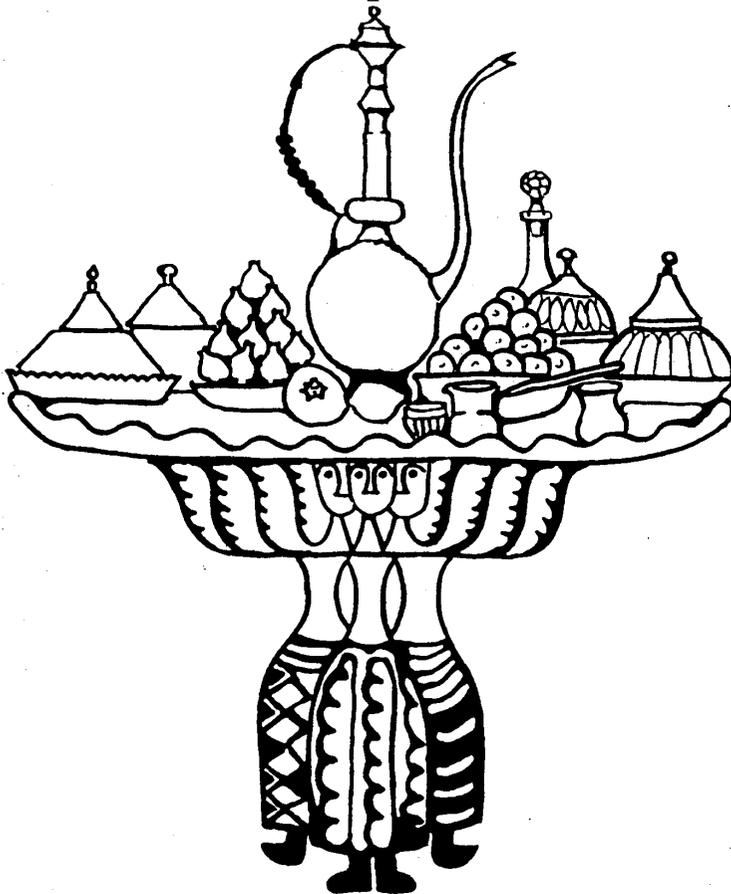


# Es muss nicht immer Döner sein

Rezepte aus dem Familiengarten des Kotti e.V.

zum Nachkochen  
und Ausprobieren



## VORWORT

„Türkische Eßkultur ist nicht nur Döner Kebab“ unter diesem Motto standen die Kochshows von Rennan Yaman im Familiengarten des KOTTI-Nachbarschaftsvereins. Vor den Augen (und Nasen) der Gäste zauberte er Leckereien vom Feinsten, was die türkische Haute Cuisine zu bieten hat „Wie es dem Sultan gefällt“, „Der Imam fiel in Ohnmacht“, „Frauenschenkel“ - allein die Namen der Gerichte zeugen von Sinnlichkeit und Humor und sind zuweilen selbst schon kleine Geschichten. Rennan Yamans Erzählungen, seine Vorliebe für die ursprüngliche, traditionelle Zubereitung, verfeinert durch Raffinessen des Meisterkochs lassen uns sehnsüchtig dem Moment entgegenfeiern, an dem alle Gäste der Kochshows die Köstlichkeiten probieren dürfen.

Viele unserer Gäste haben die Gelegenheit ergriffen, die Rezepte mit nach Hause zu nehmen und die Köstlichkeiten am heimischen Herd selbst einmal auszuprobieren. Die Zutaten gibt es in Kreuzberg ja mitt-lerweise an jeder Straßenecke.

Ja und auch dies ist in unseren Augen ein Beitrag zum Thema “Wir waren die ersten ...” – Menschen aus der Türkei über ihr Leben in Berlin. Die Vielfalt an Genüssen, die uns die “Ersten” mitgebracht haben und die wie z.B. die vielen Obst- und Gemüsesorten und Backwaren heute von

unserem Spreiseplan nicht mehr wegzudenken sind, die vor einigen Jahren aber noch nicht selbstverständlich waren. Der Döner hat inzwischen – zumindest in einigen Bezirken der “Currywurst” schon lange den Rang abgelaufen und präsentiert sich inzwischen in vielfältiger Form, z.B. als “Döner spezial mit Pommes und Mayo”.

Aber wie gesagt Türkische Eßkultur ist nicht nur Döner Kebab”. Wir freuen uns daher, daß Besucherinnen des Familiengartens die Rezepte aus der “Türkischen Küche für Genießer” von Rennan Yaman um ihre Lieblingsrezepte ergänzt haben, türkische “Hausmannskost” sozusagen.

Auch bei Ihnen lohnt sich das Nachkochen und Ausprobieren ganz sicher. Auch wenn manchmal die genaue Zeit fehlt, werden sie mit einem bißchen Gefühl sicher das richtige Maß finden.

Beim Ausprobieren und Nachkochen der der “eß”-kulturullen Vielfalt wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und

*Guten Appetit  
Afiyet olsun*

Besucherinnen des Familiengartens  
und das KOTTI-Team

## **Inhaltsverzeichnis**

### ***Türkische Eßkultur***

*Besonderheiten der türkischen Küche  
Die Situation der türkischen Küche heute*

### ***Frittiertes***

*Frittierte Möhren  
Frittierte Zucchini  
Pfannnenbrei*

### ***Huhn***

*Tscherkessenhuhn  
Walnußsoße*

### ***Börekgerichte***

*Börek mit Hackfleisch  
Börek mit weißem Schafskäse  
Börek mit Spinat  
Börek mit Huhn  
Börek mit Bregen  
Bohnen-Zwiebelsalat/Piaz mit Sesamöl*

### ***Pilaffs***

*Wissenswertes über Reisgerichte  
Reis mit Auberginen  
Reis mit Leber*

### ***Gefüllte Weinblätter***

*Weinblätter mit Gemüsefüllung  
Weinblätter mit Hackfleischfüllung  
Gefüllte Weinblätter in Olivenöl*

### ***Russische Salate***

*Russischer Salat mit Fleisch  
Russischer Salat mit Huhn  
Russischer Salat mit Meeresfrüchten  
Russischer Salat mit Gemüse*

### ***Auberginengerichte***

*Moussaka aus Auberginen  
Auberginen wie es dem Sultan gefällt  
Auberginenpüree mit Sesampaste  
Auberginensalat  
Frittierte Auberginen und Paprika  
Frittierte Auberginen mit Paprika und  
Joghurt  
Auberginen nach Imams Art  
Auberginenaufschnitt*

### ***Köfte***

*Wissenswertes über Köfte  
Köfte mit Petersilie  
Gekochte Hackfleischröllchen  
Frauenschenkel  
Gegrillte Fleischbällchen*



## **Türkische Eßkultur**

(von Rennan Yaman)

Bei den türkischen Menschen spielen Speis und Trank eine große Rolle. In der türkischen Familie tauscht man sich am Morgen aus, was Mittags zubereitet wird, und beim Mittagessen bespricht man, was es zu Abend gibt.

Die Türken kochen nicht nur, um für sich satt zu werden, sondern laden sich auch Freunde ein, da sie Freude an der Gesellschaft von Gästen haben. Jede Familie bereitet nach ihren Möglichkeiten phantasievoll und im lokalen Kolorit die feinsten Gerichte zu. Auch an religiösen Feiertagen, Hochzeiten und anderen Festen werden viele Gäste eingeladen. Für den Gastgeber ist es eine Ehre, seine Gäste selbstlos zu bewirten.

Ob arm oder reich, Gäste haben im Herz türkischer Gesellschaften einen besonderen Platz. Für das Wohlbefinden und die Zufriedenheit ihrer Gäste scheuen türkische Menschen keine Kosten oder Mühen und erwarten dafür keine Gegenleistungen. Oft sitzt man stundenlang zu Tisch. Das Essen wird auf eine unverwechselbare Art serviert und es wird unter Wahrung der Tischsitten gespeist.

## **Besonderheiten der türkischen Küche**

Gerichte aus Weizen und Weizenmehl stehen an erster Stelle der beliebtesten Nahrungsmittel in der türkischen Küche. Darauf folgen Milchgerichte, Suppen mit Mehl und Joghurt, gekochte oder rohe Gemüsegerichte, mit oder ohne Fleischeinlage und Ragoutgerichte. Daneben ist eine reichliche Auswahl an Röstfleischgerichten (Kebab) und Süßspeisen berühmt. Unsere Küche befindet sich dabei in regem Austausch mit den Küchen anderer Kulturen.

Rufen wir uns das Sprichwort „Liebe geht durch den Magen“ ins Gedächtnis und vergessen dabei nicht, daß Kochen eine Kunst ist.

## **Die Situation in der türkischen Küche heute**

Aus meiner jahrelangen theoretischen und praktischen Erfahrung mit der türkischen Küche bin ich zum Schluß gekommen, daß die türkische Küche von den Anfängen bis zur Gegenwart im In- und Ausland leider nicht die ihr zustehende Würdigung erfahren hat. Da ein Ausbildungssystem zum Beruf des Kochs nicht eingerichtet wurde, konnte sie sich der internationalen Gastronomie nicht angemessen präsentieren. Daneben verliert unsere traditionelle regionale Küche ihre

ursprünglichen Charakterzüge, da wegen der tagtäglich steigenden Lebenshaltungskosten die türkischen Hausfrauen gezwungen sind, einfachere Gerichte preiswert zuzubereiten.

Besonderheiten bei der Zubereitung und beim Servieren türkischer Gerichte:

Milch und Milchprodukte (Butter, Joghurt) sind wichtige Bestandteile der türkischen Küche. Joghurt hat, wie allorts bekannt, einen bedeutenden Platz auf der türkischen Tafel. Sowohl als Beilage als auch beigemennt als Würzung für bestimmte Gerichte ist Joghurt eine Besonderheit. „Katiklamah“ bedeutet das Beimengen von Joghurt in Gerichte als Zutat, z.B. Mehlsuppen mit Joghurt, bei den Kirgisen bekannt als Atala-Suppe, in Anatolien als Bozca oder Torga/Toyga, mit Weizengrütze oder Reis. Bei den Osmanen hieß dieses Gericht Bozca Aş (graues Gericht). Getrockneter Joghurt ohne Fett wird Çökelek genannt. Er wird als eine Art getrockneter Käse als Brotaufstrich gegessen. Seit der Zeit der kirgisischen Türken wird Joghurt, der mit Wasser verdünnt wird, Ayran genannt und ist ein beliebter und nährreicher Durstlöcher.

Weitere wichtige Bestandteile der türkischen Küche sind verschiedene Brotsorten, unterschiedliche Blätter-

teige, ein- oder vielblättrig, Zopfbröte, Bröte mit Fleischfüllung und eine Reihe von Pide/Fladenbrötsorten.

Eine wichtige Stellung hat auch Weizengrütze (Bulgur) und Reis in Suppen, Hauptgerichten, Frikadellensorten und Gemüsemischungen.

In der türkischen Küche wird viel Fett verwendet. Neben Fett, das aus Milch gewonnen wird, werden in einigen Regionen der Türkei Gerichte aus tierischen Fetten zubereitet, die geschmolzen werden. Heutzutage wird in der Bevölkerung daneben viel Margarine und Pflanzenöl benutzt.

Nicht in allen Regionen der Türkei kennen und schätzen die Menschen die Butter. Sie wird in der Küche der ägäischen, Marmara-, Mittelmeer- und südanatolischen Region reichlich verwendet.

Fast in allen Gerichten kann man Zwiebeln und Knoblauch finden. Sie geben den Gerichten die besondere Würze. Sie werden sowohl geröstet bei der Zubereitung von Hauptgerichten als auch roh in manchen Salaten benutzt.

Gewürze werden in geeigneter Menge als Geschmacksverfeinerung eingesetzt. Die Auswahl an Gewürzen unterscheidet sich jedoch wesentlich von der anderen Küchen. Das meistver-

wendete Gewürz unter Türken ist Paprikapulver. Als Gemüsesorte grün und langförmig oder auch rot, als Frischgemüse oder getrocknet werden mit ihnen Speisen scharf gewürzt.

In vielen Gerichten, Salaten und Suppen können wir nahrhafte und heilsame Kräuter wie Petersilie, Dill, Minze, Basilienkraut und Estragon (Tarahun) entdecken. In ländlichen Gebieten wird viel Gebrauch von wildwachsenden Heilkräutern, Pilzen und Wurzeln gemacht.

In unserer Küche gibt es eine breite Palette an Gemüsegerichten. Kalt servierte Gemüsegerichte werden vorzugsweise mit reinem Olivenöl zubereitet. Heiß servierte Gemüsegerichte werden mit oder ohne Fleisch, mit Zwiebeln und Tomaten oder Tomatenmark zubereitet. Salate und eingemachtes Gemüse werden bei uns zum Hauptgericht nebenher gegessen.

Bei manchen Süßspeisen wird neben Zucker auch mit Traubensirup (Pekmez) oder Honig gesüßt.

Im Gegensatz zu westlichen Küchen werden in der türkischen Küche Saucen weder als Garnitur noch als Geschmacksverfeinerung verwendet. Ebenso gibt es keinen Zusatz von Weinen und Alkohol. Als natürliche Soße finden bei der Zubereitung in

Fett gebackenes Tomatenmark, frische Tomaten oder Gemüse Verwendung.

Keine Verwendung finden in der türkischen Küche Mayonnaise, Ketchup, Sahne, Soya, Worcester, Curry u.a.

Einige Gerichte werden bei uns in besonderen zinnhaltigen Kupferkesseln, in kleineren Töpfen und in Römertöpfen über Holzkohle hergestellt.

Bei den meisten türkischen Gerichten vertraut man so sehr auf den Geschmack, daß leider Aussehen, Präsentation und Verzierung vernachlässigt werden.

In Zukunft wird es jedoch das Anliegen unserer neu heranwachsenden Chefköche sein, bei der Präsentation der modernen türkischen Küche nicht nur den Magen, sondern auch das Auge der Gäste mit dekorierten Gerichten anzusprechen.

Keine Verwendung findet in der türkischen Küche dagegen gekochtes, und mit Butter abgezogenes Gemüse als Beilage zu Fleisch, Fisch und Geflügel, wie es in der westlichen Küche verbreitet ist. Gemüse wird bei uns nur zusammen mit Fleisch, -Fisch oder Geflügel rezeptgemäß zubereitet.

In manchen Gegenden können wir sehen, wie Gerichte mit frischem oder

getrocknetem Obst angereichert werden, wie mit Zucker gesüßt wird und manche Früchte mit Fett gebraten und weiterverarbeitet werden. (Außer Früchten wie Ananas, Banane, Orange, Avokado und Mandarine).

Obwohl es viele Kebapsorten gegrillt, gebacken oder geröstet gibt, sind Fleischgerichte in der Art von Ragouts die Mehrzahl.



## Frittierte Möhren

(mit Knoblauchjoghurt oder Walnußsoße)

### Zutaten

6 große Möhren

2 l Wasser zum Aufkochen

40 cl Sonnenblumenöl zum Backen

Salz nach Geschmack

Knoblauchjoghurt oder Walnußsoße

Möhren schälen und in 30 cm große Stücke schneiden. Danach Kochwasser abgießen und Möhren auf einen Teller legen. In 5 mm dünne Scheiben längs oder quer schneiden, in den bereits vorbereiteten Pfannenbrei eintauchen und so in heißem Fett beidseitig durchbraten. Die fertigen Möhren mit einer Siebkelle aus dem Topf holen, abtropfen lassen und auf Servietten legen, damit das Fett aufgesogen wird. Beidseitig salzen und servieren.

