halva schmeckt nussig und sehr süß und wird oft zum Tee genossen.

Die Grundmasse besteht in der Regel aus einem Mus von Ölsamen und Honig, Zucker oder Glukosesirup. Durch Zugabe von Vanille, Kakao, Nüssen, Mandeln, Rosenblüten oder Pistazien wird Halva verfeinert und aromatisiert. Es gibt viele Variationen von Halva, je nach Region und Zutaten.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Eiweiß

300 g Puderzucker

100 g Kandierte Früchte

150 g Honig

150 g Mandeln

2 Oblate(n) groß

Zubereitung

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Sodann den dünnflüssigen Honig hineingeben und den Topf im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen. Die grobgehackten Mandeln und fein gehackten kandierten Früchte dazugeben. Diese Creme auf eine Oblate aufstreichen, mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen. Die Halva in längliche Würfel schneiden.



Hefeteilchen mit Schafskäsefüllung

Penyirli Poğaç

Peynirli Poğaç ist ein beliebtes türkisches Gebäck, das mit Käse gefüllt ist. Es wird aus einem weichen Teig hergestellt, der aus Zutaten wie Joghurt, Milch, Öl, Mehl und Backpulver besteht. Der Teig wird in kleine Portionen geteilt, gefüllt mit einer Mischung aus Käse und manchmal auch Kräutern wie Petersilie, und dann gebacken, bis er goldbraun ist.

Es ist ein köstlicher Snack, der oft zum Frühstück oder als Beilage zu Tee serviert wird.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

200 g Joghurt

100 g Butter

250 ml Öl

1 TL Salz

500 g Weizenmehl

1 Ei(er)

Für die Füllung

250 g Schafskäse

1 Zweig(e) Dill

1 Zweig(e) Petersilie

1 TL Rosenpaprika

Vorbereitung

Die zerbröckelte Hefe für den Teig in einer Schüssel mit dem Joghurt verrühren. Die Butter zerlassen und das Ei trennen. Die Butter mit dem Öl, dem Salz und dem Eiweiß gut vermischen. So viel Mehl unterkneten, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen Teig in eigroße Portionen teilen, in eine Schüssel legen, mit einem nassen Tuch zudecken und 30 Minuten gehen lassen. Den Dill und die Petersilie fein hacken. Für die Füllung den Schafskäse mit einer Gabel zerkleinern und mit den Kräutern vermischen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Zubereitung

Aus den Teigportionen mit den Handflächen etwa 1 cm dicke runde Plätzchen formen. In die Mitte etwas von dem gewürzten Schafskäse füllen und den Teig zusammenklappen. die Ränder gut aufeinander drücken, die Stücke auf ein vorbereitetes Backblech legen und mit einem verquirlten Ei bepinseln. Im Backofen 20 bis 30 Minuten goldbraun backen. Variante: Hefeteilchen mit Hackfleischfüllung (Kiymali Pogaca). Man kann dieses Hefegebäck auch mit Hackfleisch füllen. Dazu werden 250 g Hackfleisch mit einer geschälten, geriebenen Zwiebel in etwas Butter angebraten und anschließend mit gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt.



Käse mit grünen Paprikaschoten

Çökelekli Biber Kavurmasi

Dieses Gericht aus heißem Çökelek und grünen Paprikaschoten ist eine Spezialität aus Edirne, der Hauptstadt von Thrakien (dem europäischen Teil der Türkei). Çökelek 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 (Çökelek) entsteht.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Paprika

3 EL Sonnenblumenöl

250 g Çökelek oder weißer Käse

Zum Garnieren

½ TL Paprikapulver grob

Vorbereitung

Die Paprika waschen, abtupfen, entkernen und fein hacken.

Zubereitung

Paprikaschoten bei mittlerer Hitze 4 bis 8 Minuten in dem Öl braten, dabei ständig rühren. Den Quark dazugeben, Hitze reduzieren und weitere 1 bis 2 Minuten unter ständigem Rühren braten, bis Quark und Paprika gut vermischt sind. Vom Feuer nehmen.

Die Mischung in eine Schüssel füllen - traditionell nimmt man dazu eine Kupferschüssel mit gekerbtem Rand. Mit Paprikapulver bestreuen und warm servieren. Çökelekli Biber Kavurmasi kann auch kalt gegessen werden.



