

Bijgaande treft u een aantal recepten aan van onze kok.

Wij hopen dat u er veel plezier aan beleeft en vooral: Eet smakelijk!

Düğün çorbası - Bruiloftssoep

Deze fijne soep wordt traditioneel bij een bruiloft op het platteland geserveerd.

U heeft nodig:

150 gr. lams- of rundvlees

2 eetl. boter

3 eetl. bloem

2 eieren

sap van 1 citroen

zout

paprikapoeder

Breng het vlees met ruim 750 deciliter water aan de kook en trek hiervan in 45 min. bouillon. Neem het vlees uit de bouillon en snijd het in kleine blokjes. Laat de bouillon afkoelen. (hou een beetje van de bouillon achter) Verhit de boter in een pannetje, voeg de bloem toe en roer alles door elkaar. Giet er na enkele minuten geleidelijk al roerend de bouillon bij. Laat de bouillon 10 minuten zachtjes koken.

Roer in een schaal de eieren met het citroensap en ruim 1 deciliter water door elkaar. Meng er dan 5 eetlepels van de bouillon door. Voeg het kleingesneden vlees aan de soep toe en breng aan de kook. Draai de gaspit uit en roer tot slot het eimengsel door de soep. Maak een mengsel van de achtergehouden bouillon, paprikapoeder en zout. Gebruik dit mengsel als decoratie bij het serveren van de soep.

Çoban Salatası - Herder Salade

De salade wordt door elke kok anders gesneden en anders gemaakt, maar onze herder maakt hem zo:

U heeft nodig:

1 middelgrote ui of 2 lenteuitjes

½ komkommer,

2 tomaten,

1 paprikapeper (sivribiber)

tijm (kekik)

zout

3 eetlepels olie

½ citroen

1 takje peterselie

30 gr. feta

paar zwarte olijven

Snij de ui, paprikapeper, komkommer en tomaten in dunne reepjes, snij de peterselie fijn. Wat zout en tijm toevoegen, meng ze in een schaal en opdienen met stukjes feta en zwarte olijven.

Pirincli Múcver - rijst en groentekoeckjes

U heeft nodig:

100 gr. gekookte rijst

1/2 kg courgette

125 gr. winter wortel

100 gr ui

3 eieren

35 gr. bloem

bosje peterselie

bosje dille

5 eetlepel sojaolie

zwarte peper

zout

Courgette, winter wortel en ui raspen, peterselie en dille fijn snijden. Dit alles samen met de eieren, bloem, zwarte peper, zout en rijst goed mengen. Olie in de pan heet laten worden en elke keer een eetlepel van het mengsel in de pan goudbruin bakken. Warm of koud serveren

Şiş Kebap - Lamsvlees aan het spies

U heeft nodig:

150 gr. lamsrugfilet

½ paprika

1 tomaat

1 ui

sap van ¼ citroen

zout

tijm

gemalen zwarte peper

beetje olijfolie

Ui pellen en de buitenste ring bewaren, de rest van de ui raspen. De geraspte ui bestrooien met wat zout en het vocht eruit drukken. Vlees in blokjes snijden, in een schaal doen, sap van ui en citroen, en olijfolie toevoegen. Bestrooien met tijm en peper. Alles goed mengen en in de koelkast zetten. Was de paprika en tomaat. Paprika en ui op dikte van het vlees snijden, tomaat in partjes snijden. Stukje vlees, paprika, tomaat en ui, wederom stukje vlees, paprika, tomaat en ui, om te eindigen met een stukje vlees en op deze wijze aan het spies rijgen. Op van te voren verhitte bakplaat de spies bakken.

Imam Bayildi (Flauwgevallen Imam)

Recepten van Mahmut Atasever

Ingrediënten:

4 kleine aubergines
2 grote uien
1 groene paprika
1 rode paprika
2 teentjes knoflook
2 dessertlepels rozijnen of krenten
2 dessertlepels pijnboompitten
2 takjes peterselie
2 takjes dille
3 tomaten
½ liter olijfolie
1 glas water
zout

Bereiding:

Alle groenten wassen. Maak met een scherp keukenmes of dunschiller over de hele lengte van de aubergines 4 lijnen. Snijd met de punt van het mes een inkeping over de hele lengte. Leg ze in een diepe schaal, strooi er veel zout overheen en vul met water tot de aubergines onder water staan. Laat ze ongeveer 15 minuten liggen.