**Empfehlung:** Auf die gebratenen Möhren Knoblauchjoghurt oder Walnußsoße gießen. Guten Appetit!



## Frittierte Zucchini

(mit Knoblauchjoghurt oder Walnußsoße)

für 4 Personen

### Zutaten

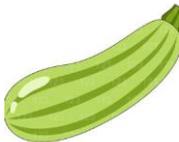
4 große Zucchini (Länge 25-30 cm)

1 Eßl. Salz

40 cl Sonnenblumenöl

Die Zucchini schälen, Enden abschneiden und in 5 bis 6 mm dünne Scheiben der Länge nach schneiden. Beidseitig salzen und in der Pfanne etwa eine Stunde lang ruhen lassen. Danach in Pfannenfritieröl eintauchen und beidseitig fritieren. Mit einer Siebkelle aus dem Fett holen, abtropfen lassen und auf Servietten das Fett aufsaugen lassen. Beidseitig salzen und servieren.

**Empfehlung:** Einen Löffel Knoblauchjoghurt oder Walnußsoße über die frittierten Zucchini gießen. Voilà!



## Pfannenfritieröl

### Zutaten

500 g Mehl

40 cl Milch oder Wasser

1/2 Eßl. Salz

1/2 Eßl. Puderzucker

5 Eigelb

5 Eiweiß zu Eiweißschnee geschlagen

Mehl, Milch (oder Wasser), Salz, Zucker und Eigelb

in einem Behälter mit dem Schneebesen kräftig umrühren bis ein mittelzäher Brei entsteht. Das geschlagene Eiweiß hinzugeben und langsam umrühren (bei zu schnellem Umrühren kann der Brei zu flüssig werden). Damit ist der Pfannenfritieröl zum Eintauchen der Gerichte fertig.

**Empfehlung:** Sie können Kürbis, Möhren, Auberginen oder Fischeisbein in Ihren Pfannenfritieröl eintauchen und in heißem Fett beidseitig fritieren.



## **Tscherkessenhuhn (kalt)**

Hauptmahlzeit für 6 Personen, bzw.  
Aperitif für 12 Personen

### **Zutaten**

*Einfaches Huhn (1250-1500g)*

*400 g gemahlene Walnüsse*

*1 mittelgroße Zwiebel*

*6 Scheiben entkrustetes Weißbrot*

*1 Glas Milch*

*1/2 Glas Walnußöl mit Paprika*

*1/2l Hühnerbrühe*

*1/2 Eßl. Pfeffer u. Salz*

Das Huhn gut auswaschen und in einem Topf mit einer Zwiebel kochen. Zwischendurch den Schaum mit einer Siebkelle entfernen. Abkochen bis das Fleisch weich wird. Die Brühe zum Wiederverwenden in einen anderen Behälter geben. Das Huhn in einem Sieb etwas abkühlen lassen. Danach das Fleisch von Haut und Knochen befreien und mit der Hand sorgfältig zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und auf einer Platte verteilen.

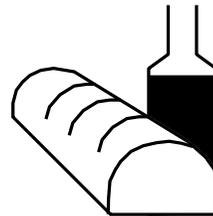
Die sechs Weißbrotschreibe mit Milch einweichen und mit der Hand ausdrücken. Ich schlage vor, die Soße zum Tscherkessenhuhn mit dem Küchenmixer zuzubereiten. Die gekochte Zwiebel in etwas Hühnerbrühe mit dem Mixer zerdrücken und umrühren. Die mit Milch aufgeweichten Weißbrotscheiben dazugeben und mit noch etwas Hühnerbrühe die Soße verdicken. Diese Mischung unter Hinzuga-

be der Walnüsse durch den Fleischwolf drehen, bis sie zähflüssig wird. Walnußöl und Paprika hinzugeben und abschmecken; den Geschmack kontrollieren.

Die Soße danach im Kühlschrank abkühlen, und sie ist bereit zum Verzehr.

Das Huhn mit etwas Walnußsoße umrühren und in einen ovalen oder rechteckigen Teller geben. Darauf die restliche Soße verteilen und mit einem Löffel kleine Vertiefungen machen. Zum Verzieren und zur Geschmacksverfeinerung das restliche Walnußöl in diese Vertiefungen träufeln und kalt servieren.

Übrigens: Das echte Walnußöl gibt es in 200-Gramm-Dosen. Mit einem Eßlöffel scharfem Paprika in einer Pfanne rostbraun erhitzen und durch ein dünnes Tuch sieben. Es kann jederzeit für Ihr kaltes oder auch heißes Tscherkessenhuhn verwendet werden.



## Walnußsoße

### Zutaten

200 g gemahlene Walnüsse  
400 g entkrustetes Brot,  
aufgeweicht und ausgedrückt  
6 - 7 gepresste Knoblauchzehen  
1/2 Eßl. Salz (abschmecken!)  
10 cl Traubenessig  
30 cl Pflanzenöl

Die gemahlene Walnüsse, das aufgeweichte Brot, und den gesalzenen Knoblauch zweimal durch den Fleischwolf drehen. Dieser Brei kommt dann in einen tiefen Teller; unter ständigem Umrühren mit einem Schneebesen langsam den Traubenessig hinzugeben. Sobald der Brei etwas zäher wird, ist er servierfertig.

**Empfehlung:** Walnußsoße als Geschmacksverfeinerung zum Verzehr von frittierten Möhren und Zucchini.

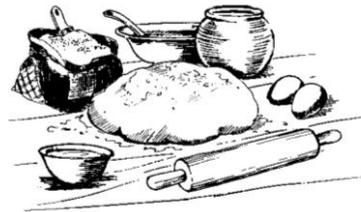


## Börekgerichte

In diesem Kapitel möchten wir Ihnen gefüllte Blätterteigsorten mit fertigem handelsüblichen Blätterteig vorstellen: Dreieckförmiger Blätterteig (Amulettenbörek), schmaler länglicher Blätterteig -(Zigarrenbörek) und Milchbörek auf Blech.

Am Anfang beschreiben wir Blätterteigfüllungen aus alten Rezepten: Aus Hammelgehacktem, Hühner- oder Truthahngehacktem, Schafs- oder Geflügelleber, Fisch, Hammelhaxenfleisch, Artischocken, Schafskäse, Weißkäse, frischem Gelbkäse, Kaschkawal oder Spinat, Bregen, Muscheln, Kartoffeln, Lauch, Kürbis. Insgesamt kann man 18 Sorten von Blätterteigfüllungen herstellen. Wir werden in diesem Heft jedoch lediglich auf einige volkstümliche Sorten eingehen:

Blätterteigfüllungen aus Hackfleisch, Weißkäse, Spinat, Huhn und Bregen.



Amuletten- und Zigarrenbörek wird in Pflanzenöl gebraten und danach auf Servietten gelegt, damit das Fett absorbiert wird. Danach ist er servierbereit. Man kann den Börek auch auf Tellern mit ca. 26 cm Durchmesser mit Butter, Milch und mit der gewünschten Füllung vorbereiten und im Backofen auf einer etwas höheren Stufe 40 Minuten lang backen, danach etwas ruhen lassen und servieren.



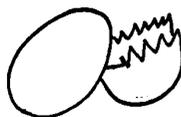
## Börek (Blätterteig) mit Hackfleisch

### Zutaten

500 g Hammel- oder Rindergehacktes mit wenig Fett  
 500 g Zwiebeln sehr klein gehackt  
 125 g Margarine  
 1 Bund Petersilie  
 1 Eigelb  
 Salz und Pfeffer nach Wunsch

Das Fett in einer etwas tieferen Pfanne auf etwas höherer Stufe erhitzen, und die kleingehackten Zwiebeln dazugeben. Mit einem Holzkochlöffel vier bis fünf Minuten lang umrühren bis die Zwiebeln goldbraun werden. Das Hackfleisch mit den Fingern

kleinreiben und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer unter ständigem Umrühren etwa zehn Minuten lang braten lassen, bis der Saft aufgesogen ist. Danach in einen anderen Behälter geben, Petersilie und Eigelb beimengen und abkühlen lassen.



## Börek m. weißem Schafskäse

### Zutaten

250 g weißer Schafskäse  
 2 Eigelb  
 1 Bund kleingehackte Petersilie  
 1 Bund Dill  
 1 Teelöffel scharfen Paprika

Den Käse etwa 2 Stunden in lauwarms Wasser legen, damit dem Käse der scharfsalzige Geschmack entzogen wird. Das Wasser ein paar mal austauschen. Danach den Käse in einen Behälter geben und mit einer Gabel gut durchdrücken, Eigelb, Petersilie und Paprika dazugeben und umrühren. Fertig ist Ihre Börekfüllung!

Wenn der Käse etwas zu hart sein sollte, können Sie je nach Wunsch ein paar Eßlöffel Joghurt dazugeben.

## Börek mit Spinat

### Zutaten

500 g gekochte Spinatblätter (frisch oder tiefgefrohren)

4 mittelgroße Zwiebeln (sehr kleingehackt)

100 gr Margarine

3 Knoblauchzehen

1/2 Teelöffel Muskat

1/2 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Pfeffer oder scharfen Paprika

2 Eigelb

Stiel und Wurzeln vom Spinat entfernen und gut auswaschen. Zwei Minuten in kochendes Wasser einlegen. In einem Sieb abtropfen lassen und einen Moment unter kaltes Wasser halten. So behält der Spinat seine grüne Farbe. Sie können natürlich auch tiefgefrorenen Spinat verwenden.

Die Margarine in einer tieferen Pfanne oder in einem Topf bei hoher Temperatur erhitzen. Den feingehackten Knoblauch und die feingehackten Zwiebeln in den Topf geben und etwa fünf Minuten lang mit einem Holzkochlöffel umrühren bis sie goldbraun werden.

Den abgetropften Spinat klein schneiden und zum Knoblauch und zu den Zwiebeln hinzugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen, noch etwas umrühren und schmoren lassen. Danach in einen anderen Behälter

geben und nach dem Abkühlen das Eigelb hinzugeben und mit der Gabel gut einmengen. Nach dem Abkühlen ist der Spinat für den Börek fertig.

## Börek mit Huhn

### Zutaten

50g Margarine

40g Mehl

1/4l oder ein Wasserglas lauwarme Milch

1 Eßlöffel Butter

1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln

300g gekochtes Huhn (ohne Haut, würfelförmig geschnitten)

100g geriebenen Käse (Emmentaler oder Kaschkawal)

5d Wasser oder Weißwein

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Margarine in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und bei niedriger Temperatur mit einem Schneebesen eine Minute lang umrühren. Die lauwarme Milch, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und weiterhin bei niedriger Temperatur die Masse so lange mit einem Holzkochlöffel umrühren, bis sie zähflüssig wird. Danach vom Herd nehmen, und abkühlen lassen.

In einem anderen Topf die Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen. Darin die Zwiebeln goldbraun schmoren lassen. Danach die Hühnerwürfel und Wasser (oder Weißwein) hinzugeben und etwa vier Minuten lang aufkochen lassen bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Die Masse abkühlen und nach einer Geschmacksprobe ist Ihre Börekfüllung fertig.

## Börek mit Bregen

In derselben Art und denselben Maßeinheiten wie Börek mit Huhn zubereiten. Das Hammel-, Schafs- oder Kalbsbregen gut abwaschen und die Haut abziehen. In Essigwasser aufkochen und genau wie das Hühnerfleisch in Würfel schneiden und weiterverarbeiten. Bei der Geschmacksprobe mit Salz und Pfeffer kann man auch Muskat hinzugeben, welcher der Füllung eine besondere Geschmacksnote verleiht.



## Bohnen Zwiebel-Salat/ Piaz mit Sesamöl

Für 6 Personen

### Zutaten

500 g getrocknete Puffbohnen

1 große Zwiebel

3 l Wasser

Für die Sesamsoße:

2 Wassergläser Olivenöl

3 Zitronen zum Auspressen

2 Eßl Sesamöl (Tahini)

1 Knoblauchzehe (im Mörser zerstoßen)

1 Eßl Paprika

1/2 Eßl Salz

### Zum Garnieren

1 Bund Petersilie (kleingehackt)

3 Eier (hartgekocht)

3 Tomaten

3 Pepperoni (mittelscharf)

100 g Oliven (vorzugsweise ohne Kerne)

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser ziehen lassen, damit sie weich werden. Am Tag darauf in einem Topf reichlich Wasser kochen lassen, die geschälten Zwiebeln und die vorgeweicheten Puffbohnen hineingeben und so lange bei hoher Temperatur kochen lassen, bis die Bohnen richtig weich (bißfest) werden. Dabei den aufkochenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen und aufpassen, daß nichts überkocht. Die fertigen Bohnen in ein Sieb geben, mit lauwarmem Wasser gut auswaschen und abtropfen lassen. Auf der anderen Seite Olivenöl, Sesamöl, Zitronenwasser, zerstoßenen Knoblauch, Salz und Paprika mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut durchrühren, abschmecken und anschließend mit den abgetropften Bohnen, die noch etwas warm sein sollten, in einer größeren Schüssel umrühren. Die Zwiebeln halbmondförmig schneiden, mit Salz, Paprika und kleingehackter Petersilie anreichern und in der Hand ausdrücken. Den Salat am Schüsselrand mit diesen Zwiebeln garnieren. Sie können diesen Salat mit scheibenförmig geschnittenen hartgekochten Eiern, und in Scheiben geschnittenen Tomaten ohne Haut, Pepperoni und entkernten Oliven auch optisch verfeinern.



## Pilaffs

### Wissenswertes über Reisgerichte

In der türkischen Küche bereiten wir sehr schmackhafte und reichhaltige Reisgerichte aus Reis, Bulgur und Weizen zu. Um einen guten Pilaff vorzubereiten sind zwei Dinge erforderlich: Erstens eine hochwertige Reissorte und zweitens eine Hühner- oder Fleischbrühe.

In der Türkei sind die Reissorten Bersani, Kulaki, Violin, die aus dem Iran stammende Amberlu-Sorte und die aus Afghanistan eingeführte und auf dem Himalaya angebaute Basmati-Sorte verbreitet, mit denen Reisgerichte mit über 30 verschiedenen Rezepten zubereitet werden.

In Deutschland gibt es leider so gut wie keine guten Reissorten für Pilaffs. Ausnahmen sind die handelsüblichen Spitzenlang- bzw. Rundkornreissorten von Uncle Bens. Darüberhinaus ist mancherorts auch Basmati-Reis zu erhalten. Ganz unbrauchbar für die Gepflogenheiten der türkischen Küche ist Reis im Kochbeutel, der nach dem Kochen aufgeschnitten und nach dem Abtropfen als Beilage serviert wird. Die Kunst in der Zubereitung eines guten Pilaffs liegt darin, den Reis mit der richtigen Brühe, fünf Minuten lang bei hoher Temperatur kochen zu lassen, danach eine Viertelstunde bei

geringer Temperatur ziehen zu lassen und, nachdem Sie den Topf von der Herdplatte genommen haben, ein Tuch oder ein paar Papierservietten unter dem Deckel aufzuspannen und so etwa eine halbe Stunde stehen zu lassen. Zum Schluß gilt es nur noch, den Pilaff mit einem Holzlöffel umzurühren und zu servieren.