Püree aus Kichererbsen

Humus

Hummus ist ein beliebter Nahost-Dip, der hauptsächlich aus pürierten Kichererbsen, Tahini (Sesampaste), Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl besteht. Er ist bekannt für seine cremige Konsistenz und seinen reichen, nussigen Geschmack. Hummus wird oft als Dip für Brot, Gemüse oder als Aufstrich verwendet.

Es gibt viele Variationen von Hummus, die zusätzliche Zutaten wie Paprika, Rote Bete oder Avocado enthalten können.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen: 12 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Kichererbsen

400 g Tahinpaste

3 Zitrone(n) ausgepresst

6 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

6 EL Öl

2 TL Paprikapulver rosenscharf

Vorbereitung

Die Kichererbsen am Vortag in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abschütten und mit neuem Salzwasser 50 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Wasser abgießen und die Kichererbsen durch ein Sieb passieren.

Zubereitung

Tahin mit dem Knoblauch und dem Kichererbsenpüree verrühren. Mit dem Zitronensaft sauer abschmecken, Salz hinzufügen.

Das Öl mit 1 TL Paprikapulver verrühren. Das Hummuspüree auf einer Platte anrichten und das Paprikapulver darüber geben.



Pizza mit Fleischbelag

Lahmacun

Lahmacun, auch bekannt als türkische oder armenische Pizza, ist ein dünnes Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen mit einer würzigen Mischung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Tomaten bestrichen wird. Es wird traditionell heiß direkt aus dem Backofen gegessen und ist ein beliebter Imbiss in der Türkei.

Lahmacun wird oft mit Zwiebelstückchen, Petersilie und einem Zitronenviertel serviert. Es kann nach Geschmack mit Zitronensaft beträufelt und mit Pul Biber (Chilipulver) gewürzt werden.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weizenmehl

5 EL Milch

2 Ei(er)

6 EL Butter

1 Prise Salz

2 TL Zucker

1 Zwiebel(n)

3 Tomate(n)

1 Zweig(e) Petersilie

2 EL Dill

2 Chilischote(n)

500 g Rinderhack

1 Prise Pfeffer schwarz

1 TL Rosenpaprika

20 g Hefe

Vorbereitung

Das Mehl in eine Teigschüssel sieben und in die Mitte die Hefe krümeln. Lauwarme Milch, verquirlte Eier und 4 Esslöffel weiche Butter dazugeben. Salz und Zucker auf den Mehtrand streuen. Aus diesen Zutaten einen Hefeteig kneten. Den Teig in eigroße Stücke aufteilen und 20 Minuten unter einem feuchten Tuch bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen, überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschleudern und fein hacken. Die Peperoni waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Alles mit dem Hackfleisch verkneten, salzen und pfeffern. Rosenpaprika zugeben. Die Teigstücke ½ cm dick ausrollen, auf

ein mit der restlichen Butter ausgepinseltes Backblech setzen und die Hackfleischmischung darauf verteilen. Das Ganze nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen lassen, bis die Teigränder eine hellbraune Farbe angenommen haben.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Rote Bohnen in Olivenöl

Zeytinyağlı Barbunya

Zeytinyağlı Barbunya ist ein klassisches türkisches Gericht, das aus Borlotti-Bohnen (auch als Cranberry-Bohnen bekannt) besteht, die in Olivenöl gekocht werden. Es ist ein beliebtes Meze (Vorspeise) in der türkischen Küche und wird oft kalt serviert.

Zeytinyağlı Barbunya ist nicht nur lecker, sondern auch gesund und reich an Nährstoffen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Kidneybohnen

100 ml Olivenöl

1 Karotte(n)

3 Zwiebel(n)

8 Zehen(n) Knoblauch

1 EL Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Für die Garnitur

1 Zitrone(n)

1 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen in viel Wasser ca. 25 Minuten garen. Das Wasser abgießen. Während die Bohnen kochen, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, hacken und in in Olivenöl rosten. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Zitrone für die Garnitur in Scheiben schneiden, die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Geschälte Karotten, Tomatenmark, 1 Teelöffel Zucker, Knoblauch und 3 Glas Wasser hinzufügen, aufkochen lassen und Bohnen zugeben. Auf großer Flamme gar kochen. Nach Erkalten mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert servieren.



