

Weiß-Bohnen-Salat *Piyaz*

10 Stunden Vorbereitungszeit

- 250 g getrocknete weiße Bohnen
- 5 Mokkatassen Weißweinessig
- 3 mittelgroße Tomaten
- 3 Eier
- 1 große Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- 18 schwarze Oliven
- 5 frische dunkle, scharfe Peperoni
- 1 Mokkatasse Olivenöl

◆ Die Bohnen in Wasser sieben bis acht Stunden quellen lassen. Dann in einem Topf mit frischem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und kochen, bis die Bohnen halb weich sind. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und erst dann das Wasser abgießen. 3 Mokkatassen Essig zugießen und zwei bis drei Stunden ziehen lassen.

Währenddessen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und in halbfingerdicke Scheiben schneiden. Die Eier hart kochen. Die Zwiebel in dünne halbe Ringe schneiden, 1 EL Salz darüber streuen und ziehen lassen. Die Petersilie sehr fein hacken. Die Zwiebelringe unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und mit der Petersilie vermischen. Die Bohnen abgießen, mit den Zwiebelringen vermischen und auf eine ovale Platte häufen. Mit Tomatenscheiben umgeben und jede Scheibe mit einer entkernten Olivenhälfte garnieren. Die geviertelten Eier in der Mitte der Platte auf den Bohnen blütenförmig anordnen. Die Peperoni halbieren, entkernen und in schmale Ringe schneiden. Zwischen die geviertelten Eier legen. Den restlichen Essig, Öl und 1 Mokkalöffel Salz gut vermischen und über den Salat träufeln. 10 Minuten ziehen lassen.

Hirten-Salat *Çoban Salatast*

- 500 g mittelgroße Tomaten
- 5 frische Peperoni
- 5 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke
- ½ Mokkatasse Olivenöl
- ½ Mokkatasse Zitronensaft
- 4-5 Bund frische Minze

◆ Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und sehr fein würfeln. Peperoni und Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Gurke schälen und fein würfeln. Die Gemüse in eine Schüssel geben, Öl und Zitronensaft zugießen, gut mischen. 15 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit 1 Mokkalöffel Salz bestreuen. Die Minze klein hacken und darüber streuen.

◆ Die Peperoni auf der Herdplatte, in der Flamme oder über Holzkohlenglut von oben grillen. Vom Stiel her schälen, entkernen, fingerdicke Stücke schneiden. Den Knoblauch drücken, den Dill fein hacken. Joghurt mit Salz gut verrühren. Peperoni, Dill, Knoblauch und die Hälfte des Öls unterrühren. Auf Scheiben teilen und den Rest des Öls darüber gießen.

◆ Die Kartoffeln gar kochen. Die Zwiebeln sehr fein hacken, den Dill ebenfalls fein hacken. Beides mit Eigelb, Zitronensaft und Prise Salz verrühren.

Die Kartoffeln pellen und mit einer Gabel zerdrücken, solange sie noch warm sind. Dann mit der Sauce rühren, bis es von den Kartoffeln aufnimmt. Die Sauce zugeben und gut verrühren. Mit Oliven garnieren und kalt servieren.

◆ Den Blumenkohl von Strunk und Enden befreien. In einem großen Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Zitronenschale über reiben, 2 TL Salz zugeben, 3 bis 4 Minuten kochen.

Das Wasser abgießen und den Blumenkohl in Röschen teilen. Die Röschen lösen und auf einer Platte anordnen. Mit der Öl-Zitronensaft-Mischung bestreuen und mit Oliven garnieren.

Variante

Die Röschen mit einer Gabel zerdrücken. Die Öl-Zitronensaft-Mischung zugeben. Mit Oliven garnieren.

Leber auf albanische Art *Arnavut Ciğeri*

3 mittelgroße Zwiebeln
1 Lammleber
1 Bund Petersilie
1 EL süßer Rosenpaprika
3 EL Mehl
3 EL Pflanzenöl

◆ Die Zwiebeln in sehr dünne halbe Ringe schneiden, mit Salz bestreuen und ziehen lassen. Währenddessen die Leber sehr fein würfeln, in reichlich kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebelringe unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Petersilie sehr fein hacken und mit den Zwiebelringen vermischen. Die Leberstückchen in Paprika wenden und jeweils eine Hand voll in Mehl wälzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, bis feiner Rauch aufsteigt, und die Leber darin braten, dabei wenden. Nach höchstens 1 Minute mit einer Schaumkelle herausnehmen. Mit einer Prise Salz bestreuen und mit den Zwiebelringen belegen. Warm servieren.

Joghurt mit Gurken *Cactk*

1 große Gurke
500 g Joghurt
4 Knoblauchzehen
1 Bund Dill
½ Mokka-Öl

◆ Die Gurke schälen, raspeln und mit 1 Mokka-Öl Salz bestreuen. Den Joghurt schlagen, dabei nach und nach 2 Mokka-Öl Wasser zugießen. Die Gurken unterrühren. Den Knoblauch in einem Mörser zerstoßen und in den Joghurt rühren. Dill fein hacken und unterrühren. Mit Öl übergießen.