Die asiatischen Völker pflegen es, ganz unterschiedliche Reisgerichte zuzubereiten und zu verzehren. In unserer Küche gibt es reichhaltige Pilaffgerichte, angefangen vom reinen Pilaff, über Pilaffs mit Fleisch, Huhn, Fischbrühe, mit Butter und Tomaten, mit Leber, Pinienkernen, Sulataninen, Kichererbsen, Mandeln, Karotten, Reis in Blätterteig, bis zu Reis mit Auberginen, Muscheln, Garnelen und Anchovis.

Daneben gibt es Sorten mit gebrochenen Körnern, eine Reihe von süßen Milchspeisen, Paprikafüllungen in Olivenöl, Füllungen mit Hackfleisch und Grundmassen für Frikadellen.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen zwei Pilaffgerichte vorstellen: Pilaff mit Auberginen in Olivenöl (kalt) und Pilaff mit Leber (warm).



## Reis mit Auberginen

Als Hauptgericht für 6 Personen

Als Vorspeise für 10 Personen

### Zutaten

500 g Reis  
1/5 Glas Olivenöl  
1 l kochendes Wasser  
1/2 Eßl. Salz  
1/2 Eßl. Pfeffer  
1/2 Eßl. Kräuter  
1/2 Eßl. Zucker  
4 mittelgroße Zwiebeln  
3 Eßl. Pinienkerne  
3 Eßl. Sultaninen

### Zum Garnieren

4 größere Auberginen  
2 grüne Paprika (zum Füllen)  
1 Bund Petersilie (kleingehackt)  
2 in vier Teile geschnittene Zitronen  
2 Glas Olivenöl (zum Frittieren der Auberginen und Paprika)

Auberginen streifenförmig schälen, danach längs und quer vierteilen. Die Stücke einritzen. Eine halbe Stunde in Salzwasser zum Entbittern einlegen. Danach abtropfen lassen und ausdrücken. Stiel und Kerne der Paprika entfernen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Anschließend zwei Gläser Olivenöl (35 cl) in der Pfanne erhitzen und die Auberginen und Paprika darin braten bis sie goldbraun werden.

Auf der anderen Seite den Reis sorgfältig verlesen. Danach eine halbe Stunde in lauwarmes Salzwasser legen. Einige Male auswaschen und abtropfen lassen.

Ein halbes Glas Olivenöl in dem Topf erhitzen, in dem Sie auch den Reis kochen möchten. Pinienkerne und kleingehackte Zwiebeln dazugeben und ebenfalls drei Minuten lang braten. Den ausgewaschenen Reis dazugeben und ebenfalls drei Minuten lang umrühren. Anschließend Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter, Sultaninen und die gebratenen Auberginen dazugeben. Die schön aussehenden Auberginstücke und Paprika heben Sie sich am besten für nachher zum Garnieren auf. Unter Umrühren ein Liter kochendes Wasser dazugießen (insgesamt im Verhältnis 1:2).

Danach den Topf mit dem Deckel schließen und fünf Minuten lang bei hoher Temperatur kochen lassen. Anschließend Temperatur minimal einstellen und eine Viertelstunde weiterkochen lassen. Herd ausschalten und unter den Deckel ein Küchentuch spannen und wieder zudecken. Dadurch wird der Dampf aufgesogen und der Reis körnig. Eine halbe Stunde so stehen lassen. Jetzt ist Ihr Gericht fertig.

Mit einer Kelle umrühren und in einen anderen etwas tieferen Behälter geben. Mit Petersilie und den restlichen Auberginen und Paprika garnieren. Mit Zitronen heiß oder kalt servieren.

## Reis mit Leber

für 6 Personen

### Zutaten

500 g Reis

1 l kochendes Wasser

200 g Butter od. Margarine

250 g Leber (Huhn oder Lamm)

2 mittelgroße Zwiebeln (kleingehackt)

1 Eßl. Pinienkerne

1 Eßl. Sultaninen

1/2 Eßl. Salz

1/2 Eßl. Schwarzer Pfeffer

1/2 Eßl. Kräuter

1 Bund Petersilie (kleingehackt zum Garnieren)

Den Reis im lauwarmen Wasser eine halbe Stunde lang liegen lassen. Nachdem das Wasser nicht mehr getrübt, sondern kristallklar aussieht, den Reis auswaschen und abtropfen lassen. Die von Haut und Nerven entfernte und kleingehackte Lamm- oder Hühnerleber, in einer Pfanne mit einem Suppenlöffel Margarine oder Butter braten, bis sie dunkelbraun wird, dann das Fett abtropfen lassen. (Das Fett darf man nicht mehr verwenden, weil es durch das Blut von der Leber einen bitteren Geschmack bekommen hat.). Dabei müssen Sie das Kochwasser vom Huhn oder Fleisch bereit halten. In dem Topf den Rest Margarine aufwärmen, die Pinienkerne und die kleingehackten Zwiebeln etwas braten, den Reis dazugeben und mit einem Löffel umrühren. Dabei etwas Salz, schwarzen Pfeffer, Sultaninen und Kräuter dazugeben und das kochende Wasser dazugießen.

Danach den Topf mit dem Deckel schließen und fünf Minuten lang bei hoher Temperatur kochen lassen. Anschließend Temperatur minimal einstellen und eine Viertelstunde weiterkochen lassen.



# Weinblätter mit Gemüsefüllung

für 6 Personen als Hauptgericht  
für 15 Personen als Vorspeise

## Für die Füllung

- 250 g Reis
- 750 g Zwiebeln (kleingehackt)
- 1 Wasserglas (20 cl) Olivenöl
- 1/2 Eßl. Salz
- 1/2 Eßl. Pfeffer
- 1/2 Eßl. Zucker
- 2 Bund. Minzezweige (kleingehackt) oder 1 Eßl. getrocknete Minze
- 2 Bund. Dillzweige
- 2 Glas Wasser (gekocht)
- 1 Eßl. Dolma-Gewürz

## Für die Dolma

- 350 g Weinblätter (frisch oder aus Konserven)
- 2 große Zitronen (geschält und in Scheiben geschnitten)
- 1/2 Wasserglas Olivenöl
- 1 Glas Wasser (zum Kochen)

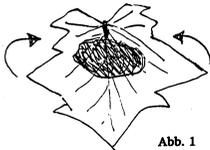


Abb. 1

Zwiebeln in einem Topf mit einem halben Glas Wasser (20 cl) bei mittlerer Temperatur unter Umrühren kochen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist und die Zwiebeln weich werden. Mit einem weiteren halben Glas Wasser, Reis, Salz, Pfeffer, Zucker, die kleingehackten Minze- und Dillzweige und zuletzt das Dolma-Gewürz dazugeben und unter Umrühren so lange kochen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist.

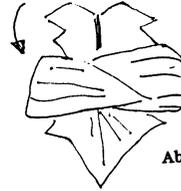


Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

Den Topf mit dieser Füllung beiseite stellen und abkühlen lassen, um sie dann nachher lauwarm weiterzuverwenden. Auf der anderen Seite in einem etwas größeren Kochtopf Salzwasser aufkochen. 350 g feinnervige Weinblätter (davor sorgfältig verlesen) in dieses Wasser geben und fünf Minuten lang kochen lassen, bis das Grün der Blätter bleicher wird. Danach die Weinblätter mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser auswaschen. Danach einzeln die Stengel der Blätter entfernen und auf dem Boden des Topfes ausbreiten, in dem die Dolma zubereitet werden soll.

Die Weinblätter im Sieb so übereinanderstapeln, daß jeweils die flaumi-

ge Seite des Blattes oben liegt. Wenn diese Vorbereitung beendet ist, werden die Weinblätter gefüllt (türk.: Dolma = Gefülltes, Dolma = füllen) wird ein halber Suppenlöffel von der vorbereiteten Füllung auf die Mitte der flaumigen Seite eines Weinblattes verteilt und in Form einer Zigarre eingerollt. Auf den Boden des Topfes, auf dem vorher die Stengel der Weinblätter verteilt werden, ein eingefettetes Blatt Papier legen. Darüber Schicht für Schicht die gefüllten Weinblätter anordnen. Auf jede fertige Schicht kommt eine Zitronenscheibe ohne Schale.

Zum Schluß ein halbes Wasserglas Olivenöl und ein Glas kochendes Wasser über den Kochtopf mit der Dolma gießen und mit einem flachen Teller abdecken. Etwa eine halbe Stunde bei mittlerer Temperatur kochen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Dolma abkühlen lassen. Auf grünen Salatblättern servieren.



## Weinblätter mit Hackfleischfüllung

für 6 Personen

### Zutaten

350g Weinblätter (verlesene, frische bzw. eingelegte)  
 3l Wasser (zum Aufkochen der Weinblätter)  
 3Eßl. Salz

### Für die Füllung

600g Hammel- und Rindergeschacktes (mittelfett)  
 2 Zwiebeln (mittelgroß)  
 100g einfachen Reis (in Salzwasser eingelegt und abgetropft)  
 1 Bund Dill (feingehackt)  
 1 Teel. Salz  
 1 Teel. Pfeffer  
 150g Butter bzw. Margarine  
 1/2l Wasser (zum Kochen)

### Zum Verfeinern

2Eßl. Butter (geschmolzen)  
 1/2Eßl. Paprika  
 250g Joghurt (nach Wunsch mit Knoblauch)

Das Rezept für die Weinblätter mit Hackfleischfüllung stimmt mit dem Rezept für die Gemüsefüllung, außer der Zubereitung für die Füllung überein. Deshalb soll hier lediglich auf die Füllung eingegangen werden:

Die Hälfte der Butter im Topf erhitzen und darin die kleingehackten Zwiebeln braten, bis sie Farbe bekommen. Den Reis mit einem Glas Wasser dazugeben und etwa 10 Minuten bei verminderter Temperatur ziehen lassen. Danach das Hackfleisch, Dill, Pfeffer und Salz beimengen und etwa

fünf Minuten lang durchkneten. Fertig ist die Füllung zum Weiterverarbeiten.

Zum Verfeinern über die Dolma mit Hackfleischfüllung empfiehlt sich Joghurt. Darüber mit Paprika erhitzte Butter träufeln.

## **Gefüllte Weinblätter in Olivenöl**

für 6 Personen als Hauptgericht  
für 15 Personen als Vorspeise

### **Zutaten**

#### **Für die Füllung**

- 250 g Dolma-Reis
- 750 g Zwiebeln (kleingehackt)
- 1 Wasserglas (20 cl) Olivenöl
- 2 Eßl. Pistazien
- 3 Eßl. Rosinen
- 1 Eßl. Zucker
- 1 Eßl. Salz und Pfeffer
- 1 Bund Minzenzweige bzw 1 Eßl. trockene Minze
- 1 Bund Dillzweige (kleingehackt)
- 1 1/2 Gläser Wasser (gekocht)
- 1 1/2 Eßl. Dolma-Gewürz

#### **Für die Dolma**

- 350 g Weinblätter (frisch oder aus der Büchse)
- 2 Zitronen (geschält und in Scheiben geschnitten)
- 1/2 Wasserglas Olivenöl
- 1 Glas Wasser (zum Kochen)

Die Zubereitung der Dolma erfolgt genauso wie die Zubereitung der Weinblätter mit Gemüsefüllung. Un-

terschiedlich ist die Zubereitung der Füllung:

In einem Kochtopf ein Wasserglas voll Olivenöl erhitzen, Pistazien und die kleingehackten Zwiebeln darin braten, und den verlesenen und ausgewaschenen Reis, die Rosinen, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und noch eine Weile bei mittlerer Temperatur brutzeln lassen.

Anschließend ein Glas kochendes Wasser darübergießen, den Herd ganz niedrig stellen und so lange kochen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Füllung mit den kleingehackten Minzen und Dillzweigen und dem Dolma-Gewürz verfeinern. Alles gut umrühren und zur weiteren Verwendung beiseite stellen.



## Russische Salate

Nach der Revolution flohen viele Weißrussen in die Türkei und wurden dort seßhaft. So fanden Elemente fremdländischer Küchen Eingang in den Haushalt gebildeter Istanbuler Familien. Eines der so überlieferten Gerichte ist der Russische Salat. Er wurde in vier Geschmacksrichtungen zubereitet. Ich möchte Ihnen alle vier Arten vorstellen, dessen Hauptbestandteile Kartoffeln und Mayonnaise sind:

- „Russischer Salat mit Fleisch“ (Knoblauch/Essigaroma)
- „Russischer Salat mit Huhn“ (Estragon/Essigaroma)
- „Russischer Salat mit Fisch“ (mit Zitrone und Dill)
- „Russischer Salat mit Gemüse“ (Essigaroma)

Im Lauf der Zeit verkam die Zubereitung dieser Salate. Oft werden sie sehr dilettantisch hergestellt.

In der Türkei ist der Russische Salat unter dem Namen Amerikanischer Salat bekannt, da das Wort russisch verboten war. Leider wird der Russische Salat nicht einmal in Rußland in seiner ursprünglichen Form zubereitet. Wir möchten Ihnen die Zubereitung dieses Salats demonstrieren und damit auch eine alte Tradition wieder aufleben lassen.

## Russischer Salat mit Fleisch

Für 6 Personen

### Zutaten

600 g Rind-,Lamm -oder Kalbfleisch ohne Fett, gekocht und in Stücke geschnitten (in längliche Streifen oder würfelförmig)  
350 g Kartoffeln (gekocht und in Würfel geschnitten)  
200 g Zwiebeln (kleingehackt)  
150 g Essiggurken (in Würfel geschnitten)  
1 Bund Petersilie (kleingehackt)  
2 Eßl. Kapern  
1/3 Glas gekochten Knoblauchessig  
Salz und Pfeffer  
Fertige Mayonnaise zum Durchmischen und Dekorieren

### Zum Garnieren

6 Essiggurken- 24 Oliven, gekochte Mohrrüben, grüne Bohnen, bunte Paprika ohne Schalen.

Das Fleisch in einen Topf mit kaltem Wasser legen und ohne Topfdeckel zuerst bei hoher (den Schaum mit einer Küchenskelle entfernen), nach einer halben Stunde bei mittlerer Flamme kochen bis das Fleisch weich wird. Das fertige Fleisch mit einer Kelle herausnehmen und abkühlen lassen. Danach die gekochten Kartoffeln und das abgekühlte Fleisch, nachdem es in Würfel bzw. Streifen geschnitten wurde, in einen etwas tieferen Behälter geben. Zwiebeln, Petersilie, Essiggurken und Kapern, in dünne Scheiben geschnitten, dazugeben. Essig und Mayonnaise mit einem

Holzkochlöffel einrühren ohne zu zermantschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den fertigen Salat auf einen tieferen Servierteller geben, gleichmäßig verteilen und noch einmal mit Mayonnaise mit Hilfe eines Messers bestreichen. Am Schluß können Sie mit den Essiggurken (palmenförmig geschnitten) und den Oliven (zuerst entkernen) dekorieren. Variieren können Sie mit gekochten Mohrrüben, mit bunten Paprikasorten ohne Haut und grünen Bohnen, die Sie zu Blumen verzieren können.