Scharfe rote Gewürzpaste

Acılı ezme

Die türkische Gewürzpaste Acılı Ezme gehört zu den türkischen Meze, den Vorspeisen und darf auf keinem Tisch fehlen. Ganz besonders nicht, wenn es etwas Gegrilltes gibt. Aber auch in Kombination mit Çaçık, dem leckeren Gurkenjoghurt und anderen Vorspeisen, wie krossen Zigarrenböreks oder gefüllten Weinblättern ist die scharfe Paste aus Gaziantep unverzichtbar. Acılı ezme verdankt ihre intensive Farbe dem rosenscharfen Paprika und Tomatenmark.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel(n) rot
- 2 Tomate(n)
- 1 Spitzpaprika rot
- 1 Chilischote(n) rot
- 6 Zweig(e) Petersilie
- 2 EL Zitronensaft
- 80 g Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Granatapfelsirup
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



Scharfe rote Gewürzpaste

Vorbereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Die Tomaten, Spitzpaprika und die Chilischote putzen, je nach Geschmack die Kerne der Chili entfernen und in Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und abtupfen, dann die Blättchen abzupfen. Alle Zutaten zusammen in einem Mixer grob pürieren.

Zubereitung

Die Gemüsemischung aus dem Mixer heben und in einem Sieb mit einer Schüssel darunter abtropfen lassen, damit die Mischung eine festere, trockenere Konsistenz bekommt. Wenn die Gemüsemischung genug abgetropft ist, den Zitronensaft, Tomatenmark, Paprikapulver, Olivenöl und Granatapfelsirup unterrühren. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Schwimmende Bäumchen

Kıymalı Cep Böreği

Kıymalı Cep Böreği ist ein türkisches Gebäck, das mit Hackfleisch gefüllt ist. Es wird aus Yufka-Teig hergestellt, der mit einer Mischung aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Tomatenmark und Gewürzen wie Paprika und Petersilie gefüllt wird. Die Teigblätter werden zu kleinen Rechtecken geschnitten, gefüllt und dann in Olivenöl goldbraun ausgebacken. Es ist ein köstlicher Snack, der warm oder kalt serviert werden kann.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Blätter Yufka
4 EL Weizenmehl zum Ausrollen
500 g Rinderhack
1 Zwiebel(n)
1 Chilischote(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Salz
1 EL Rosenpaprika
2 EL Tomatenmark
½ Bund Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
2 Eiweiß
300 ml Olivenöl zum Ausbacken

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken, die Peperoni waschen und hacken. Achtung: Hände waschen nicht vergessen! Die Knoblauchzehen schälen und mit dem Salz zerreiben, die Petersilie verlesen, waschen und hacken.

Zubereitung

Die Blätterteigscheiben auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhack darin rundherum kräftig Farbe nehmen lassen. Die Zwiebel mit der Peperoni und der mit Salz-Knoblauchmischung zum Fleisch geben und mitbraten. Das Fleisch mit Paprikapulver kräftig würzen. Das Tomatenmark unterheben und die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen. Aus den Blätterteigscheiben kleine Rechtecke schneiden und die Rechtecke mit dem Eiweiß bestreichen. Die Füllung gleichmäßig auf einer Seite der Länge nach auf die Rechtecke verteilen. Nun die Rechtecke zusammenrollen und die Ränder gut festdrücken. Je nach Geschmack sollen die schwimmenden Bäumchen ca. 8 bis 15 cm lang sein. Vor dem Servieren werden die

Blätterteigröllchen in schwimmendem Olivenöl goldgelb ausgebacken und können warm oder kalt serviert werden.



Sesampüree

Hibeş

Hibeş ist eine Spezialität aus Antalya für die »Rakı«-Tafel. Man kann es mit schwarzen und grünen Oliven oder mit sauren Gurken garnieren.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 Zehen(n) Knoblauch

400 g Tahin (Paste aus Sesamöl, Fertigprodukt)

1 TL Paprikapulver rosenscharf

2 Zitrone(n) ausgepresst

5 EL Öl

1 Prise Salz

2 TL Kreuzkümmel

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse in das Tahin pressen. Den Kreuzkümmel und das Paprikapulver zufügen. Den Zitronensaft tropfenweise in das Tahin rühren. Dann 3 bis 4 Esslöffel Öl ebenfalls tropfenweise unter ständigem Rühren zugeben. Zum Schluss mit etwas Salz abschmecken. Die Masse in eine Schüssel füllen. Das restliche Öl mit etwas Paprikapulver vermischen. Über das Hibeş gießen.