Fischrogen-Salat *Tarama*

2 Scheiben trockenes
Weißbrot
1 Mokka-Öl Milch
100 g Weißfischrogen
2 Mokka-Öl Olivenöl
1 Zitrone (Saft)
2 TL Zwiebelsaft
1 Mokka-Öl scharfes
Paprikapulver

◆ Das entrindete Brot in Milch einweichen, dann in der Hand leicht ausdrücken. In einer Kasserolle Brot und Roggen kurz erhitzen, dabei ständig mit dem Schneebeisen schlagen, damit der Roggen sich gut löst. Die Kasserolle vom Herd nehmen und die Masse durch ein Haarsieb streichen. Mit ½ Mokka-Öl heißem Wasser nochmals in der Kasserolle verquirlen. ½ Mokka-Öl heißes Wasser und Öl unter ständigem Rühren den Zitronensaft zugießen. Zwiebelsaft und Paprika zugeben, umrühren. Kalt servieren.

◆ Die Muscheln mit einem spitzen Messer
Trennen des Schließmuskels öffnen und
Muschelfleisch mit der Messerspitze
am inneren Muschelrand einmal rund
Die Muscheln in einem Tuch trocken
tronensaft, Mehl, Eier und 1 Mokka-Öl
quirlen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Musc
Sauce tunken und hineingeben. Einm
dann mit einer Schaumkelle herausneh
Beilage: Walnuss-Salat (Seite 43)

◆ In einem Mörser die Walnüsse mit
und ½ Mokka-Öl Salz zerstoßen. In ei
sel mit Sesamöl und Zitronensaft vermi
Petersilie fein hacken und unterrühren.

◆ Die äußeren Hirnhäutchen unter fl
Wasser entfernen. Die Zwiebel fein wi
Hirne in 1 l Wasser aufsetzen, 1 EL Salz
zugeben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 1
kochen. Vom Herd nehmen und 30 Mi
kühlen lassen.

Währenddessen die Tomaten kurz in l
Wasser tauchen, häuten und in dünne
schneiden. Die Oliven entkernen.

Die Hirne aus dem Wasser nehmen un
halbfingerdicke Scheiben schneiden.
ovalen Platte wie Brotscheiben aneinanc
die Oliven darauf legen, mit Tomatensch
geben.

Zitronensaft, Öl, Zwiebeln und 1 Mokka
gut verrühren, die Hirnscheiben damit l
und 10 Minuten ziehen lassen.

ige Grundlage für türkische Suppen ist die nach den weiteren Zutaten eine Fleischbrühe. Dafür sollten keine Brühwürfel werden, sondern die Brühe, die bei der Zubereitung anderer Gerichte entstanden ist. Bei fettigen Brühen schöpft man das Fett ab, sobald sie erkaltet. Auf diese Weise lässt sie sich mit etwas Butter oder Öl leichter verfeinern.

Die Zutaten der Suppe eignen sich besonders für die Zubereitung von Tarhana und Joghurt, der mit etwas Öl verfeinert wurde.

Zusätzliche frische Kräuter oder frische, scharfe Gewürze geben den Suppen eine zusätzliche schmackhafte Note. Mit dem Saft einer frischen Zitrone verfeinert macht die Suppe Appetit auf die folgende.

◆ Gulasch, Knochen, Zwiebel und Möhre in 4 l Wasser aufsetzen, 2 TL Salz zugeben. Wenn das Ganze kocht, abschäumen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt drei Stunden kochen, bis das Fleisch sich löst. Dann die Brühe in einen zweiten Topf gießen. Die Fleischstücke herausnehmen, zerdrücken und zurück in die Brühe geben.

In einer Kasserolle aus Margarine und Mehl eine Schwitze zubereiten und unter ständigem Rühren 3 Tassen Brühe zugießen. Diese Sauce in die Fleischbrühe geben, umrühren und kurz aufkochen.

Eigelb und Zitronensaft mit 3 Tassen Brühe verquirlen, in die Fleischbrühe geben und umrühren. In einer Kasserolle Butter zerlassen und Paprika einrühren. Vor dem Servieren in die Suppe rühren oder getrennt dazu reichen.

◆ Die Kutteln unter fließendem Wasser gründlich waschen und in 4 l Wasser aufsetzen, 1 EL Salz zugeben. Wenn das Ganze kocht, abschäumen. Bei schwacher Hitze zugedeckt fünf bis sechs Stunden kochen, bis die Kutteln sehr weich sind. Bleiben weniger als 2 l Brühe, mit heißem Wasser auffüllen; bleiben mehr, bei offenem Topf verdampfen lassen. Die Kutteln herausnehmen und in sehr kleine Stücke schneiden. Zurück in die Brühe geben und weitere 15 Minuten kochen.

Währenddessen in einer Kasserolle aus Margarine und Mehl eine Schwitze zubereiten und unter ständigem Rühren 3 Tassen Brühe zugießen. Diese Sauce in die Suppe geben und kurz weiterkochen. Eigelb mit Zitronensaft und Milch gut verquirlen. Die Suppe vom Herd nehmen, diese Sauce hineingießen und umrühren.