## Russischer Salat mit Huhn

Für 6 Personen

### Zutaten

1 kg Huhn, Truthahn oder Jagdhühnerarten  
(gekocht und in Würfel geschnitten)  
350 g Kartoffeln (härtere Sorten, gekocht und in Würfel geschnitten)  
200 g kleingehackte Zwiebeln  
110 g Essiggurken (in Würfel geschnitten)  
2 Eßl. Kapern  
1/2 Wasserglas mit Estragon gekochten Essig  
Salz, Pfeffer  
Fertige Mayonnaise

**Zum Garnieren** siehe oben

Huhn gut auswaschen und zusammen mit einer halben Zwiebel zuerst bei hoher, dann nach einer halben Stunde bei mittlerer Flamme kochen, bis das Fleisch weich wird. Das gare Huhn herausnehmen und abkühlen lassen. Haut, Knochen und Knorpel gründlich entfernen und in Würfel schneiden.

Desweiteren verfahren Sie wie beim ersten Rezept.

## Russischer Salat mit Meeresfrüchten

für 6 Personen

### Zutaten

1 kg Fisch (festere Sorte wie Mület, Rotbarsch, Steinbutt, Bonita, etc.)  
250 gr kleine Dose Krabben ohne Schalen  
350 gr Kartoffeln (festkochend)  
200 gr Zwiebeln (kleh-gehackt)  
1(X) gr Essiggurken (in Würfel geschnitten)  
2 Eßl Kapern  
1 Bund Petersilie (kleingehackt)  
1/2 Wasserglas ausgepreßte Zitrone  
Salz, Pfeffer  
Fertige Mayonnaise

**Zum Garnieren** siehe oben

Fisch gut auswaschen und zusammen mit Petersilienstielen und einer halben Zwiebel kochen, wie oben erläutert.

Entsprechend wie oben ist auch die weitere Zubereitung

P.S. Ursprünglich sollen Langusten, Krabbenfleisch, und Kaviar als Zutaten verwendet worden sein.



## Russischer Salat mit Gemüse

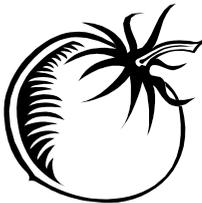
für 6 Personen

### Zutaten

250 gr Grüne Bohnen  
250 gr Mohrrüben  
250 gr Erbsen  
350 gr Kartoffeln (festkochend)  
200 gr Zwiebeln (kleingehackt)  
Fertige Mayonnaise  
1/2 Wasserglas Essig  
Salz, Pfeffer

**Zum Garnieren s.o.**

Die Zubereitung erfolgt entsprechend den vorangegangenen Rezepten.



## Patlican-Auberginengerichte

„Patlican“, im Türkischen ursprünglich „Badilcan“, ist eine Frucht, die aus Indien stammt. Sie ist berühmt in der arabischen Küche und auch sehr verbreitet unter den Gerichten des Mittelmeerraumes.

Eingang in die türkische Küche fand die Aubergine im 15. Jahrhundert.

Auberginengerichte mit Sorten wie Kemer-Patlican, Bostan-Patlican, Tophane-Patlican sind Prunkstücke der türkischen Tafel.

In der türkischen Küche gibt es ungefähr 60 Auberginengerichte, angefangen von Auberginensalaten bis zu Auberginenkonfitüren.

In die französische Küche kam die Aubergine von den Italienern und wurde erst ab dem 17. Jahrhundert gezüchtet. Türkische Auberginengerichte und die anderer Länder, weisen einige Unterschiede auf. Ich werde darauf an gegebener Stelle eingehen.

Das Wort „Aubergine“ kommt aus dem Französischen. In Österreich heißen sie Eierfrüchte, in Italien Melanzane und in Großbritannien eggplants.

# Moussaka aus Auberginen

Für 6 Personen

## Zutaten

4 Auberginen  
4 größere Kartoffeln (gekocht)  
4 größere Tomaten (ohne Schalen und ohne Kerne, ringförmig geschnitten)  
4 größere Zwiebeln (kleingehackt)  
0,5l Pflanzenöl zum Fritieren  
600g mageres Hackfleisch (gemischt vom Rind und Hammel)  
2 grüne Paprikaschoten (würfelförmig geschnitten)  
1 Bund Petersilie (kleingehackt)  
Salz und Pfeffer

## Für die Garnitur

100 g Butter  
100 g Mehl  
0,5 l Milch bzw. Wasser (lauwarm)  
2 Eigelb  
2 Eiweiß (zu Schnee geschlagen)  
100 g. Kaşar-Käse (gerieben, zum Garnieren)

Den Stiel der Auberginen entfernen. Die Auberginen streifenförmig schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Beidseitig mit Salz bestreuen. Auberginenscheiben eine halbe Stunde lang in Wasser legen, bis sie ihren bitteren Saft lassen. Danach mit einem Küchentuch in der Hand abtrocknen. Die Scheiben im vorerhitzten Öl etwa fünf bis sechs Minuten lang fritieren, bis sie goldbraun werden. Abtropfen lassen und mit Salz bestreuen. Danach die gekochten Kartoffeln zur Vorbereitung schälen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf bei mittlerer Temperatur Margarine schmelzen lassen und die kleingehackten Zwiebeln fünf Minuten braten. Unter Umrühren Hackfleisch, danach die würfelförmig geschnittenen Paprikaschoten, Salz und Pfeffer dazu geben. 20 Minuten lang braten, bis der Saft einzieht. Mit Petersilie bestreuen und vom Feuer nehmen.

Mit dem Fritieröl der Auberginen eine, nach Möglichkeit ovale Ofenplatte in den Maßen 30 x 40 cm einfetten. Nacheinander eine Schicht Kartoffelscheiben, darauf eine Schicht Auberginen legen. Danach mit einem Löffel hierauf das Hackfleisch verteilen. Als oberste Schicht mit den Tomatenscheiben garnieren. Jetzt mit geriebenem Käse bestreuen, bis alles bedeckt ist. Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Platte mit dem Moussaka auf die obere Schiene schieben. 10 Minuten lang backen. Danach nur mit der Oberhitze des Backofens erhitzen. Sobald der Käse goldbraun ist, ist der Auberginen-Moussaka fertig zum Servieren.

**Bemerkung:** Den Moussaka wie Börek (Blätterteig) schneiden: Mit dem Messer von den Rändern anheben und von oben nach unten durchschneiden. Mit einer Serviergabel auf warme Teller legen.

## **Auberginen wie es dem Sultan gefällt**

Garnierpürree für 6 bis 8 Personen

### **Zutaten:**

*Auberginen (groß und ohne Kerne)*

*150 g Mehl*

*100 g Butter*

*0,5 l Milch (lauwarm)*

*100 g Kaşar-Käse (gerieben)*

*1/2 Eßl. Salz*

Saft von 2 gepreßten Zitronen in einem kleinen Kochtopf die Butter erhitzen und bei niedriger Temperatur etwa zwei Minuten lang das Mehl einrühren (achtgeben, daß das Mehl nicht braun wird.) Danach den Topf beiseite stellen. Auf der anderen Seite die Auberginen rösten und schälen wie, beim Auberginenpürree beschrieben. Damit die geschälten Auberginen nicht dunkel werden. 15 Minuten in salziges Zitronenwasser legen. Danach ausdrücken und auf dem Küchenbrett kleinschneiden oder noch besser mit dem Mixer zu Pürree schlagen. Das beiseite gestellte Mehl aufwärmen, das Pürree dazugeben und mit einem Holzkochlöffel oder Schneebesen kräftig umrühren. Bei mittlerer Temperatur langsam Salz und die lauwarme Milch hinzugeben und gut durchrühren (achtgeben, daß nichts anbrennt). Danach geriebenen Kaşar-Käse darüberberstreuen. Wenn Ihnen dieses Auberginenpürree genauso gefällt, wie ehemals dem Sultan, und Sie es länger aufbewahren wollen,

können Sie dies am besten tun, indem Sie den Topf in einen größeren Topf mit heißem Wasser stellen. Nochmals auf der Herdplatte erhitzt, schmeckt es nicht mehr so gut.

Auberginen „wie es dem Sultan gefällt“ ist ein auserlesenes Gericht der türkischen Küche und hat einen typischen exquisiten Geschmack. Es wird in der Regel serviert als Garnitur zu Topfkebab, bei dem würfelförmig geschnittene Fleischstückchen in Tomatenpürree gebraten werden.



## Auberginenpüree mit Sesampaste

(auf südliche Art)

### Zutaten

4 größere Auberginen  
250 g abgetropfter Joghurt  
1/2 Glas Sesampaste (Tahin)  
5 Knoblauchzehen (im Mörser gepresst)  
1 ausgepresste Zitrone  
1/2 Eßl. Salz  
1 Bund Petersilie

Die Auberginen auf elektrischen oder Kohlegrill legen und so lange rösten, bis die Schale dunkel und knusprig wird. An den Enden mit einem Tuch halten und mit einem Messer von oben nach unten die knusprige Schale abziehen. Danach die geschälten Auberginen in einen Behälter mit Zitronensaft legen. So bleibt das Fleisch der Auberginen hell. Den Saft der Auberginen mit der Hand ausdrücken und diese auf einem Küchentisch zerkleinern. In einen anderen Behälter geben, Salz und gepressten Knoblauch hinzufügen und danach den abgetropften Joghurt mit der Sesampaste beimengen und pürieren. Auf einem größeren Teller oder vier kleinere Schalen verteilen und mit der zerkleinerten Petersilie garnieren.

Abbildung 1 zeigt, wie die geröstete Schale der Auberginen abgezogen wird. Die Auberginen sollten auf glühendem Grill geröstet werden.

## Auberginensalat

(Für 6 Personen als Hauptgericht, für 10 Personen als Beilage)

### Zutaten

1 1/2 Kg Auberginen (lang und kernlos)  
1/2 Glas Olivenöl  
2 Eßl. Essig  
2 Eßl. Zitronensaft  
Salz je nach Geschmack  
2 Bund Petersilie (kleingehackt)  
1 größere Zwiebel (kleingehackt)

### Garnitur

2 mittelgroße Fleischtomaten  
6 süße Peperoni oder Paprika  
20 entkernte Oliven

Die Auberginen in Glut rösten und die Schale abziehen. 20 Minuten lang in Zitronenwasser legen, damit die Farbe erhalten bleibt. Danach ausdrücken und kleinhacken. In einem tieferen Behälter Salz, Zwiebeln, die Hälfte der Petersilie, Olivenöl, Essig und den übrigen Zitronensaft dazugeben und mit einem Besen gut durchpürieren. Auf einem mittelgroßen Teller mit dem Rest der Petersilie, der geschälten und entkernten Tomaten, der Paprika und den entkernten Oliven nach Wunsch servieren.



# Frittierte Auberginen und Paprika

(mit Tomatensauce und Knoblauch)  
für 4 Personen

## Zutaten

4 mittelgroße Auberginen  
12 mittelgroße Pepperoni oder 8 Paprikaschoten  
1 Eßl. Salz  
1/2 l Oliven- bzw. Pflanzenöl

## Für die Sauce

4 größere Fleischtomaten (oder Tomaten in Konserven)  
1 Lorbeerblatt  
6 Knoblauchzehen (kleingehackt oder im Mörser mit Salz zerdrückt)  
1/2 Eßl. Salz mit Geschmacksprobe  
2 Eßl. Traubenessig  
1 Eßl. Minze  
2 Eßl. Olivenöl  
1 Bund Petersilie zum Garnieren

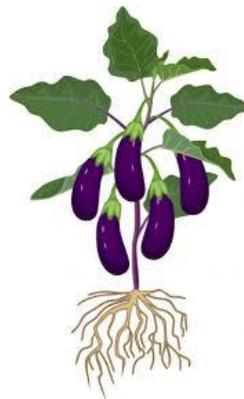
Die Auberginen schälen, danach in etwas mehr als ein Zentimeter dicke, ovale Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben werden dann beidseitig gesalzen und eine halbe Stunde lang auf einem Tablett liegengelassen. Anschließend wird Wasser darübergegossen, danach mit der Hand ausgedrückt und die Auberginen mit einem Tuch getrocknet. Die trockenen Auberginenscheiben in eine tiefe Pfanne mit heißem Fett legen und beidseitig so lange fritieren, bis sie goldbraun werden. (In der Pfanne sollten nicht zu viele Auberginenscheiben frittiert werden; höchstens fünf oder sechs.)

Den Stengel der Pepperoni bzw. Paprikaschoten abschneiden. Danach der

Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen. Anschließend nicht zu lange fritieren. In einem Sieb abtropfen lassen und danach auf einem tieferen Teller aneinanderreihen und etwas salzen.

Währenddessen die geschälten und entkernten Fleischtomaten kleinschneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, das Lorbeerblatt, den Knoblauch, die Minze und die Tomaten dazugeben und kurz aufkochen lassen, salzen und mit Essig würzen. Diese Tomatensauce über die frittierten Auberginen und Paprika verteilen und mit der kleingehackten Petersilie verzieren.

**Hinweis:** Verzehr empfehlenswert, solange die Auberginen und Paprika noch warm sind. Wenn sie abkühlen, werden sie dünner und lascher und verlieren ihren Geschmack.



## Frittierte Auberginen mit Paprika und Joghurt

(Für 6 Personen als Hauptgericht, 12 Personen als Beilage)

### Zutaten

6 Auberginen  
6 Paprikaschoten oder 12 süße Peperoni  
6 Knoblauchzehen (mit etwas Salz und Essig im Mörser zerstoßen)  
Aus 1 kg fettem Joghurt gewonnene 600 g abgetropften Joghurts  
1 1/2 Gläser (30 cl Olivenöl)  
Salz  
Essig

Die Stengel der Auberginen entfernen, streifenförmig fingerdick schälen. Längs oder in Scheiben (ca. 1 cm breit) schnelden, beidseitig salzen und eine halbe Stunde stehen lassen. Danach abwaschen und abtrocknen. (Wenn die Auberginen feucht bleiben, nehmen sie viel Fett auf. Deshalb sollten sie mit einem sauberen Tuch gut abgetrocknet werden). In einer tiefen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen.

Jeweils fünf oder sechs Auberginenscheiben beidseitig fünf bis acht Minuten lang fritieren, bis sie goldbraun werden. Anschließend in einer Siebkelle abtropfen lassen und auf der Servierplatte aneinanderreihen. Mit Salz und Essig verfeinern.

Ebenso die Stengel der Paprikaschoten entfernen und die Paprika entkernen. Die Schoten längs in vier Schei-

ben schneiden, fritieren und neben den Auberginen auf der Servierplatte anordnen. Knoblauchjoghurt darüberträufeln oder auch nebenher servieren.

Hinweis: Der Verzehr ist empfehlenswert, solange die Auberginen und Paprika noch warm sind. Wenn sie abkühlen, werden sie dünner und lascher und verlieren ihren Geschmack.