Türkische Hackfleischpizza

Lahmacun

Die türkische Pizza ist überall im Lande beliebt. Sie wird gerne zum Frühstück oder am Nachmittag zum Tee serviert.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

450 g Weizenmehl

1 TL Salz

20 g Hefe

250 ml Wasser lauwarm

Für den Belag

4 Frühlingszwiebel(n)

2 Tomate(n)

2 Chilischote(n) grün

2 Bund Glattpetersilie

250 g Rinderhack

2 TL Rosenpaprika

1 TL Salz

1 Msp Kreuzkümmel

2 EL Olivenöl

2 Zwiebel(n) rot

1 TL Sumach

½ Zitrone(n)

1 Prise Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Die Frühlingszwiebeln schälen und in sehr kleine Stückchen schneiden. Tomaten häuten, Stielansätze und Kerne entfernen und hacken. Peperoni halbieren, Kerne und Innenhäute entfernen, längs in feine Streifen schneiden und dann quer in feine Würfelchen. Von der Petersilie Blätter abzupfen und die eine Hälfte grob und die andere sehr fein hacken. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Sumach gibt dem Gericht eine fruchtige, säuerliche Note und werden im mittleren Osten so wie im Westen Zitronensaft oder Essig verwendet.

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz darüberstreuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Hälfte des lauwarmen Wassers verrühren. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Restliches Wasser untermengen und den Teig

etwa 10 Minuten kneten, bis er elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt weitere 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Ofen auf 275° C vorheizen und Backbleche mit Olivenöl einpinseln. Die vorbereiteten Gemüse (ohne den roten Zwiebeln und der grob gehackte Petersiliebund) mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Plättchenpaprika, Salz, reichlich Pfeffer, Kreuzkümmel und Öl hinzufügen, alles sehr gut miteinander verkneten. Die roten Zwiebeln und den Bund grobgehackter Petersilie mit Sumach bestreuen und vermengen. Den Teig nochmals durchkneten und in 6 bis 8 gleich große Stücke teilen, jedes zu einem Bällchen formen. Jedes Bällchen dünn rund ausrollen, auf die Bleche legen und mit Fleischmasse bestreichen. 10 bis 15 Minuten backen, bis sich der Rand zu färben beginnt. Auf jeden Fladen einen Anteil der Zwiebel-Petersilie-Sumach-Mischung geben, nach Geschmack einige Tropfen Zitronensaft und - nach Geschmack - mit dünn abgeschälten Streifen der Zitronenschale dekorieren. In der Türkei isst man Lahmacun gerne zusammengeklappt aus der Hand.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



Türkische Pizza

Pide

Pide ist ein traditionelles türkisches Fladenbrot, das oft als »türkische Pizza« bezeichnet wird. Es wird aus Hefeteig hergestellt und kann mit verschiedenen Zutaten gefüllt werden. Die Form von Pide erinnert an kleine Schiffe, daher wird es manchmal auch als »Brotsschiffchen« bezeichnet. Hier sind einige typische Füllungen für Pide:

- Hackfleisch: Eine Mischung aus Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.
- Käse: Verschiedene Käsesorten wie Feta oder Mozzarella.
- Spinat und Feta: Eine vegetarische Variante mit Spinat und Feta. Pide wird traditionell heiß serviert und kann als Snack oder Hauptgericht genossen werden. Es ist ein vielseitiges und leckeres Gericht, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Türkisches Fladenbrot
- 2 EL Maismehl für das Blech

Für den Belag

- 250 g Tomate(n)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer schwarz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Paprika grün
- 100 g Suçuk
- 150 g Schafskäse



Türkische Pizza (Pide Kıymalı)

Vorbereitung

Den Ofen auf 250° C Grad vorheizen, Pide quer in 2 Teile aufschneiden und 5 Minuten aufbacken.

Zubereitung

Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf den Fladen verteilen. Olivenöl darüberträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und grob hacken. Von der Paprikaschote den Stielansatz abschneiden, Kerne heraustrennen, die Schote waschen und in feine Ringe schneiden. Mit der Petersilie auf den Tomaten verteilen. Wurst pellen und in dünne Scheiben schneiden, auf das Pide legen. Schafskäse zerbröckeln und über die Pide-Pizzen streuen. Etwa 15 Minuten im Backofen überbacken.