In einer Kasserolle Butter zerlassen und Paprika einrühren. In die Suppe geben, einmal umrühren. Knoblauch in einem Mörser zerstoßen und mit Essig gut verrühren. Zur Suppe servieren und bei Tisch nach Geschmack einrühren.

Kalbskutteln sind milder im Geschmack, Hammelkutteln wirken dafür besser gegen einen schweren Kopf.

Hochzeitsuppe Düğün Çorbasi

4 Stunden Kochzeit

500 g Hammelgulasch
1 kg Hammelknochen
1 mittelgroße Zwiebel
1 Möhre
2 EL Margarine
1½ Mokkaassen Mehl
3 Eigelb
1 Zitrone (Saft)
2 EL Butter
1 EL scharfes Paprikapulver

Kuttelsuppe İşkembe Çorbasi

6-7 Stunden Kochzeit

600 g Kalbs- oder
Hammelkutteln
2 EL Margarine
1 Mokkaasse Mehl
3 Eigelb
1 Zitrone (Saft)
1 Mokkaasse Milch
1 EL Butter
2 TL scharfes Paprikapulver
5 Knoblauchzehen
1 Mokkaasse Weißweinessig

erginen schälen und reiben, 1 EL Salz
en und auf einen flachen Teller geben.
ren flachen Teller darauf legen und mit
icht beschweren, damit die Flüssigkeit
Minuten stehen lassen. Währenddes-
ebel sehr fein würfeln. Die Pinienkerne
iden. Die Petersilie fein hacken.

serolle Öl erhitzen, Zwiebel und Hack-
hmoren, bis die Zwiebeln glasig sind.
ufügen, einmal umrühren. Bei schwa-
zugedeckt 15 Minuten dünsten.

zinen gut abtropfen lassen und mit
alnüssen, Pinienkernen, Petersilie,
fel schwarzem Pfeffer und einem Ei

enne Butter zerlassen. Die übrigen Eier
hneebeben 3 Minuten schlagen und in
geben. Das Auberginen-Fleisch-Ge-
ben. Wenn das Ei unten fest ist, das
nden und zugedeckt 10 Minuten bra-
je nach Geschmack – innen fest ist.
n zerschneiden und servieren.

◆ In einer großen Pfanne Butter zerlassen und
sechs Pastırma-Scheiben in Kleeblattform hinein-
legen. Sofort ein Ei darauf schlagen, eine Prise
schwarzen Pfeffer über das Eigelb streuen. Zuge-
deckt bei mittlerer Hitze braten, bis – je nach Ge-
schmack – das Ei fest ist. Mit dem Rest auf gleiche
Weise verfahren.

Petersilienstängel dazureichen.

◆ 1½ l Wasser mit 2 EL Salz und Essig zum Kochen
bringen. Den Joghurt schlagen.

Ein Ei in eine Kelle schlagen und vorsichtig in das
kochende Wasser gleiten lassen. Je nach Wunsch,
ob das Eigelb weich oder hart sein soll, 3 bis 5 Mi-
nuten kochen. Mit den übrigen Eiern auf gleiche
Weise verfahren. Auf eine vorgewärmte Servier-
platte geben, damit sie nicht auskühlen.

In einer Kasserolle Butter zerlassen und Paprika
2 Minuten darin verrühren. Den Joghurt über die
Eier geben, mit Paprika-Butter beträufeln und so-
fort servieren.

Pastırma mit Spiegeleiern *Pastırma Yumurtalı*

2 EL Butter
200-300 g Pastırma oder
Bündner Fleisch in
24 dünnen Scheiben
6 Eier
1 Bund Petersilie

Verlorene Eier mit Joghurt *Çılbır*

2½ EL Essig
750 g Joghurt
12 Eier
2 EL Butter
1 TL süßer Rosenpaprika

linen ausnehmen, Schuppen entfernen, die Fische aneinander reibt, außen und Salz einreiben.

der Weinblätter auf einen Grillrost legt einem Pinsel Öl auftragen. Die Sardinen darauf legen. Die restlichen ebenfalls mit Öl bestreichen und mit Seite auf die Fische legen. Einen zweiten drauf legen, damit man die Sardinen von unten grillen kann, ohne dass sie beim runterfallen – oder sie in die Weinblätter. Die Sardinen 6 cm über der Glut grillen.

ft mit ½ Mokkaöl verquirlen. Den i. Die Sardinen vom Grill und aus den rnehmen, mit Zitronensauce über d in Dill wenden.

hfilet in daumenlange und zweidau- stücke schneiden und in eine Schüssel Zwiebel in sehr dünne halbe Ringe mit 1 TL Salz bestreuen und 5 Minuten

Dann den Saft in eine kleine Schale Den Saft einer Zitrone, 1 EL Öl, 1 TL Pfeffer und 1 TL Salz zugeben und ver- Marinade über das Fischfilet gießen, ter darüber verteilen. Sechs Stun- ank ziehen lassen.

Metallspieße stecken und auf oh ill 6 cm über der Glut langsam i wei und dabei mit einem Pinsel hieber inade auftragen. ite rone mit 1 EL Öl verquir- en Fi äufeln. In gehackter Pe- iev. ed wa ervieren.

◆ Die Haut vom Fischfilet entfernen und das Filet in sechs Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und klein schneiden. Zwiebeln klein würfeln, Knoblauch zerdrücken.