## Auberginen nach Imams Art

(Für 6 Personen)

### Zutaten

6 Auberginen (mittlergroß in gleicher Größe)  
600 g Zwiebeln (mondförmig dünn geschnitten)  
20 cl (1 Wasserglas Olivenöl)  
1/2 kg Fleischmotten (geschält, entkern und kleingeschnitten)  
3 Bund Petersilie (kleingehackt)  
1 Knoblauchzehen (geschält und in dünne Scheiben geschnitten)  
1 Eßl. Puderzucker  
2 Paprikaschoten bzw. 6 scharfe Peperoni (entkern und längs aufgeschnitten)  
Zitronenwasser aus 1 1/2 Zitronen und Wasser nach Augenmaß

Auberginen streifenförmig schälen. Die Blätter am Ende der Auberginen entfernen, die Stengel können etwas verkürzt bleiben. Auberginenlaib längs vierteilen, jedoch so, wie in Abb. 2 gezeigt wird, daß die Enden nicht abgeschnitten werden. Danach die Auberginen in Salzwasser legen und eine halbe Stunde liegen lassen. Auf diese Weise lassen die Auberginen ihren bitteren Saft. Anschließend mit der Hand ausdrücken. Die ge-

schälten, entkernten und kleingeschnittenen Fleischtomaten, die geschälten und in dünne Streifen geschnittenen Knoblauchzehen, die mit Salz und Zitronenwasser geriebenen Zwiebeln, die der Länge nach aufgeschnittenen Pepperoni und die Petersilie mit der Hand gut durchmischen und mit Zitronen durchrühren. Hiermit die Auberginen von allen Seiten auffüllen, und in einem breiten flachen Kochtopf stehend anordnen, Olivenöl, Salz, Zucker und Wasser bis zur Hälfte der Höhe der Auberginen hinzugeben. Danach mit einem Teller abdecken und beschweren. 10 Min. bei hoher, danach eine Stunde bei niedrigerer Temperatur garen lassen. Nach dem Abkühlen servieren.

**Abbildung:** So werden die Auberginen gevierteilt. Wichtig: An den Enden nicht durchschneiden.

## Auberginen-Aufschnitt

(Für 6 Personen)

### Zutaten

6 Auberginen (stimmig in gleicher Größe)

1/2 Wasserglas Pflanzenöl

Für die Füllung:

3 mittelgroße Zwiebeln (kleingehackt)

250 g Hackfleisch ohne Fett, vom Hammel oder vom Rind

2 größere Fleischtomaten (geschält und entkernt)

3 mittelscharfe Pepperoni

1/2 Eßl. Salz

150 g Butter oder Margarine

Die kleingehackten Zwiebeln im erhitzten Öl schmoren lassen, bis sie goldbraun werden. Das Hackfleisch zwischen den Fingern kleinrubbeln und zu den Zwiebeln geben. Zehn Minuten durchrühren. Anschließend Salz, Tomaten und kleingehackte Pepperoni hinzufügen und bei niedriger Temperatur ab und zu umrühren, bis die Flüssigkeit absorbiert ist. Zur weiteren Verwendung zur Seite stellen. Jetzt die Auberginen in Streifen schälen und der Länge nach aufschneiden, wobei die Enden jedoch nicht durchgeschnitten werden. Anschließend in Salzwasser zur Entbitterung legen.

Nach einer halben Stunde die Auberginen aus dem Salzwasser herausnehmen, mit der Hand ausdrücken und mit einem Tuch trocknen. In der Pfanne mit stark erhitztem Pflanzenöl braten, bis alle Seiten Farbe bekommen. Aus der Pfanne nehmen und in einem breiten flachen Topf oder auf einem Tablett nebeneinander und mit dem Aufschnitt nach oben anordnen.

Die vorbereitete Hackfleischfüllung mit einem Löffel in den Aufschnitt verteilen. Daneben die Stengel der restlichen Pepperoni entfernen, entkernen und längs in vier Streifen schneiden. Den Stengel der restlichen Tomate ebenfalls entfernen und die Tomate in sechs Teile schneiden. Hiermit werden die Auberginen ver-

ziert. Den Topf bis zur Hälfte der Auberginen mit heißem Wasser auffüllen und abdecken. Zunächst bei hoher, dann bei niedriger Temperatur etwa 45 Minuten lang ziehen lassen, bis die Auberginen weich werden.

Die fertigen Auberginenaufsnitte vorsichtig, ohne sie zu beschädigen, servieren. Als Beilage empfiehlt sich Reis.

**Hinweis:** Auberginenaufschnitt kann in derselben Art auch bei 180 Grad, in einer halben Stunde im Backofen zubereitet werden. Zwischendurch mit dem Löffel vom eigenen Saft darüberträufeln, damit der Aufschnitt nicht austrocknet



## Wissenswertes über Köfte

Köfte, Fleischpastetchen oder Fleischbällchen, bereitet aus gehacktem und zerdrücktem Fleisch mit einer Vielfalt von Würzmethoden ist eine praktische Spezialität aus der Türkei. Einige Beispiele sind gegrillte, gebratene, gekochte Köfte. Die Sorte und das Maß des ausgesuchten Fleisches, sowie die Entfernung der Haut, Nerven und Fett machen den typischen Geschmack der Köfte aus.

## Köfte mit Petersilie

Für 6 Personen

### Zutaten

- 700 g Rinderhackfleisch
- 250 g Weissbrot (in Wasser eingeweicht, gesiebt, und von der Kruste befreit)
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln (gerieben)
- 2 Bund Petersilien (feingehackt)
- 1 Eßl. Salz
- 1 Eßl. mittelscharfer roter Pfeffer
- 1/2 Eßl. Kreuzkümmel
- 1/2 Eßl. schwarzer Pfeffer
- 50 g Milch
- 35-40 d. Pflanzliches Öl

(Wenn Sie eine Fleischmaschine haben, sollten Sie das Fleisch und das Brot gemischt 2 mal durchdrehen.)

In einer Schüssel das Hackfleisch, das in Wasser eingeweichte und gesiebte Brot, die geriebenen Zwiebeln, das Ei, die Petersilie, und die Gewürze mischen und ca. 20 Minuten gut durchkneten. Aus dem Hackfleischteig walnußgroße Röllchen formen und in Mehl wälzen. (Die Köfte lassen sich leichter formen, wenn man die Hände ab und zu mit Wasser anfeuchtet.) Die Köfte dann in der Pfanne 3-5 Minuten rundherum braun braten. Nach Wunsch können sie mit frischen Tomaten oder Tomatenmark eine mitteldicke Soße zubereiten und die Köfte noch einmal mit dieser Soße etwas erwärmen. Als Beilagen wären Bratkartoffeln oder Reis mit Tomaten sehr empfehlenswert.

## Gekochtes Hackfleischröllchen

(Verfeinert)

Für 6 Personen

### Zutaten

750 g Hackfleisch (vom Rind und Lamm gemischt)  
100 g Reis (Bruchreis)  
2 Zwiebeln (gerieben)  
2 mittelgroße Kartoffeln (würfelförmig geschnitten)  
2 mittelgroße Mohrrüben (würfelförmig geschnitten)  
2 Bund Dill (feingehackt)  
1 Bund Dill (grobgehackt)  
2 Eigelbe  
1 Eßl. Salz  
1/2 Eßl. Schwarzer Pfeffer  
Mehl

### Zum Verfeinern

100 g Mehl  
2 Eßl. Zitronensaft  
2 Eiweiß (zu Schaum geschlagen)

In einer breiten Schüssel Reis, Gehacktes, geriebene Zwiebeln, feingehackter Dill, Salz, Pfeffer und Eigelbe mischen und gründlich durchkneten. Dann in einem Topf 2,5 Liter Wasser kochen. Aus dem Hackbällchenteig in walnußgroße Röllchen formen und im Mehl wälzen. Die Bällchen Stück für Stück in das kochende Wasser geben. In mittelstarker Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten kochen. Anschließend auch die würfelförmig geschnittenen Kartoffeln und Mohrrüben hineintun und nochmal ca. 20 Minuten kochen, und dabei ab und zu mit einem Holzlöffel rühren. Zum Schluß ein halbes Glas Wasser, Zitronensaft, etwas Fleischbrühe (von

unserem Topf), Mehl und das geschlagene Eiweiß durchmischen und in den Topf hineingeben, gut rühren und nochmal ein paar Minuten kochen.

Beim Servieren schmücken Sie ihr gekochtes Hackfleischröllchen mit grobgehackten Dillblättern.



## "Frauenschenkel"

Für 6 Personen

### Zutaten:

1 kg Hammelfleisch-Gehacktes (wenig Fett)  
250 g Reis (gekocht und kaltgestellt)  
1/2 kg Zwiebeln  
2 Eier  
150 g Kasar- oder Kasaval-Käse  
1/2 Eßl. Oregano  
2 Bund Petersilie (kleingehackt)  
1 Eßl. Salz, schwarzer Pfeffer,  
Krautkinnet-Mischung

### Zum Braten

100-150 g Mehl  
Sonnenblumenöl (Ein Viertel der Pfanne muß mit Öl gefüllt sein)  
3 geschlagene ganze Eier

Zwiebeln, Gehacktes, Petersilie, gekochter Reis, Eier, Gewürze und geriebener Kasarkäse gut durchkneten und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann wird die Mischung in kleine Kugeln geformt (ca. 80 g). Anschlie-

ßend zerdrücken, damit die Bällchen ovaler werden. Erst in Mehl und danach in den geschlagenen Eiern wälzen und in der gut erhitzten Pfanne durchbraten (Damit das Öl nicht zu schnell schwarz wird, müssen sie ab und zu mit einem Löffel die Oberfläche der Pfanne säubern). Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sie können zu dem Gericht gekochte oder gebratene Kartoffel als Beilage nehmen. Ein Salat je nach Jahreszeit passt sehr gut dazu. Warm oder kalt servieren.

## Gegrillte Fleischbällchen

Als Vorspeise für 10 Personen  
Als Hauptspeise für 6 Personen -  
Als Teil des Kalten Buffets für 30 Personen

### Zutaten

- 500 g Hammelfleischgehacktes (von der Keule)
- 500 g Rindergehacktes (vom Schwarzbereich)
- 200 g Kotelet- und Lebergehacktes
- 1 Mittlere Zwiebel (gerieben)
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Eßl. Salz
- 1 Eßl. Kreuzkümmel
- 1 Eßl. roter Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer
- Oregano
- 1 Bund Petersilie (kleingehackt)
- 1/4 Glas Wasser
- 1/2 Glas pflanzliches Öl (zum formen und bepinseln)

Gehacktes, Fett und Gewürze mit etwas Wasser mischen und ca. 15-20

Minuten durchkneten. Dann diesen Teig mit Alufolie zudecken und im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen. (Wenn sie es eilig haben, 1 Stunde im Tiefkühlfach). Dann formen Sie Hackbällchen in Walnußgröße, und zerdrücken sie etwas, damit sie flacher werden. Die Fleischbällchen auf einen Grillrost legen und diesen über ein Holzkohlenfeuer legen. Die Cizbizköfte 5-6 Minuten beidseitig grillen.

**Tip:** Sie können dazu als Beilage Reis mit Erbsen oder Spaghetti mit Tomatensoße servieren. Ketchup oder mittelscharfer Senf machen Ihre Köfte noch schmackhafter.



## İçindekiler

Türk Yemek Kültürü  
Türk Mutfağının Özellikleri  
Türk Mutfağının Bugünkü Durumu

Tavada Kızartma Havuç  
Tavada Kabak Kızartması  
Normal Korkut

Çerkez Usulü Tavuk  
Cevizli Tarator

### ***Börekler***

Kıymalı Börek  
Beyaz Peynirli Börek İçi  
İspanaklı Börek İçi  
Tavuklu Börek  
Beyinli Börek İçi  
Tahinli Kuru Fasulya Piyazı

### ***Pilaffs***

Pilavlar Hakkında Kısa genel Bilgiler:  
Patlıcanlı Pilav  
İçli Pilav

Zeytinyağlı Asma Yaprağı Dolması  
Asma Yaprağı Dolması (etli sarma)  
Yalancı Dolma

### ***Rus Salataları***

Etlı Rus Salatası  
Tavuklu Rus Salatası  
Rus Deniz Ürünleri Salatası  
Sebzeli Rus Salatası

### ***Patlıcan Yemekleri***

Patlıcan Musakka  
Patlıcan Beğendi  
Patlıcan Ezmesi Tahinli  
Patlıcan Salatası  
Tavada Patlıcan Biber Kızartması

Yoğurtlu Karışık Patlıcan Biber Kızartması  
Patlıcan İmam Bayıldı  
Patlıcan Karnıyarık

### ***Köfte***

Köfteler Hakkında Kısa Bilgiler  
Maydanozlu Köfte  
Dereotlu ve Terbiyeli Sulu Köfte  
Hanımbudu Köfte  
Izgara Cızbız Köfte

## Türk Yemek Kültürü

Misavirsever bir toplum olan Türkler misafirleriyle aralarındaki buluşmalarını kuru kuruya geçiştirmek yerine herkes kendi imkanlarına göre unutulmayacak bir hayalgücü içersinde, geleneksel olarak öğrendiği mutfağının nefis yemek çeşitlerini en güzel şekilde şölenlerde, dini bayramlarda, evlilik veya sünnet kutlamalarında, ev davetlerinde cömertce hazırlayarak ortaya koymakla şeref duyar. Misafir, en fakirinden en zenginine kadar Türk toplumlarında çok önemlidir. Davetlinin ağırlanması ve memnun olarak ayrılması için masraf ve kaybedilen zaman hiçbir zaman düşünülmez. Karşılık beklenmeden ikramda bulunulur. Kendine has servis ve yemek yeme adabı ile bu seremoni saatlerce sürer.

## ***Türk Mutfağının Özellikleri***

Türk mutfağı denince akla ilk gelen yiyecekler buğday ve buğday unundan yapılan yemekler, süttten elde edilen yemekler, unlu veya yoğurttan çorba çeşitleri, çiğ veya pişmiş sade sulu veya etli sebze yemekleri ve yahni şeklinde kendi suyunun lezzetiyle pişirilerek yenen yemeklerdir.

Mutfağımız yemek çeşitleri bakımından değişik kültürlerden etkilenmiş bir o kadar kültürü de etkilemiştir. „Can boğazdan gelir.“ atasözüne ve yemek pişirmek ve yemenin bir sanat olduğu fikrine umarım siz de katılırsınız.

## ***Türk Mutfağının Bugünkü Durumu***

Yaptığım araştırmalar ve pratik deneyimlerimden yola çıkarak Türk mutfağının maalesef uluslararası platformda tam anlamıyla tanınmadığını saptadım. Bunun en büyük sebebi, bu konuda gerekli uzman bir eğitim kuruluşunun henüz olmayışıdır. Geleneksel, bölgesel mutfağımızda, ev kadınları da hayat pahalılığı karşısında daha ucuz ve basit yollara başvurmakta, yemekler de böylece orijinal karakterlerini yitirmektedirler. Türklerde yemek ve içmek çok önemlidir. Evlerde, sabahtan öğle yemeğinde ne pişirerek yiyelim, öğleyinde akşama ne pişirelim diye sohbet edilir.

Türk mutfaklarında yemekler sadece karınların doyurulması maksadıyla pişirilmez.

Süt ve süttten elde edilen yiyecekler (yağ ve yoğurt) Türklerin önemli yiyeceklerini teşkil ediyordu. Yoğurdun Türk sofrasındaki yeri bilindiği gibi çok önemlidir. Sade yenildiği gibi yoğurtla terbiye edilmiş yemekler Türk sofrasının en önemli özelliğini meydana getirirler. „*Katıklamak*“ sözcüğü yemeği yoğurtla terbiye etmek anlamına gelir. Mesela yoğurtlu unlu çorbalar gibi (*Kırgızların atala çorbası Anadolu'da bozca aş veya tovga, toygá*) adıyla bulgurlu veya pirinçli yoğurt çorbasına denir. Osmanlılarda ise bu çorbaya (bozca aş) adı verilir. Ayrıca, yağı alınmış süzme yoğurdun kurutulmuşuna (*çökelek*) denirdi, bir nevi kurumuş peynir olarak, ekmeğe katık yapılarak yenirdi. Kırgız Türkleri zamanından beri halis ve saf yoğurt miktarına göre su katarak, susuzluğu kesen bu besleyici içeceğe de *ayran* denir.