Türkisches Brot

türk ekmeği

Türkisches Brot, ist ein weiches und luftiges Brot mit einer milden, leicht süßlichen Note durch die Sahne und eine cremige Textur. Durch die Hefe und die lange Gehzeit wird das Brot besonders weich und luftig. Das Salz im Teig sorgt für eine ausgewogene Würze, die den milden Geschmack der Sahne ergänzt. Das Brot bekommt eine schöne goldbraune Kruste, die leicht knusprig ist, während das Innere weich bleibt.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 2 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

½ Packung Hefe

200 ml Sahne

1 Kilogramm Weizenmehl

1 TL Salz

300 ml Wasser

Vorbereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen, danach bei Zimmertemperatur 1 bis 1 ½ Stunde gehen lassen.

Zubereitung

Den Arbeitsplatz mit Mehl bestreuen und den Teig ausrollen, der Teig sollte ca. 4 cm hoch sein. Auf ein gefettetes Blech geben und noch einmal für ca. eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zum Schluss das Blech im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 bis 25 Minuten backen.



Türkisches Fladenbrot

Pide

Türkisches Fladenbrot, auch bekannt als Pide, ist ein traditionelles, weiches und luftiges Brot, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist. Pide hat eine weiche, luftige Textur, die durch die Verwendung von Hefe und eine lange Gehzeit erreicht wird.

Der Geschmack ist mild, aber durch die Zugabe von Olivenöl und manchmal Joghurt im Teig erhält es eine leichte, angenehme Aromatik. Pide kann pur genossen oder mit verschiedenen Füllungen wie Käse, Hackfleisch oder Gemüse belegt werden. Es passt hervorragend zu vielen Gerichten und ist eine ideale Beilage zum Grillen oder zu Eintöpfen.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Weizenmehl

200 g Sahne

200 ml Öl

½ EL Salz

4 Ei(er)

1 Packung Hefe

1 EL Joghurt

1 Eigelb

Vorbereitung

Das Mehl mit der Sahne, dem Öl, dem Salz und den Eiern verrühren. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und sofort unter den Teig gleichmäßig einrühren. Den Teig ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Zubereitung

Den Teig zu einem Laib formen und auf einem mit Öl bestrichenen Backblech legen. Den Joghurt mit dem Eigelb oder Wasser vermischen und den Laib damit bestreichen. Backen: Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten backen, (das Brot sollte leicht gebräunt sein) wenn nötig etwas länger backen. Mit einer Backnadel (Schaschlikspieß) kontrollieren. Man kann das Brot nach Geschmack mit Schafskäse verfeinern, dazu benötigt man 1 Tasse Schafskäse und rührt ihn unter den Teig bevor man ihn gehen lässt.



Verlorene Eier

Çilbir

Verlorene Eier, auch bekannt als Çilbir, sind ein traditionelles türkisches Gericht, das aus pochierten Eiern besteht, die auf einer Basis aus cremigem Joghurt mit Knoblauch serviert werden. Das Ganze wird mit einer pikanten Buttersoße, die oft mit Paprikaflocken (Pul Biber) und manchmal auch mit Chili verfeinert ist, übergossen.

Der Geschmack von Çilbir ist eine wunderbare Kombination aus verschiedenen Aromen und Texturen. Die pochierten Eier sind weich und zart, während der Joghurt eine angenehme Frische und Cremigkeit bietet. Die pikante Buttersoße fügt eine würzige und leicht scharfe Note hinzu, die das Gericht perfekt abrundet. Oft wird Çilbir mit frischem Dill und manchmal auch mit Sesam oder Petersilie garniert und mit Fladenbrot serviert.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Ei(er)

100 g Joghurt

1 Zehen(n) Knoblauch

3 EL Milch

1 EL Butter

2 Liter Wasser

4 EL Essig

1 TL Salz

1 TL Paprikapulver

Zubereitung

Den Knoblauch mit etwas Salz zerdrücken und zum Joghurt geben, mit Milch verrühren und warm stellen. 2 Liter Wasser mit 4 EL Essig und 1 TL Salz aufkochen und die Eier einzeln aus einer Tasse in den Sud gleiten lassen und simmern lassen, bis das Eiweiß fest ist (ca. 4 Minuten). Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf der Joghurtsoße anrichten. Butter in einem Pfännchen zerlassen mit Paprikapulver würzen und über die Eier geben. Ggf. mit Tomaten und Gurkenstücken garnieren und mit Fladenbrot servieren.