In einem mittelgroßen Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Tomaten zugeben und 5 Minuten dünsten, ab und zu umrühren. Peperoni, Knoblauch, 1 Mokkalöffel schwarzen Pfeffer, 1 TL Salz und die Fischfilets beifügen. 1 Mokka Wasser zugießen und alles bei starker Hitze zugedeckt 12 Minuten kochen.

Den Topf vom Herd nehmen und kalt stellen.

◆ Den Fisch ausnehmen, Schuppen entfernen, Kopf, Schwanz und Flossen abschneiden. Den Fisch mit Kopf, Schwanz und Flossen, eine ganze Zwiebel und Knoblauch in 1 l Wasser aufsetzen, Beifuß und 1 EL Salz zugeben. Wenn das Ganze kocht, abschäumen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 25 Minuten kochen. Währenddessen Möhren, Sellerie und die zweite Zwiebel putzen und klein würfeln.

Das Fischfleisch herausnehmen und auf einen Teller legen. Die Brühe durch ein grobes Sieb in einen zweiten Suppentopf gießen und zurück auf den Herd stellen. Nach und nach Möhren, Sellerie, Zwiebel, Butter und Reis beifügen, 2 Mokka Wasser zugießen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 20 Minuten kochen.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und zugeben. Alles weitere 20 Minuten kochen.

Den Fisch häuten, entgräten, klein schneiden und in die Suppe geben. Mehl, Eigelb und Zitronensaft gut verquirlen, 1 Mokka Wasser zugießen, nochmals verquirlen. In die Suppe geben, einmal aufkochen, dabei mehrmals langsam umrühren. Den Topf vom Herd nehmen.

Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Schwertfisch mit Peperoni

Kılıç Bahği Yeşil Biberli

750 g Schwertfischfilet
15 frische Peperoni
2 mittelgroße Tomaten
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Mokka Wasser
1 Mokka Öl

Fischsuppe

Balık Çorbası

1 kg Fisch (Großer Drachenkopf oder Meeräsche)
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Mokkalöffel Beifuß
1 Mokka Möhren
1 Mokka Sellerie
3 EL Butter
1 EL Reis
2 mittelgroße Kartoffeln
40 g Mehl
4 Eigelb
1 große Zitrone (Saft)
1 kleines Bund Petersilie

Auberginen schälen, in fingerdicke Scheiben und in Salzwasser legen. Die Chili in Mörser fein zerstoßen. Das Fleisch mit Pfeffer und 1 TL Salz gründlich kneten. Die Chili in dünne halbe Ringe schneiden, mit fein gehackter Petersilie und Sumak vermischen. Die Auberginen vierteln.

Fleisch in kleinen Mengen auf die Spieße geben, dazwischen alle 3 cm eine Auberginenscheibe schieben. Die Spieße auf einem Holzkohlg grill in den Flammen grillen, damit das Fett verbrennt. Dann über normaler Glut weitere 3 Minuten grillen, Tomatenstücke und Peperoni dazu. Die Brotfladen auf das Fleisch legen, damit sie knusprig werden und etwas Saft ziehen.

Die Brotfladen auf Tellern verteilen, das Fleisch auf den Spießen lösen und darauf legen. Tomaten und Peperoni auf das Fleisch legen, mit Zwiebelringen bedecken. Den Joghurt kalt dazu servieren.

Leber und Niere grob würfeln und mit dem Pfeffer vermischen. Lauchzwiebeln in fingerbreite Ringe schneiden, Petersilie und Dill fein hacken. Pfeffer mit Dill, Thymian, 1 TL schwarzem Pfeffer und 1 TL Salz unter das Fleisch mischen.

Das Backpapier in je drei gleiche Stücke teilen bzw. dreieckige Blatt Alufolie abschneiden. Die obere Seite jedes Blattes mit Margarine einstreichen. Das Fleisch auf die Blätter verteilen, je ein Pfefferblatt darauf legen. Das Papier durch Falten dicht verschließen und die Päckchen im Ofen bei starker Hitze 60 bis 90 Minuten backen; ab und zu mit kaltem Wasser bespritzen, damit das Papier nicht verbrennt.

Die Päckchen servieren die obere Seite mit einer Schere vorsichtig aufschneiden.

◆ Die Chili in einem Mörser fein zerstoßen. Das Fleisch mit Tomatenmark, Chilipulver und 1 TL Salz gründlich kneten. Die Tomaten vierteln und mit den ganzen Peperoni grillen. Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden, mit fein gehackter Petersilie und Sumak vermischen. Tomaten und Peperoni vom Grill nehmen.

Das Fleisch auf die Spieße drücken und auf einem Holzkohlg grill in den Flammen grillen, damit das Fett verbrennt. Dann über normaler Glut weitere 3 Minuten grillen. Die Brotfladen darauf legen, damit sie knusprig werden und etwas Saft ziehen.

Die Brotfladen auf Tellern verteilen, das Fleisch von den Spießen lösen und darauf legen. Tomaten und Peperoni auf das Fleisch legen, mit Zwiebelringen bedecken. Den Joghurt kalt dazu servieren.