Türlü şekilli Türk ekmekleri, çeşit çeşit yufkalar, katmerli, katmersiz börekler ve saç ekmekleri, etli ekme ve pide çeşitlerinin Türk mutfağında önemi çok büyüktür. Çorbalarda, yemeklerde, köfte ve bazı sebze karışımlarında bulgurun un ve pirincin yeri önemlidir.

Türk mutfağında lezzetli yemek pişirmek için yağa çok önem verilir. Sütten elde edilen yağlardan başka, iç ve kuyruk yağları eritilerek bazı bölgelerimizde kullanılır. Günümüzde ayrıca margarin ve nebati sıvı yağlarda halk tarafından tüketilmektedir.

Zeytinyağı her bölgede tanınmaz veya tercih edilmez, Ege, Marmara, Akdeniz ve Güney Anadolu bölgesi mutfağında bol miktarda kullanılır.

Soğan ve sarmısak hemen bütün yemeklere lezzet veren önemli malzemelerdendir. Yağda kavrulmuş yemeklere katıldığı gibi çiğ olarak ta bazı salatalarda yer alırlar.

Yemeklerde genellikle icabeden miktarda özel lezzet veren baharat kullanılır. Ancak baharat çeşitlerimizin sayısı diğer mutfaklardan farklıdır. Türk halkı tarafından en çok kullanılan baharat kırmızıbiberdir. Sebze biber cinslerinden, sivri, yeşil, kırmızı taze veya kurutulmuş halde acılık kazandırmak amacıyla yemeklere katılırlar. Maydanoz, dereotu, nane, fesleğen, tarhun gibi besin değeri yüksek şifalı olan otlarda birçok yemek, salata ve çorbalarda taze veya kurutulmuş olarak kullanılır.

Kırlarda kendi kendine yetişen bazı şifalı ot, mantar ve köklerden özellikle kırsal yörelerde sebze gibi geniş ölçüde yararlanılır.

Mutfağımızda çok çeşitli sebze yemekleri mevcuttur. Soğuk sebze yemekleri tercihen halis zeytinyağıyla pişirilir. Sıcak sebze yemekleri ise sade veya et ile birlikte, soğanla, domatesle veya domates salçasıyla pişirilir.

Çoğunlukla yemeklere konulan soğan, kıyma veya et, domates salçası ve bazen taze sebzeler su ilave edilmeden önce bir miktar yağda kavrulmuş pembeleştirilir.

Mutfağımızda sebzeler sıcak suda haşlanıp bilahare tereyağıyla sote edilip etin, balığın veya tavuğun yanında Batı mutfağındaki garnitür örnekleri gibi kullanılmaz. Sebze et, balık veya tavukla beraber usulüne göre pişirilir.

Türk mutfağında yemeklerin taze veya kuru meyvalar ile tatlandırıldığına, şeker katıldığına, çok defa bazı meyvelerin yağ ile pişirilip yemek olarak tüketildiğine bazı yörelerde rastlanır, (ananas, muz, portakal, avokado, mandalina gibi meyvalar hariç olmak üzere). Tanınmış birçok ızgara, fırın ve tandır kebab çeşitleri olmakla birlikte et yemeklerinden yahni usulü pişirilen sulu çeşitler çoğunluktadır.

Salata ve turşular bizim yiyecek usulümüzde yemekle beraber yenir. Avrupa sofrası usulündeki gibi esas yemekten sonra yenilmez.

Bazı tatlılarda tadlandırıcı olarak şeker haricinde bazı yörelerde pekmez veya bal kullanılır.

Batı mutfaklarında görülen yemeklerdeki gibi, Türk yemeklerinde hem garnitür olarak, hemde lezzet vermek amacıyla sofrada yemek üzerine sonradan sos servisi yoktur.

Türk yemek pişirme usulünde şarap veya alkol ile lezzetlendirme yapılmaz. En yaygın tabii sos, pişirilirken kullanılan yağda karvulmuş salça ve taze domatesin veya sebzelerin suyuna kendi verdiği lezzettir. Batı mutfağında kullanılan mayonez, ketçap, sütkreması, soya, worchester, curry gibi soslar hakiki Türk yemek çeşitlerinde lezzet versin diye kullanılmaz.

Türk mutfağı yemeklerinin bazıları kalaylı özel bakır tencere, kuşane ve güveçte odun kömürü ateşi üzerinde usulüne göre pişirilirse lezzetine doyum olmaz. Türk yemeklerinin çoğunda lezzetli olmasına güvenilerek görünüş ve takdim üzerinde pek durulmaz, süslemeye dikkat edilip göz zevkine maalesef özen gösterilmemiştir.

Umudumuz, yeni yetişecek aşçı ve personelin bundan sonra modern Türk mutfağı veya gerçek Türk mutfağı yemek tariflerini takdim ederken yal-

nız mideye değil, göze de hitap edecek şekilde sunmalarıdır.



## Tavada Kızartma Havuç

(Sarmısaklı, yoğurtlu veya ceviz taratorlu)

6 kişilik

### Malzemesi

6 adet ince havuç

2lt kaynamış su

2.su bardağı (40cl) ayçiçek yağı

Bir miktar tuz.

Üzerine sarmısaklı yoğurt veya cevizli tarator (tariflere bkz.)

Orta boy kalınca 30 cm uzunluktaki havuçların ince kabukları soyulunca bol kaynar suda 25-30 dakika haşlanıp suyu süzülerek soğumak üzere bir tabağa çıkartacaksınız. Bilahare uzunluğuna veya genişliğine 5 mm lik dilimlere kesip korkut tariflerimizden birini hazırlayarak bu bulamaca bulayarak kızgın yağda her iki tarafları kızartıp, delikli kepeç veya maşa ile alacağınız dilimlerin yağı temiz bir mutfak kağıdında emdirilerek her iki taraflarına tuz serpilip servis yapılacaktır.

**Tavsiyem:** bu sıcak ktır ktır havuç tavasını tarifelerimizde verdiğimiz gibi ya cevizli tarator yada sarmısaklı süzme yoğurt sosu ile üstlerine dökerek yiyiniz...



## Tavada Kabak Kızartması

(Cevizli tarator soslu veya sarmısaklı yoğurtlu)

4 kişilik

### Malzemesi

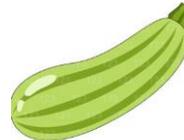
4 adet orta iriliğe kalınca kabak (25-30cm)

1Y-K.tuz.

2.su bardağı ayçiçek yağı

Diri görünümlü kabakların kabukları ince soyulacak baş ve sap tarafları kesilip kabaklar uzunluğuna 5 veya 6 mm kesilerek bölünecek alt ve üst her iki taraflarına tuz serpilerek bir saat kadar tepsi içersinde dinlenmeye bırakılacaklardır. Bilahare (normal veya biralı korkut reçetelerine bakarak hangisini arzu ediyorsanız) kabak dilimlerini bu bulamaca bulayarak kızgın yağda her iki tarafları kızartılıp delikli kepeç veya maşa ile yağdan çıkartılan dilimlerin yağı temiz bir kağıtta emdirilerek her iki taraflara tuz serpilerek servis edileceklerdir.

**Tavsiyem:** Bu ktır ktır kızarmış sıcak kabak kızartmasını ya cevizli tarator veya sarmısaklı süzme yoğurt sosunu üzerlerine kaşıkla dökerek afiyetle yeyiniz.....



**Normal Korkut** (bulamaç, bazı tava kızartmalarına)

**Malzemesi**

500 gr. elenmiş un  
40 d. süt veya normal su  
½ yemek kaşığı tuz  
½ yemek kaşığı tuz, şeker  
5 yumurta sarısı  
5 çırpılmış köpük yumurta beyazı

Çukur bir kaba unu, sütü veya suyu, tuzu, şekerini, yumurta sarılarını ilave ederek bu sıvıyı orta akıcı bir şekilde gelene kadar karıştırarak çırpma teli ile çırpınız. Diğer tarafta çırpıtığımız koyu köpük haline gelmiş yumurta aklarını azar azar kaba ilave ederek hepsini birbirine yediriniz. (çok hızlı karışma olursa çözülme veya sulanma olabilir, dikkat ediniz.) Korkutunuz yapacağınız kızartma tanelerini batırmak için hazırdır.

Tavsiyem: İster kabak, ister havuç ister patlıcan veya fileto balık dilimlerini bu sıvıya daldırıp kızgın derince yağa atarak her iki tarafları güzelce kızartılarak tava yapınız. (Bu tavalarla ilgili reçetelere bakınız)



**Cerkez Usulü Tavuk** (soğuk şekilde)

6 kişilik yemek şeklinde  
12 kişilik meze şeklinde

**Malzemesi**

1250-1500 gr yağlı tavuk/horoz  
400 gr sarıç ceviz (ince çekilmiş)  
1 adet orta boy soğan  
6 dilim kabuksuz beyaz ekmek  
1 su bardağı süt  
½ su bardağı karmıza biberi cevizi yağ  
½ ye yalan tuz ve biber karışımı

Fazla kart olmayan yağlıca haşlamalık tavuk veya horoz güzelce yıkandıktan sonra tencereye bir soğan ile birlikte konur. Üzerine soğuk su doldurularak kaynamaya bırakılır. Arada köpükleri delikli kepçeyle alınarak etler yumuşayınca kadar pişirilir. Suyu yine kullanılmak üzere başka bir kaba süzülür. Tavuk kevgire alınır. İliyinca tavuğun derisi, gerisi, kemik ve kırıkdağları dikkatlice ayıklanıp etleri muntazam didiklenerek, tuzlanıp biberlenerek tepsiye konur.

Diğer tarafta 6 adet kabuksuz beyaz ekmek veya tost dilimi sütle ıslatılıp, avuç içinde sıkılarak, süzülür. Cerkez usulü tavuğun sosunu eski usullere göre hazırlamaktan vazgeçip olanacağınız varsa mikser kullanmanızı tavsiye edeceğim, yoksa çırpma teli ile yine aynı sonuç alınır.

## Miksere göre tarife

Mikserin içine tavuk suyunda pişen soğan, biraz kendi suyundan katılarak bulamaç haline gelmeli sonra sütlü ekmekleri de katarak biraz daha tavuk suyu dökerek bulamacı çoğaltmalı, sonra değirmende ince çekilmiş cevizleri de azar azar katıp koyu bir kıvam alınca kadar karıştırarak bu sosu hazırlayacaksınız içine tuz ve bir miktar biberli özel ceviz yağından da katarak lezzet kontrolü yaptıktan sonra sosunuz hazır. Bir iki saat kadar buz dolabında beklettikten sonra kullanabilirsiniz. Çerkez tavuğunu servise hazırlayacağınız zaman tepsideki didiklenen haşlanmış tavuk etlerinin üzerine cevizli sostan biraz dökerek karıştırın ve bu etleri oval veya dikdörtgen bir tabağa aktarıp yerleştirdikten sonra üzerine artan sosu döşeyip kaşıkla bastırarak çukurlar meydana getirin ve artan acılı ceviz yağında dekor ve lezzeti tamamlaması için bu çukurlara döküp soğuk olarak servis yapmınız.

**Not:** Hakiki ceviz yatına 250 gr lık kutularda hazır alıp derince bir kaserolun içerisine boşaltıp bir çorba kaşığı kırmızı acı biber ilave ederek bu yağı yakmadan kızdıracaksınız. Rengi dönerken kaldırıp soğumaya bırakacaksınız. Sonra ince bir tülbentle yağı süzünüz. Acılı ceviz yağınızı soğuk veya sıcak usulde pişirilen Çerkez usulü tavuğun üzerinde her zaman kullanabilirsiniz..

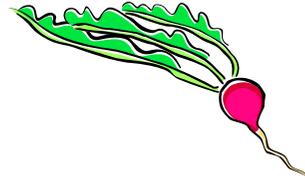
## Cevizli Tarator

### Malzemesi

200 gr ince çekilmiş veya dövülmüş beyaz tenliç ceviz  
400 gr labuhsuz, sıkmış, sıkmış ekmekeçi  
6-7 diş sarmısak (bıçakla ezilmiş veya preste sıkmış şekilde)  
1/2 yemek kaşığı tuz  
1 1/2 Kahve fincanı (10 cl) sirke  
1 1/2 su bardağı (30 cl) rafine çiçek yağı

Kıyma makinasıyla, çekilmiş cevizleri ekmek içlerini sarmısakla tuzu karıştırıp güzelce iki defa çekiniz. Bu bulamacı çukur bir kaba koyup çırpma tel veya çatal veya kaşıkla devamlı karıştırarak sirkeyi yağı yedire yedirne vurarak karıştırıp koyulaşınca artık cevizli taratorunuz servise hazırdır.

**Tavsiyem:** Korkutlu havuç ve kabak tava kızartmalarında bu sos ktır ktır yerken nefis bir lezzet verir.



## Kıymalı Börek İçi

### Malzemesi

500 gr acıyağlı koyun veya sığır eti kıyması  
500 gr soğan (çok ince kıyılmış)  
125 gr margarin  
1 demet maydanoz (çok ince kıyılmış)  
1 adet yumurta sarısı  
Tuz ve karabiber (arzunuza göre)

Derince bir tavada yağı ortadan biraz fazla ateşte kızdırınız. İnce kıyılmış soğanları ilave ederek devamlı tahta kaşıkla karıştırarak 4 ila 5 dakika kadar pembeleştiriniz, sonra mevcut kıymayı parça parça ufalayıp parmaklarınızla soğanlara karıştırıp, tuz ve biberleri serpip devamlı karıştırarak 10 dakika yakmadan suyunu çekene kadar kavurunuz. Bilahare bu kayma harcını başka bir kaba alıp ılıyınca ince kıyılmış maydanozları ve yumurta sarısını karıştırıp kullanmak üzere soğumaya bırakınız.

## Beyaz Peynirli Börek İçi

### Malzemesi

250 gr koyun sütüyle yapılmış beyaz peynir  
2 adet yumurta sarısı  
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)  
1 demet dereotu  
½ T-K orta acılıta tuz, kırmızı biber

Kullanacağınız beyaz peynirin acı tuzlu tadını gidermek için birkaç defa değiştirmek üzere ılık suda iki saat kadar bekletiniz, sonra derin kaptaki yatan peynir parçalarını bir çanağa

olarak çatalla güzelce eziniz içine yumurta sarılarını, kıyılmış maydanoz ve kırmızı toz biberi de ilave ederek güzelce birbirine karıştırıp kullanacağınız peynirli börek içini hazırlayınız. Şayet peynirin cinsi fazla sert ise arzuya göre bu karışıma 2 çorba kaşığı yoğurta konulabilir.

## İspanaklı Börek İçi

### Malzemesi

500 gr haşlanmış ıspanak yaprağı (taze veya donmuş)  
100 gr margarin  
3 diş sarmısak (çok ince kıyılmış)  
½ T-K rendelenmiş hindistan cevizi (Muska)  
½ T-K tuz  
½ T-K karabiber (veya kırmızı acı biber)  
2 adet yumurta sarısı

Temiz yıkanmış, sap ve köklerinden ayıklanmış ıspanak yapraklarını kaynar su içerisinde iki dakika kadar haşlayıp bir süzgeçe aktararak suyu süzünüz ve süzgeçteki haşlanmış ıspanak yapraklarını musluğu açarak soğuk su altında biraz yıkayınız, böylece ıspanak yeşil rengini muhafaza eder. (Şayet bulma imkanınız varsa, dondurulmuş yaprak ıspanaklarını derin bir tava veya kuşaneye ortadan fazla ateşte yağı koyup kızdırınız, ince kıyılmış sarmısak ve soğanları içine katarak tahta kaşıkla karıştırarak 5 dakika kadar pembeleştirerek kavurunuz, diğer tarafta suyu süzölmüş, mutfak tahtası üzerinde kesilerek ufalanmış ıspanakları da soğanlara katıp, çok az

tuz karabiber ve muskat tozundan serpip tatlandırınız.