Walnuss-Sauce

Tarator

Tarator wird am häufigsten in der ägäischen Region der Türkei verwendet. Man kann diese Sauce als Dipp reichen. Besonders gut schmeckt sie zu gekochtem Gemüse und einfach gegartem Fisch.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

50 g Walnusskerne

50 g Paniermehl

5 Zehen(n) Knoblauch

1 EL Olivenöl

50 ml Essig oder Zitronensaft

1 Prise Salz

Zum Servieren

1 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und grob hacken. Walnüsse, Paniermehl und Knoblauch in einem Mörser oder Mixer zerkleinern. So viel Brühe hinzufügen, dass die Mischung die Konsistenz von dickem Joghurt hat.

Zubereitung

Das Olivenöl und den Essig oder den Zitronensaft dazugeben, mit Salz würzen und vermischen. Tarator in eine Sauciere oder Schale füllen, Olivenöl darüber gießen und mit Paprikapulver bestreuen.



Zucchini-puffer

Mücver

Mücver wird oft als der Name eines Essens direkt angenommen, aber es ist eigentlich der Name einer Kochtechnik. Im Grunde bedeutet es, dass verschiedene Gemüse zu einem Mörser mit Mehl, Salz, Gewürzen und Eiern zu Fladen hergestellt und dann in Öl ausgebacken werden. In der türkischen Küche ist die klassischste Form des Gerichts die Kürbis-Version. Sie auch geriebene Karotten, Kartoffeln und ähnliches Gemüse zu den Mucver hinzufügen. Wenn Sie die Mücver nicht in Öl ausbacken möchten, können Sie eine kleine Menge Käse hinzufügen und in den Ofen geben.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zucchini

6 Zwiebel(n)

2 Ei(er)

½ Bund Petersilie

1 Bund Dill

2 EL Weizenmehl

5 EL Öl zum Ausbacken

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Zucchini schälen und raspeln. Mit etwas Salz für 15 Minuten beiseite stellen, ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie und den Dill waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Zucchini mit Mehl, Pfeffer, Ei, fein gehackter Zwiebel, Dill, Petersilie und, falls gewünscht, geriebenem Käse gut mischen. Erst zuletzt Salz begeben, damit Fladen nicht wässrig werden. Von der Mischung löffelweise in heißem Öl auf beiden Seiten ausbacken. Kann warm oder kalt serviert werden.



Zwiebelkuchlein Soğan Köftesi

Zwiebeln werden in der Türkei sehr gern in allen möglichen Variationen gegessen. Einfach und beliebt sind die Zwiebelkuchlein, die man zu Lammkoteletts als Beilage reicht oder auch mit Tomatenpüree und Reis als Hauptgericht serviert.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebel(n) mittelgroß
1 Prise Salz
2 Ei(er)
4 EL Mehl
¼ Liter Öl zum anbraten
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln mit reichlich Salz bestreuen und mit den Händen durchkneten. Die Zwiebeln dann waschen und abtropfen lassen.

Zubereitung

Die Zwiebeln in einer Schüssel mit den Eiern, dem Mehl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und auf beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Auf Küchenkrepp legen und das Fett abtropfen lassen. Die Kuchlein auf einer Servierplatte anrichten.



Zwiebelsalat Soğan Piyazi

Zwiebelsalat wird stets zu Kebab und Köfte gereicht, sei es zu Hause, sei es im Restaurant oder beim Straßenimbiss.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Salate

Zutaten für 4 Portionen

500 g Zwiebel(n)
1 EL Salz
1 Zweig(e) Petersilie
1 EL Sumach
4 Oliven entkernt

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, salzen und 5 Minuten stehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Zubereitung

Salz in die Zwiebeln einreiben, abspülen und die Flüssigkeit herausdrücken. In eine Schüssel geben und mit der Hälfte der Petersilie vermischen. Auf einer Servierplatte anrichten, mit Sumach bestreuen, mit der restlichen Petersilie und Oliven garnieren.