◆ Die Hefe in eine Schüssel krümeln, 45 g Salz und 650 ml Wasser zugeben und gut umrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nach und nach unter ständigem Rühren das Mehl zugeben, 10 Minuten kneten. Die Schüssel mit einem angefeuchteten dicken Tuch zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in zwölf Stücke teilen, jedes auf der Tischplatte unter dem Handballen kräftig weiterkneten und zu Bällchen rollen. Diese zurück in die Schüssel geben und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Die Bällchen flach drücken und 1 mm dick ausrollen. Den Ofen stark vorheizen. Die Teigblätter mit einem Pinsel von beiden Seiten mit etwas Milch einstreichen. Im Ofen bei starker Hitze 3 bis 4 Minuten backen.

Urfa-Kebab *Urfa Kebabi*

3 kleine trockene Chilischoten
600 g Hammelgulasch, nicht zu mager
150 g Hammelbauch (beides durch den Fleischwolf drehen lassen)
1 EL Tomatenmark
3 mittelgroße Tomaten
5 frische grüne Peperoni
2 große Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1 Mokkalöffel Sumak
4-6 Brotfladen (Pide)
450 g Joghurt

Metallspieße (10 cm lang und 1 cm breit)

Fladenbrot *Kebab Pidesi*

für 12 Stück

40 g frische Hefe
1 kg Weizenmehl
1 Mokkatasse Milch

Lamm in Kopfsalat *Kuzu Kapama*

3 Kopfsalat
12 Lauchzwiebeln
1 mittelgroße Möhre
1 mittelgroße Zwiebel
3 EL Butter
900 g Lammrücken,
grob gewürfelt
2 Bund Mangold
1 TL Zucker
2 TL Mehl
1 Bund Dill

Lamm im Keramiktopf gebacken *Güveç*

3 Stunden Kochzeit

10 Lauchzwiebeln
3 mittelgroße Tomaten
6 frische Peperoni
5 mittelgroße Kartoffeln
2 mittelgroße Zwiebeln
10 Knoblauchzehen
2 Bund Dill
3 EL Margarine
900 g Lammschulter mit
Knochen, grob gewürfelt
1 Lorbeerblatt

◆ Salatblätter einzeln lösen und unter fließendem Wasser waschen. Lauchzwiebeln klein schneiden. Die Möhre halbieren, die Zwiebel achteln.

In einem Topf Butter zerlassen, nacheinander Zwiebel, Fleisch, Möhre, Mangold, Lauchzwiebeln, Zucker, 2 TL Salz, Salatblätter und 2 Mokkatassen Wasser hineingeben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 60 bis 90 Minuten kochen.

Das Mehl in 1 Mokkatasse Wasser verrühren, in den Topf geben, einmal umrühren und alles weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Fein gehackten Dill zugeben, umrühren und noch einmal kurz aufkochen.

◆ Die Lauchzwiebeln in fingerdicke Stücke schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und klein schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln achteln, Knoblauch und Dill klein schneiden.

Einen flachen Keramiktopf mit Margarine austreichen, das Fleisch mit Gemüse und Lorbeerblatt hineingeben, 2 TL Salz und 1 Mokkatasse Wasser beifügen. Den Topf mit einem Bogen Alufolie bedecken, damit Geschmack und Geruch erhalten bleiben. Im Ofen bei mittlerer Hitze zugedeckt zweieinhalb bis drei Stunden backen, bis die Fleischstücke sehr weich sind.

◆ Die Köpfe in kochendes Wasser tauchen, die Haut ringsherum mit einem scharfen Messer abziehen und die Köpfe unter fließendes Wasser lange und gründlich waschen. In einen Topf mit Wasser vollständig bedecken, zugeben und zum Kochen bringen. Abgedeckt und bei mittlerer Hitze zugedeckt eine Stunde kochen.

Währenddessen die Zwiebeln fein würfeln, die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und klein schneiden. Den Ofen stark vorheizen. In einer Kasserolle Butter zerlassen und Zwiebeln glasig dünsten. Die Tomaten zugeben und umrühren. 4 Mokkatassen heiße Brühe einmal umrühren und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 5 Minuten kochen. Die Kasserolle vom Herd nehmen.

Die Köpfe auf ein Blech legen, die Tomaten durch ein grobes Sieb darüber streichen. Die Zwiebeln aufheben. Die Köpfe im Ofen knochen. Dann mit einer Geflügelschere lässeln und warm stellen. Das Blech zurück zum Ofen schieben.

In einer Kasserolle 1 EL Margarine zerlassen, Nudeln, Zwiebeln, 1 Mokkalöffel Pfeffer und 1 TL Salz beifügen, umrühren. Die Mokkatassen Brühe auf dem noch heißen Ofen kurz aufkochen und zu den Nudeln zugeben. Die Nudeln bei mittlerer Hitze kochen, bis sie zu quellen beginnen. Bei sehr schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten quellen lassen.

Die Nudeln auf eine Servierplatte geben und die halbierten Köpfe darauf verteilen.

Die gedünsteten Gemüsegerichte sind außerordentlich beliebt in der Türkei. Weil sie kalt gegessen werden, sind sie typische Sommerspeisen. Erst die Zubereitung führt dazu, dass trotz des Verwendung von Olivenöl das Gericht nicht schwer wird.