Karıştırarak biraz daha kavurup bu malzemeyi başka bir kaba aktararak ılıyınca yumurta sarılarını katıp çatal-la güzelce birbirine yedirerek karıştırıp soğuyunca kullanmak üzere ıspanaklı börek içiniz hazırır.

## Tavuklu Börek İçi

### Malzemesi

50gr margarin

40gr un

¼lt süt (birsu bardağı)

1YK tereyağ

1YK dolusu kuyulmuş soğan

300gr haşlanmış tavuk eti (kemiksiz, derisiz, küçük doğranmış)

100gr rende peynir (emmentalier veya kaşarlı)

5 dlsu veya beyaz şarap

Tuz ve karabiber (arzuınıza göre ayarlayacaksınız)

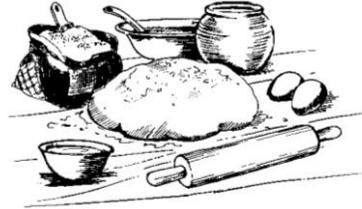
Saplı kaserol tencereye margarini koyup eritiniz, unu ilave edip ağır ateşte altını yakmadan, çırpma teli ile devamlı karıştırarak bir dakika kadar kavurunuz, dik sütü, biraz tuz ve karabiberi de ilave ederek hep ağır ateşte bu sıvıyı koyulaşp meyane şekline gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırıp kıvamını bulunuz, ateşten kaldırarak ılımaya bırakınız.

Diğer bir tencereye tereyağını koyup orta hararettteki ateşte kızdırıp ince kıyılmış soğanları biraz pembeleştiriniz sonra zar gibi kıyılmış tavuk ellerini ve suyu (arzuınıza göre beyaz şarabı) da katarak suyunu çekene

kadar dört dakika kadar kaynatınız, ılıyan meyane ile rende peynirleri hep beraber güzelce karıştırarak, soğuduğu zaman kullanmak üzere tavuklu börek içiniz hazırır.

## Beyinli Börek İçi

Tavuklu börek içindeki ölçülerle aynı usulü, yıkanmış zarı çıkartılmış koyun, kuzu veya dana beynini sirkeli kaynar suda haşlayıp aynı miktarda tavuk eti yerine zar gibi doğrayıp bu meyaneli malzemelerle beyinli börek içinini yapabilirsiniz. Tuz ve karabiber lezzet kontrolü yaparken biraz hindistan cevizi (muskat) rendelerseniz güzel bir tat verir.



## Tahinli Kuru Fasulye Piyazı

6 kişilik

### Malzemesi

500 gr beyaz kuru fasulye  
1 adet bütün soğan  
3 lt su (kaynatılmak üzere)

### Sos için

1 su bardağı halis zeytinyağı  
3 limonun suyu  
2 Y-K tahin  
1 baş sarmısak (havanda dövülmüş)  
1 Y-K kırmızı biber  
½ Y-K tuz

### Üstüne süs için

1 adet maydanoz (ince kıyılmış)  
3 adet yumurta  
3 domates orta boy  
3 sivri biber orta aa  
100 gr sıyah zeytin (tercihen çekirdeksiz)

Lezzetli ve ince kabuklu cinsinden kullanacağımız kuru fasulyaları gecedan soğuk su içinde bırakarak yumuşamalarını sağlayın. Ertesi gün büyükçe bir tencereye bol su koyarak kaynatın ve içerisine ayıklanmış bir bütün kuru soğan ile ıslanmış şişmiş fasulyaları katarak, iyice yumuşayınca kadar köpükleri kepçe ile alarak, taşımadan ortadan hızlı ateşte pişirin, yenecek kadar yumuşayınca kevgire alarak güzelce ılık su ile yıkayın ve süzölmeye bırakın. Diğer tarafta bir çanağa ölçülü zeytin yağı, tahin, limon suyu, havanda dövölmüş sarmısakları tuz ve kırmızı biberi koyarak bir çatal veya çırpma teliyle güzelce çırparak karıştırın

lezzet kontrolönden sonra sulan süzölen fasulyaları büyükçe bir çanağa veya salata kasesine aktararak fasulyalar ılıkken üzerlerine bu tahinli sosu dökererek güzelce karıştırın.

Soğanları ay gibi piyazlık doğrayıp üstüne biraz tuz kırmızı biber ve ince kıyılmış maydanoz serpererek avuç içinde sıkın ve bu soğanları çanağın kenarlarını süslemek üzere yerleştirin. Ayrıca kaynar suda yirmi dakika haşlanmış katı yumurta, kabukları soyulmuş domates (çekirdeksiz sivri biber ve zeytin) dilimleriyle de görünüşü daha zenginleştirebilirsiniz.



## Pilavlar Hakkında Kısa Genel Bilgiler

Pirinç, bulgur ve evde hazırlanan kuskus malzemeleriyle Türk mutfağında çok lezzetli ve çeşitli pilav yemekleri pişirilir.

İyi bir pilav pişirebilmek için iki şeye ihtiyaç vardır. Birincisi pirincin kalitesi, ikinciside et, tavuk veya balık suyudur. Türkiye’de tanınmış pirinç cinslerinden, -karolin-bersani-kulaklı-violin bir de İran’dan gelen amberbu cinsi ile Afganistan’dan getirilen ve Himayalarda yetiştirilen basmati pirincinden çok lezzetli pirinç pilavı çeşitleri otuz küsur reçeteye pişirilir.

Almanya’da maalesef lezzetli pilavlık pirinç hemen hemen yok gibidir. Piyasada bulunan Langkorn Spezial Reis, Onkel Benz gibi pirinçlerin yanında Basmati pirinci de bulunmaktadır. Ayrıca torbalarda pişirilen haşlama veya haşlandıktan sonra süzülüp yapıları pirinçli garnitürvari yemeklerde bizim mutfağımızın pişirme usulüne hiç uymaz. Marifet pirincin kaldıracağı kaynar su ölçüsüne göre pişirmektir. 5 dakika hızlı ateşle başlayıp sonra tencerenin altını çok kısarak 15 dakikada demlendirip, tencereyi ateşten kaldırarak kapağının altına temiz mutfak bezi veya birkaç kat kağıt yerleştirerek yarım saat kadar dinlendirdikten sonra tahta kaşıkla altüst edip karıştırarak servis yapınız.

Asyalılar çok çeşitli şekillerde pirinç pilav pişirirler ve tüketirler. Mutfağımızda çok zengin şekilde sade veya et, tavuk, balık suyuna, tereyağıyla domatesli, ciğerli, çamfıstıklı, sultane üzümlü, kuşüzümlü, nohutlu, yeşilfıstık, bademli, havuçlu, bezelyalı, etli, yonga tavuklu, cilav yufkalı, patlıcanlı, midyeli, karidesli, hamsili gibi birbirinden nefis pilav çeşitlerimiz vardır. Ayrıca kırık pirinç cinsleriyle bazı sütü tatlılar zeytinyağlı dolma içleri, etli dolma içleri ve özel köfte hamuru hazırlanır.

Biz bugün iki ayrı zengin pilav çeşidimizden zeytinyağlı olanı soğuk yenilen patlıcanlı pilav ve sıcak olarak yenilen ciğerli iç pilavın pişirilme şeklini göstereceğiz.



## Patlıcanlı Pilav

Yemek için 6 kişilik

Meze olarak 10 kişilik

### Malzemesi

500 gr pilavlık pirinç

½ su bardağı zeytin yağı

½ lt kaynar su

½ Y-K tuz

½ Y-K karabiber

½ Y-K yeni bahar

½ Y-K toz şeker

4 adet orta boy kurusoğan

3 Y-K çam fıstığı

3 Y-K kuşüzümü

### içine ve üzerine:

4 adet dolgun patlıcan

2 adet yeşil dolma biberi

1 adet maydanoz (ince doğranmış)

2 adet uzunluğuna dörde kesilmiş limon

2 su bardağı zeytinyağı patlıcan ve biberleri kızartmak için

Patlıcanların kabuklarını uzunluğuna bir parmak dolu bir parmak boş keserek almalı soyun, yine uzunluğuna dörde bölerek (enine ve dikine) keserek parçalara ayırın, patlıcan parçalarını içinde tuzlu su olan bir kaba atarak acılığının çıkması için yarım saat kadar bekletin, sonra bunları süzgeçe alarak ve avuç içersinde sıkarak hepsinin suyunu süzün, biberlerinde çekirdek ve saplarını ayıklayarak ince uzun bir parmak kalınlığında kesin. Tavaya iki su bardağı (35 cl) zeytin yağın koyarak kızdırın ve bütün patlıcan parçaları ve biberleri güzel renk alıncaya kadar yakmadan kızartın.

Diğer tarafta ölçülü olarak pirinçleri güzelce ayıkladıktan sonra ılık tuzlu suda yarım saat kadar bekletip, sonra rengi durulanana kadar birkaç su değiştirerek yıkadıktan sonra pirinçleri süzgece alarak sularını süzün.

Pilavı pişireceğiniz tencereye yarım su bardağı zeytinyağını koyarak, kızınca çam fıstıkları ve ince doğranmış soğanları katarak 3 dakika kadar kavurun sonra ölçülü olarak yıkanmış pirinçleri ilave edip karıştırarak üç dakika daha kavurunuz sonra tuz, karabiber, şeker, yenibahar kuşüzümleri ve kızarttığınız patlıcanların (nispeten az kızarmış olanlarını aradan ayırarak) güzel yarısını bilahare pilavın üzerine süs yapmak için biberle beraber ayırın ve patlıcanları da tencereye ilave ederek karıştırarak üzerlerine yarı yarıya hesaba göre bir litre kaynar suyu koyduktan sonra kapağı örterek beş dakika kadar ortadan hızlı ateşte kaynatarak ateşin altını iyice kısın ve saatinize bakınız, onbeş dakika sonra patlıcanlı pilavınız pişmiş olacaktır, ateşi kapatarak tencerenin kapağının altına su buharını çekip pirinçlerin tane tane olması için temiz bir mutfak bezi yerleştirerek yarım saat dinlendiriniz.

Sonra kepçe ile karıştırıp servis tabağı veya bir çukur kaba pilavı yerleştirip üzerine ince kıyılmış maydanozları serpip arta kalan kızarmış patlıcan ve

biberle süsleyip sıkamak için limon dilimleriyle servis yapınız. Sıcak ve soğuk yenebilir.

**Not:** İyi neticeli pilav pişirebilmeniz için kullandığınız pirinci tanımanız önemlidir, bazı cinsler birebir, bazısı birebirbuçuk bazıları da bire iki ölçüde su kaldırır, onun için hem pirinci hemde katacağınız suyu aynı kapla ölçerek yaparsanız ve ateş ayarı ile pişme zamanına dikkat ederseniz her zaman aynı neticeyi emin olarak alabilirsiniz.

## İçli Pirinç Pilavı

6 kişilik

### *Malzemesi*

*500 gr pilavlık pirinç;*

*1 litre kaynar sıcaklıkta su (tavuk veya etsuyu)*

*200 gr tereyağı veya margarin*

*250 gr ciğer (tavuk veya koyun)*

*2 adet orta boy soğan (ince doğranmış)*

*1 Y-K çam fıstığı,*

*1 Y-K kaşızımmı*

*½ Y-K tuz, (lezzet kontrolü)*

*½ Y-K karabiber*

*½ Y-K yenibahar*

*1 demet maydanoz, (ince kıyılmış sosis için)*

Pilav için tecrübe ettiğiniz pilavlık pirinci ölçü ile koyarak tuzlu ılık suda yarım saat kadar bekletiniz, bilahare bulanık beyaz su durulana kadar pirinçleri yıkayıp süzgeçe alınız. Pişireceğiniz iç pilavı içine kanatlı hayvan cinsi kızarttığınız tavuk ciğeri, kuzu veya koyun cinsi bir kızartmayasa koyun ciğeri olarak derilerini ve sinir-

lerini çıkartarak küçük zar gibi doğrayınız ve bir tavaya bir çorba kaşığı yağ koyarak kızınca ciğerleri katarak karıştırarak renk alıncaya kadar kavurunuz ve yağını süzünüz (yanan yağ kan tadı ile acı olur kullanılmaz) diğer tarafta sıcak su (tavuk veya et suyunu) hazırda bulundurunuz. Pilavı pişireceğiniz tencereye artan yağı koyunuz hızlı ateşte kızınca fıstıkları ve ince kıyılmış soğanları biraz kavurunuz ve süzgeçteki pirinçleri de ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmayaya devam ederken tuz, biber ve yeni baharla kuş üzümlelerini de katarak pirinçleri ölçerek koyduğunuz kaptaki miktarın bire iki veya birebir veya birebirbuçuk miktarında kaynar suyu ilave ederek, karıştırarak kaynamayı bekleyip ateşin altını iyice kısınız ve saatinize bakınız. 20 dakika hiç karıştırmadan pilavınız pişmiş olacaktır. Tamamen suyunu çekince tencere kapağına temiz bir mutfak bezini yerleştirerek yarım saat dinlendirip bilahare karıştırarak iç pilavınız servise giderken üzerine ince kıyılmış maydanozları serpererek süsleyebilirsiniz.

**Not:** Pirinci tanımanız önemlidir bazı cinsler birebir, bazısı birebirbuçuk bazısı da bire iki ölçüde su kaldırır onun için hem pirinci hemde suyu aynı kapla ölçerek yaparsanız ve ateş ayarı ile pişme zamanına dikkat ederseniz her zaman aynı neticeyi emin olarak alabilirsiniz.

## Zeytinyađlı Asma Yaprađı Dolması

6 kiřilik yemek yada 15 kiřilik meze olarak

### Malzemesi

250 gr dolmalık pirinç

750 gr kuru soğan (küçük ve ince doğranmış)

20 dl bir su bardađı zeytin yađı

2 Y-K çam fıstıđı

3 Y-K kařızanı

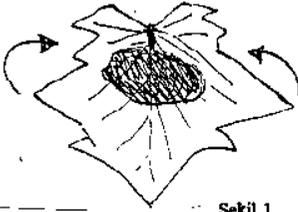
1 Y-K tuz ve karabiber

1 demet taze nane (yoksa 1 Y-K kurumanne)

1 demet dereotu (ince kıyılmış)

1/2 su bardađı kaynar su

1/2 Y-K dolma baharı



Şekil 1

35

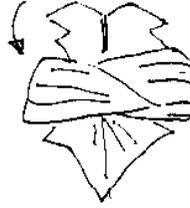
### Dolma yapmak için

350 gr asma yaprađı taze veya konserve

2 adet bütün limon (sarı kabuđu bıçakla soyulup yararak dilimler halinde)

1/2 su bardađı zeytin yađı

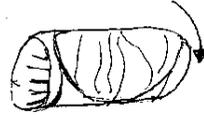
1 su bardađı kaynar su



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

Bir tencerede bir su bardađı zeytinyađını kızdırıp içersine çam fıstıđı ve çok küçük kıyılmış soğanları koyup karıştırmak biraz kavurmalı, üzerine ayıklanmış ve yıkanmış pirinçlen, kuş üzümü, toz şekeri, tuz ve karabiberi atarak biraz daha orta ateşte kavurduktan sonra bir bardak kaynar suyu katıp ve ateşin altını iyice kısarak onbeş dakika, suyunu çekinceye kadar pişirip dolma içini ateşten indirirken ince kıyılmış nane yaprakları ve tereotlarını ve yeni baharıda katarak tahta kaşıkla güzel bir daha karıştırdıktan sonra bilahare kullanmak üzere ılımaya bırakınız.