Snijd ui, paprika en knoflook klein, gooi ze in een pan met 0,15 liter olijfolie, bak ze tot ze glazig zijn. Snijd 4 plakjes van een tomaat en leg deze apart. De rest van de tomaten klein snijden en even meebakken met het mengsel.

Snijd peterselie en dille fijn, leg de helft apart en bak de andere helft mee.

Voeg nu rozijnen en pijnboompitten toe. Na een paar minuten de pan van het vuur halen en een beetje laten af koelen .

Doe de rest van de olijfolie in een pan en dit op het vuur verhitten voor het frituren van de aubergines.

Haal de aubergines uit het zoute water, droog ze met een theedoek of met keukenpapier.

Frituur de aubergines tot ze gaar zijn.

Leg de aubergines in een ovenschaal, maak met een lepel een kuiltje in het open gesneden deel, vul de aubergines met het gebakken mengsel en sluit elke aubergine af met een plakje tomaat, strooi een mix van de achtergehouden peterselie en dille eroverheen, voeg een glas water toe.

Doe de schaal in een voorverwarmde oven (tot ongeveer 180 graden) en zet het gerecht er 20 minuten in.

Het gerecht kan zowel warm als afgekoeld worden geserveerd met pilav en cacik.

Bulgur Pilavi (Gekookte tarwe)

Ingrediënten:

200 g bulgur

1 eetlepel boter

zout

200 dl water

Bereiding:

Spoel eerst de bulgur af in een zeef. De boter verhitten in een pan, hierin de bulgur even aanbakken. Wat zout en het water toevoegen, even doorroeren en op lage gasstand aan de kook brengen. Als het gekookt heeft, het mengsel over doen in een ruimere pan en ongeveer 10 minuten laten rusten en warm houden (bijv. au bain marie).

Cacik (Yoghurtsalade met komkommer en dille)

Ingrediënten:

1 liter yoghurt (liefst Turkse yoghurt)

1 middelgrote komkommer

1 bosje dille

3 teentjes knoflook

1 borrelglas olijfolie

zout en peper naar smaak

Bereiding:

Snijd de komkommer in reepjes, snijd de dille heel fijn (beetje apart houden voor de garnering). Snijd de knoflook fijn (of persen). Meng deze ingrediënten, met $\frac{3}{4}$ van de olijfolie erbij, door de yoghurt in een schaal. De rest van de olijfolie over het mengsel heen gieten en de dille er overheen strooien.

Sigara Böregi (Filodeeg met schapenkaas)

Ingrediënten:

1 pakje filodeeg (of speciaal börekdeeg YUFKA, te koop in Turkse winkels)
1 ui
2 takjes peterselie
½ takje mint
200 g schapenkaas
1 ei
¼ liter olijfolie of arachideolie

NB. Dit recept kan ook met feta, gehakt of een eigen mix.

Bereiding:

Snijd de ui, peterselie en mint zo fijn mogelijk, maak een mix met de schapenkaas in een schaal.

Maak van de filodeeg croissant driehoekjes van 15/25 cm.

Kluts het ei op een plat bord.

Leg de driehoekjes op het werkblad naast elkaar met de brede kant naar je zelf toe.

Op elk plakje deeg met een lepel wat kaasmix leggen, tot de helft rollen als een sigaar, daarna door het geklutste ei halen en verder afrollen.

Neem een koekenpan, verhit de olie en frituur de rolletjes goudbruin.

Laat ze op een stuk keukenpapier even uitlekken.

Direct serveren.

YOGURTLU ISPANAK- SPINAZIE MET YOGHURT

INGREDIËNTEN

150 gr. wilde spinazie
100 gr. dikke turkse yoghurt
1 eetlepel mayonaise
½ theelepel zwarte peper
1 theelepel gestampte rode peper
beetje zout
1 teentje knoflook
1desertlepel pijnboom pitten
1 eetlepel olijf olie

BEREIDING

De gewassen en grof gesneden spinazie, knoflook en pijnboompitten op het vuur even aanbakken. Yoghurt, mayonaise, zwarte peper, olijfolie en zout mengen, hierop de spinazie op een schaal leggen. met rode paprika of peper serveren.

tip: bak een kleine tomaat met een theelepel tomatenpuree in een eetlepel olie, gebruik dit mengsel als dressing over de spinazie salade.