Die Zubereitung der Gemüsegerichte ist die Sauce, die durch vorsichtige Dünsten fein geschnittener Gemüse entsteht. Mit etwas Zucker abgerundet bindet sie sich mit dem Gemüsesaft, der durch das Dünsten vollständig aufgenommen wird, so dass seine Nährstoffe besser verwertbar sind. Der feine Geschmack entfaltet sich. Das feine Aroma kann je nach Eigengeschmack der verschiedenen Gemüsearten durch Zugabe von Zitronensaft verstärkt werden.

Die Zubereitung für diese Gerichte ist ein wichtiger Bestandteil der Speisepläne der Sommermonate. Die Fantasie in der Kombination der Gerichte sind kaum Grenzen gesetzt. Die Gemüsegerichte lassen sich an einem kühlen Ort für einige Tage aufbewahren.

◆ Die Zwiebeln sehr fein würfeln. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, entkernen und klein schneiden. Beides miteinander vermischen, 1 TL Salz darüber streuen und mit den Händen 3 Minuten fest kneten; ziehen lassen.

Die Bohnen putzen, in der Mitte quer halbieren, unter fließendem Wasser waschen und in einen flachen Topf geben. Sind die Bohnen etwas hart, geben sie in der Pfanne in 1 Mokka-Tasse Öl unter ständigem Rühren kurz andünsten. Mit einer Schaufel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Zwiebel-Tomaten-Gemisch in demselben Öl unter ständigem Rühren 5 Minuten dünsten. Die Bohnen geben. Das restliche Öl und Zucker beifügen. Bei starker Hitze zugedeckt 10 Minuten dünsten, dabei häufig den geschlossenen Topf aufschütteln, damit die Bohnen nicht ansetzen.

1 Mokka-Löffel schwarzen Pfeffer sowie $\frac{1}{4}$ l heißes Wasser zugeben und die Bohnen bei mittlerer Hitze zugedeckt 30 Minuten kochen.

Kalt servieren.

◆ Die Feuerbohnen aus den Schoten lösen und unter fließendem Wasser waschen. In $1\frac{1}{2}$ l Wasser aufsetzen und 20 Minuten kochen.

Währenddessen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, entkernen und klein schneiden. Die Möhren putzen, längs halbieren und in fingerlange Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch reiben.

Die Bohnen abgießen und mit dem anderen Gemüse in einen flachen Topf geben. Öl, Zucker, 2 TL Salz und 2 Mokka-Tassen Wasser zugeben, den Topf gut schließen. 10 Minuten bei starker, dann 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Bohnen leicht zu zerdrücken sind.

Das Gericht in einer Schüssel kalt stellen. Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Ayşekadın-Bohnen in Olivenöl

Ayşekadın Fasulyesi Zeytinyağı

3 mittelgroße Zwiebeln
2 große Tomaten
1 kg Ayşekadın oder grüne Bohnen
2 Mokka-Tassen Olivenöl
1 TL Zucker

Feuerbohnen in Olivenöl

Barbunya Fasulyesi Zeytinyağı

1 kg frische Feuerbohnen
3 mittelgroße Tomaten
2 mittelgroße Möhren
2 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Mokka-Tassen Olivenöl
1 TL Zucker
1 Bund Petersilie

Rezepte türkischer Reisgerichte ist die Zubereitungs-
kultur der Herkunftsländer dieses Getreides er-
halten geblieben und die Bereicherung durch die
Reisen auf seinem Weg der Ausbreitung Richtung
Mittelmeer anzumerken.

Andererseits wird Reis, wie auch in Asien auf dem
Osten üblich, nicht als bloße Beilage, sondern als
Hauptgericht mit Beilagen gereicht. Dabei
wird Brühe zum Quellen verwendet und Gemüse
oder Fleisch zugegeben. Andererseits kann Reis durch
Zugabe von Butter oder Öl – ohne Verwendung von
Fleisch – schmackhaft zubereitet werden.

Die Zutaten, die ihm während des Quellens
zugegeben werden, erinnern an die Handelsbeziehun-
gen des Osmanischen Reiches: Korinthen aus Grie-
chenland, Walnüsse und Pistazien aus Armenien,
Koriander aus Nordafrika, Safran und Curry aus In-

◆ Die Weizengrütze auslesen, am besten auf einem
hellen Tablett.

Die Zwiebeln sehr fein würfeln. Die Brühe erhitzen.
In einem hohen Topf Margarine zerlassen und
die Zwiebeln gelb dünsten. Die Weizengrütze zu-
geben und unter ständigem Rühren etwa 20 Mi-
nuten anbraten, bis sie anzusetzen beginnt. Brühe
zugießen, 2 TL Salz beifügen und den Topf schlie-
ßen. 5 Minuten bei mittlerer, dann 10 Minuten bei
schwacher Hitze kochen. Je nach Bulgursorte mit
heißem Wasser ergänzen, dann bei schwächster
Hitze 20 Minuten quellen lassen.

Vor dem Servieren gut umrühren, damit die Wei-
zengrütze schön locker und körnig ist.

◆ In einem großen Topf 2 l Wasser mit 2 EL Salz
zum Kochen bringen und den Kuskus-Grieß hi-
neingeben. 10 Minuten sprudelnd kochen, abgie-
ßen und 10 Minuten in kaltem Wasser stehen las-
sen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

In einem mittelgroßen Topf Butter zerlassen,
Brühe zugießen und zum Kochen bringen. Den
Kuskus-Grieß zugeben und bei schwacher Hitze
zugedeckt 30 Minuten kochen, bis die Brühe voll-
ständig aufgesogen und der Kuskus sehr weich,
aber locker körnig ist.

Vor dem Servieren gut umrühren.

Weizengrütze (Grundrezept) *Bulgur Pilavi*

500 g Weizengrütze
3 mittelgroße Zwiebeln
½ l Hammel-, Lamm-, Kalb-
oder Hühnerbrühe
6 EL Margarine

Weizengrieß-Pilav (Grundrezept) *Kuskus Pilavi*

500 g Kuskus-Grieß
3 EL Butter
1½ Mokkatassen
Fleischbrühe

maten kurz in kochendes Wasser tauchen, entkernen und sehr klein schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln, die Möhre vierteln.

In einem mittelgroßen Schmortopf Öl erhitzen. Das Fleisch in einem Stück anschmoren, bis es alle Seiten braun ist. Die Zwiebeln zugeben, und in demselben Rühren glasig dünsten, dabei auch die Möhre, Knoblauchzehen und Lorbeer beifügen. 2 Mokkalöffel schwarzen Pfeffer, 1 TL Salz und Tomaten zugeben, weiter in demselben Rühren. 6 Mokkalassen heißes Wasser zugeben und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen, bis das Fleisch sehr weich ist.

Bevor das Fleisch gar ist, 2 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Nudeln 10 Minuten kochen, so dass sie noch etwas fest sind. Durch ein Sieb abgießen.

In einem heißen Topf Butter zerlassen und die Nudeln darin wenden. Bei starker Hitze unter Rühren kurz anbraten und an den Rand einer Servierplatte legen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, in die Mitte der Platte geben und mit Sauce übergießen.

Zwiebeln klein würfeln. Die Petersilie fein hacken. In einer Kasserolle Margarine zerlassen und die Zwiebeln gelb dünsten. Hackfleisch mit Zwiebeln zugeben und unter ständigem Rühren kochen, bis die ausgetretene Flüssigkeit verdunstet ist. Die Kasserolle vom Herd nehmen, das Fleisch wie möglich abgießen. Petersilie, Pfeffer, Mokkalöffel schwarzen Pfeffer und Paniermehl zugeben und gut umrühren.

Wie auf Seite 155 unten beschrieben verfahren und füllen.

◆ In einer Kasserolle Butter zerlassen und warm stellen. Mehl, Zucker, die Hälfte der Butter, 2 TL Salz und 2 Mokkalassen lauwarmes Wasser zu einem Teig kneten. In zwölf gleiche Stücke teilen, in ein feuchtes Tuch einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 190° C vorheizen.

Ein Teigstück rechteckig auf Blechbreite ausrollen, auf das heiße Blech legen und bei offenem Ofen jede Seite ½ Minute backen. Herausnehmen, einmal quer falten, mit ein paar Tropfen Wasser besprengen, noch zweimal in derselben Richtung falten, so dass ein länglicher Streifen entsteht, und unter ein feuchtes Tuch legen. Den Ofen sofort schließen, damit er sich wieder aufheizt. Mit allen Teigstücken auf gleiche Weise verfahren.

In einem Topf den Joghurt gut durchrühren und erhitzen – nicht kochen. Die restliche Butter und 2 TL Salz unterrühren, den Topf vom Herd nehmen. Die gefalteten Teigstreifen übereinander legen, in drei gleiche Teile schneiden, auf einer Servierplatte verteilen und mit Joghurtsauce übergießen.

◆ Den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Petersilie fein hacken. In einer mittelgroßen Kasserolle Butter zerlassen und das Mehl 2 Minuten darin schwitzen, ohne dass es braun wird. Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren zugeben, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Kasserolle vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Petersilie, Käse und 1 Mokkalöffel Salz zugeben und gut umrühren.

Die drei Teigblätter genau übereinander legen und in je acht spitze Dreiecke teilen. Auf das breite Ende jeweils ½ EL Füllung geben. Das breite Teigende und die Seiten über die Füllung legen und zum spitzen Ende hin wie eine Zigarette rollen.

In einer mittelgroßen Pfanne Öl erhitzen und sechs Teigröllchen bei starker Hitze braun braten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen. Mit den restlichen Röllchen auf gleiche Weise verfahren. Warm servieren.

Teigstreifen in heißer Joghurtsauce *Souroum*

6 EL Butter
350 g Mehl
1 TL Zucker
1 kg Vollfett-Joghurt

Teigröllchen mit Käsecreme gefüllt *Sigara Böreği Krema İçli*

200 g weicher Schafskäse
½ Bund Petersilie
1 EL Butter
30 g Mehl
200 ml Milch
3 Blatt Fertigteig
2 Mokkalassen
Sonnenblumenöl



Weihnachtspasteten *Maghi Vra*

300 g getrocknete Aprikosen
500 g Zucker
150 g Butter
100 g gehobelte Mandeln
300 g Mehl
2 EL Stärkemehl
1 EL abgeriebene Orangenschale
1 TL Trockenhefe
1 EL Cognac
300 g granuliert Walnüsse
1 TL gemahlener Zimt

◆ Die Aprikosen klein schneiden. In einer Kasserolle mit 200 g Zucker und $\frac{1}{3}$ l Wasser verrühren, einmal aufkochen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Ein Blech mit 1 EL Butter einstreichen. Die Mandeln etwas zerkleinern. Die restliche Butter zerlassen.

Die Aprikosen vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel Mehl, Stärkemehl und Orangenschale vermischen. Die Trockenhefe in einem Schälchen mit $\frac{1}{2}$ Mokka warmem Wasser verrühren und mit Aprikosen, geschmolzener Butter und Mehl verrühren, den Cognac zugeben und leicht kneten. Den Ofen auf mittlere Temperatur vorheizen.

Eiergroße Mengen zwischen den Händen zu daumendicken, 10 cm langen Rollen formen, mit den Fingerspitzen auf 4 cm Breite drücken. Die Walnüsse in die Mitte der Teigstreifen streuen. Die Teigstreifen längs über den Nüssen falten, die Enden zusammendrücken und die Längsränder so zustreichen, dass die Pasteten die Form von Röllchen bekommen. Auf dem Blech verteilen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen in einer Kasserolle den restlichen Zucker mit Zimt und 150 ml Wasser vermischen, aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen. Die Kasserolle vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Pasteten aus dem Ofen nehmen, im Sirup wenden und in den Mandeln wälzen. Kalt servieren.

◆ In einer Kasserolle den Zucker mit 300 ml Wasser und Zitronensaft verrühren, erhitzt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Die Kasserolle vom Herd nehmen, abkühlen lassen und abgießen. Die Milch etwas anwärmen. Ein Blech mit Butter einstreichen.

In einer Schüssel das Ei mit Puderzucker, restliche Butter zugeben und 5 Minuten mit dem Schneebesen schlagen. 1 Mokka Mehl und Backpulver beifügen, nach unten unter ständigem Kneten Milch zugießen. 10 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen in einer Kasserolle die Milch mit $\frac{1}{2}$ l Wasser kurz aufkochen, abgießen, abkühlen lassen und schälen. Den Ofen auf mittlerer Temperatur vorheizen.

Walnussgroße Mengen des Teigs zwischen den Händen rund formen, flach drücken und nebeneinander auf das Blech legen. Auf jede Rolle drei Mandeln sternförmig drücken. In dem Ofen bei mittlerer Hitze 35 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, sofort in den kalten Sirup tauchen und eine Stunde darin kalt werden lassen. Abkühlen lassen und servieren.

Blätter waschen, in einen verschließbaren Behälter geben, mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser und dicht verschlossen 24 Stunden ruhen lassen.

In $\frac{1}{4}$ l Wasser unter ständigem Rühren kochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, das Rosensud durch ein Sieb zugießen, umrühren. Abkühlen lassen und kalt stellen. In Flaschen füllen und mit Gummikappen verschließen. In einem Verhältnis 1:4 mit Wasser verwenden.

Das Sud mit $\frac{1}{4}$ l Wasser verrühren, nach Geschmack zugeben – mindestens 1 TL – und mit dem Schneebesen oder im Mixer aufschäumen lassen.

Rezept am besten mit selbst angesetztem entrahmter Schafsmilch. Der Joghurt geben, bis das Fett abgeschöpft werden kann. Die zurückbleibende buttermilchartige Flüssigkeit in angegebenem Verhältnis mit Wasser gesalzen.

◆ Im traditionellen Holzkohlen-Samowar oder einer großen Kanne aus Blech oder Buntstahl Wasser aufsetzen. In eine darauf passende kleine Teekanne aus Blech, Buntstahl oder dickem Porzellan Teeblätter geben und auf die Kanne setzen. Die Teeblätter mit etwas Wasser befeuchten, damit sie nicht »verbrennen«.

Das kochende Wasser in die Kanne füllen und bei schwacher Hitze siedeln – der Teesud darf nie kochen, da sonst zu starke Bitterstoffe aus den Blättern treten.

Den Teesud in die kleinen tulpenförmigen Gläser gießen und je nach Stärke im Verhältnis 1:2 bis 1:1 mit siedendem Wasser auffüllen.

Tee Çay

◆ Jede Tasse einzeln zubereiten und aufwärmen. Je nach Geschmack 1 bis $1\frac{1}{2}$ Mokkalöffel staubfein gemahlener Kaffee, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Mokkalöffel Zucker und 1 Mokkatasse kaltes (!) Wasser in die Mokkakasserolle geben, einige Mal kräftig umrühren und bei schwacher Hitze langsam erhitzen – nicht aufkochen. Den kurz vor dem Kochen aufsteigenden Kaffeeschaum in die heiße Tasse abgießen. Die Flüssigkeit erneut aufkochen und in die Tasse gießen.

Vor dem Trinken 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen.

Mokka Kahve