Öte yanda büyükçe bir tencerede tuzlu su kaynatıp, seçilerek ayıklanmış 350 gram ince damarlı körpe asma yaprağını bu suyun içine atıp beş dakika rengi dönene kadar haşlayıp, delikli kepeyle yaprakları sudan çıkarıp, eleğe alarak soğuk su altında yıkayınız.

Teker teker yaprakların saplarını koparıp, dolmayı pişireceğiniz tencerenin dibine döşeyip, yaprakları da süzgece tüylü yüzleri üste gelecek şekilde istifleyerek diziniz, hepsi tamamlanınca ayıklanan yaprakların tüylü kısmının orta kısmına yarım çorba kaşığı hazırlanan dolma içinden koyup saplarını tencerede dibine döşediğiniz zemine yuvarlak bir yağlı kağıdı keserek koyup üzerine sarılan dolmaları istif ederek sıralarken her katına kabuğu bıçakla soyulmuş yuvarlak kesilmiş birer ince limon dilimini serpiştirerek yaprakları ve dolma içini bu şekilde tamamlayınız.

Yarım bardak zeytinyağı ve bir bardak kaynar suyu da saplarını tencere dibine döşediğiniz zemine yuvarlak bir yağlı kağıdı keserek koyup üzerine sarılan dolmaları istifleyip sıralarken her katına kabuğu bıçakla soyulmuş yuvarlak kesilmiş birer ince limon dilimini serpiştirerek yaprakları ve dolma içini bu şekilde tamamlayınız.

Sonra yarım bardak zeytin yağı ve bir bardak kaynar suyu da ilave ederek

düz bir yemek tabağını üzerlerine kapatınız. Ortadan hafif ateşte yarım saat kadar suyunu çektilerak pişiriniz. Tencereyi ateşten kaldırarak dolmaları iyice soğuduktan sonra servis yapacağınız tabağın zeminine yeşil salata yaprakları döşeyerek servis yapınız.



## Asma Yaprağı Dolması

(Etlı Sarma)

6 kişilik

### Malzemesi

350 gr asma yaprağı (tazedan seçme veya salamuradan)

3 lt haşlanmış su

3Y-K tuz

### Sarma için:

600 gr koyun ve siğir kıyması (orta yağlı)

2 adet orta boy soğan

100 gr adı pirinç (tuzlu suda yıkanı ve süzölmüş)

1 demet ince doğranmış tereotu

1TK tuz

1TK karabiber

150 gr tereyağı veya margarin

½Y-K erimiş tereyağı

½Y-K kırmızı acı biber

250 gr süzölmüş yoğurt (araya göre sarmısaklı)

Asma yaprakları taze ise ince damarlarından seçerek, büyükçe bir tencerede kaynamakta olan tuzlu suya atarak 5 dakika kadar rengi dönene kadar haşlayıp delikli kepece ile süzgece alıp soğuk sudan geçiriniz. Yapraklarınızı soğuduktan sonra ortalarındaki kalın damarı çıkarınız. İriyseler yaprakları ikiye bölmeli ve tüylü tarafları üste gelmek üzere tepsiye dizilerek bir tarafa bırakılmalıdır.

Başka bir tencerede yağın yarısını eritip ince kıyılmış soğanları pembeleştirmeli ve bir bardak su ile pirinçleri ilave edip ateşin hararetini kısarak 10 dakika kadar suyunu çektiniz. Tencereyi ateşten kaldırın biraz soğuyunca içersine kıymanızı, tereotunu, karabiber ve tuzu ilave ederek dolma içini 5 dakika kadar güzelce

yoğurunuz. Bu etli içi bir reçel kaşığı dolusu alarak her yaprağın içersine sıra ile koyunuz. (şekildeki gibi) Bir tencerenin dibine koparttığınız sapları ve sertçe olan birkaç yaprağı döşeyip üzerine düzgün bir şekilde dizerek istif ediniz. Bilahare artan yağı ve ölçülü sıcak suyu koyarak, üzerlerine tersine dönük bir tabak kapatınız. Orta hararettteki ateşte dolmaları 45 dakika kadar pişiriniz.



Dolmalarınızı üzerine kızgın kırmızı biberli tereyağı dökölmüş, çalkalanmış yağlı yoğurdunuzu gezdirdikten sonra sıcak sıcak servis yapınız.

**Tavsiyem:** Arzuya göre yoğurdun içersine sarmısak ilave edilirse çok daha lezzetli olur.

Şayet salamura yapraklardan yaparsanız ılık suda yaprakları birkaç su değıştirerek bekletip tuzunu saldıktan sonra aynı şekilde kullanabilirsiniz.

## Yalancı Dolma

6 kişilik yemek olarak

15 kişilik meze olarak

### Malzemesi

250 gr dolmalık pirinç

750 gr kuru soğan (küçük ve ince doğranmış)

20 cl bir su bardağı zeytinyağı

½ Y-K tuz

½ Y-K karabiber

1 Y-K toz şeker

2 demet taze nane yaprağı veya 1 Y-K kuru nane

1 demet ince kıyılmış dereotu

1 su bardağı kaynar su

1 Y-K dolma baharı

### Dola yapmak için

350 gr asma yaprağı taze veya konserve

2 adet bütün limon (sarı kabuğu bıçakla soyulmuş) ve nar kalın dilimler halinde hazırlanmış)

½ su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı kaynar su

Bir tencereye (20 cl) yarım bardak kaynar su katarak orta hararete kavurmadan devamlı karıştırarak soğanlar suyunu çekene kadar yumuşatılır. Diğer yarım bardak kaynar su ile pirinçler, tuz, karabiber, toz şeker, ince kıyılmış nane, dereotu ve en son dolma baharı da bu karışıma katılır. Hepsi bir iki dakika daha karıştırılıp suyunu çekince ateşin altı kapatılır ve bu henüz çiğ dolma içi ılıyınca kullanılmak üzere bir kenara bırakılır.

Öte yanda büyükçe bir tencerede tuzlu su kaynatılıp, seçilerek ayıklanmış 350 gram ince damarlı körpe asma yaprağını bu suyun içine atıp beş dakika rengi dönene kadar haşlayınız. Delikli kepçeyle yaprakları sudan çıkarıp eleğe alarak soğuk su altında

yıkayınız. Teker teker yaprakların saplarını koparıp, dolmayı pişireceğiniz tencerenin dibine döşeyiniz. Yaprakları da süzgece tüylü yüzleri üste gelecek şekilde istifleyerek diziniz. Hepsi tamamlanınca ayıklanan yaprakların tüylü kısmının orta kısmına yarım çorba kaşığı hazırlanan dolma içinden koyup her iki yanlarından dolma içinin üstünü kattıktan sonra sigara sarar gibi parmak arasında yuvarlayınız.

## Rus Salataları

Rus devriminden sonra kimi beyaz Rusların Türkiye'ye kaçıp yerleşmesinden sonra bazı değişik damak tadlarında, bu kültürlerle ilişkide olan İstanbul sakinlerinin mutfaklarına girdi. Rus salatası bu değişik tadların en bilinenlerindedir. Bu salatalar zamanla yozlaşmış acernice yapılırken, adı da Türkiye'de o zamanlar Rus kelimesinin yasak oluşundan Amerikan salatası olarak değiştirilmiştir. Günümüzde maalesef artık Rusya'da bile asıl olması gerektiği şekilde yapılmayan Rus salatasında kullanılan ana malzeme patates ve mayonezdır. Rus salatasının dört ayrı çeşit hazırlanışı şöyledir.

## Etli Rus Salatası

6 kişilik

### Malzemesi

600 gr haşlanmış yağsız sığır, koyun veya dana eti parçaları  
(ince uzun veya zar gibi kayılmış şekilde)  
350 gr patates (sert çın, haşlanmış, zar gibi kesilmiş)  
200 gr ince kayılmış soğan  
150 gr kornişon veya hiyar turşusu (zar gibi kesilmiş)  
1 demet maydanoz (kayılmış)  
2 yemek kaşığı kapari  
1/3 su bardağı kaynatılmış konsantré sirke (sarımsaklı)  
Tuz ve karabiber

Hazır mayonez (göz kararı ile karıştırılıp tabağın üzerini süslemek için). Ayrıca tabağı süslemek için 6 kornişon, 24 tane zeytin, haşlanmış havuç, yeşil fasulye, kabuksuz renkli et biberler...

600 gram yağsız sığır, koyun veya dana etini bir tencerede soğuk su içerisine koyun. Önce hızlı ateşte yarım saat kadar sonra orta hararettteki ateşte etler yumuşayınca kadar kaynatın. Bu arada tencerenin kapağının açık olmasına ve biriken köpüklerin delikli bir kepçeyle alınmasına özen gösterin. Ardından haşlanmış patatesleri, soğuyan söğüş et parçalarını zar gibi keserek derince bir kap veya çanağa aktarın. Önce doğranmış soğanları, ayıklanmış maydanoz yapraklarını, kornişon veya hiyar turşusunu, kaparileri ince kıyarak çanağa ilave edin. Sirkeyi ve göz kararı birkaç kaşık mayonezi de katarak tuz karabiber kontrolüyle lezzetlendirerek tahta bir kaşıkla hep-

sini birden ezmeden karıştırın. Daha sonra etli rus salatasını servis yapacağınız çukurca bir servis tabağına aktarıp, yerleştirip düzleştirerek üzerine tekrar koyu mayonez koyup sıvazlıyarak bir bıçakla düzelttikten sonra, kornişonları palmiye şeklinde keserek zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp yerleştirerek süsleyebilirsiniz. Haşlanmış havuç kabukları soyulmuş renkli et biber ve yeşil fasulye ile de fantazinize göre çiçek dekorları yapabilirsiniz.



## Tavuklu Rus Salatası

6 kişilik

### Malzemesi

1 kiblik haşlanmış tavuk, piliç, hindi veya av kuşları etleri  
(zar gibi parçalara bölünmüş şekilde)  
350 gr sert çın patates (haşlanmış, zar gibi kesilmiş)  
200 gr ince kayılmış soğan  
150 gr kornişon veya hiyar turşusu (zar gibi kesilmiş)  
2 yemek kaşığı kapari  
1/2 su bardağı tarhun otu (estragon)  
tatlıda kaynatılmış konsantré sirke  
Tuz ve karabiber  
Hazır mayonez  
Süs için (lüks bir önceki tarifimize bakınız)

Kanatlı kümes veya av hayvanlarından tercih ettiğiniz birini iyice yıkadıktan sonra tencereye soğuk su içine koyun, içine bir adet ortadan kesilmiş soğan

ilave edin. Önce hızlı ateşte yarım saat kadar daha sonra da orta hararettteki ateşte etler yumuşayıncaya kadar kaynatın. Pişmiş tavuk etini bir kevgire çıkartarak soğumaya bırakın. Haşlanmış patatesleri, tavuğun deri, kemik ve kıkırdaklarını güzelce ayıklayıp hepsini zar gibi keserek derince bir kap veya çanağa aktarın, ince doğranmış soğanları, ayıklanmış maydanoz yapraklarını kornişon veya hıyar turşusunu, kaparıleri ince kıyarak , tuz ve biber kontrolüyle lezzetlendirerek, tahta bir kaşıkla hepsini birden ezmeden sirke ve göz kararı ile birkaç kaşık mayonezide katarak karıştırın. Sonra tavuklu rus salatasını servis yapacağınız çukurca bir servis tabağına aktarın, yerleştirip düzleştirerek üzerine tekrar koyu mayonez koyup sıvazlıyarak bir bıçakla düzelttikten sonra kornişonları palmiye şeklinde keserek, zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp yerleştirerek süsleyiniz.

Haşlanmış havuç, kabukları soyulmuş renkli et biber ve yeşil fasulye ile de çiçek süslemeleri hayal gücünüze göre yapabilirsiniz.

## Rus Deniz Ürünleri Salatası

6 kişilik

### *Malzemesi*

*1 kilo eti sert cinsten balık (kefal, kalkan, karlangıç, palamut gibi)*

*250 gr kabuksuz, küçük konserve karides*

*350 gr patates (haşlanmış ve zar gibi kesilmiş olarak)*

*200 gr ince kıyılmış soğan*

*100 gr kornişon veya hıyar turşusu (zar gibi kesilmiş)*

*2 yemek kaşığı kaparı*

*1 demet dereotu*

*1 demet maydanoz*

*1/2 su bardağı salmış limon suyu*

*Tuz, karabiber*

*Hazır mayonez*

*Üzerine sis için ilk turfenize bakınız*

Eti sert karışık cinsten balıkları güzelce ayıklayıp yıkadıktan sonra maydanoz saplarını, bir adet ortadan kesilmiş orta boy soğanı ve balıkları soğuk su içine koyarak, kapaksız tencerede önce hızlı ateşte 10 dakika kadar, sonra ortadan hafif ateşte kemiklere kadar pişirdikten sonra balıkları delikli kepeçle bir kevgire çıkartarak soğumaya bırakın. Soğuyunca balık etlerinin kılçık, yaka ve derilerini dikkatlice ayıklayarak, parmak ile ufalayıp derince bir tabak veya çanağa aktarın, kabuksuz karidesleride bıçakla birkaç parçaya bölüp, patatesleri de zar gibi keserek aynı tavuklu rus salatasındaki gibi soğanları, kıyılmış dereotu ve maydanozlan, mayonez ile limonsuyu tuz ve karabiberle lezzetlendirerek balıklı rus salatasını yapabilirsiniz.

**Not:** Bu salata aslında istakoz, karides ve sert balık etleri kalıntılarından, balık kafası etleinden ve çeşitli balık yumurtalarından yapılarak misafirlere enfes bir deniz ürünleri şöleni sunulmuş.

## Sebzeli Rus Salatası

6 kişilik

### Malzemesi

250 gr yeşil fasulye

250 gr iri havuç

250 gr taze iç bezelye (donmuş yada konserve olabilir)

350 gr sert cins patates

200 gr ince kıyılmış soğan (taze soğanda kullanabilirsiniz)

Mayonez (karıştırmak ve tabağı süslemek üzere)

1/2 su bardağı kaynatılmış konsantre sirke

Tuz ve karabiber

Süs için ilk tarifimize bakınız.

Taze iç bezelye, fasulyeler, havuç, patates ayıklanıp ayrı ayrı küçük tencerelerde yumuşayınca kadar kaynatılarak haşlanacaklar, sonra da suları süzülerek, tekrar bu sebzeleri soğuk su altında biraz tutup, daha sonra kullanmak üzere kevgire alınacaklardır. Diğer tarafta derince bir kap veya çanağın içersine , soğanlar ince kıyılacak, haşlanan sebzeler zar büyüklüğünde doğranıp ilave edilecek, göz kararı birkaç kaşık hazır mayonez, tuz karabiber yarım su bardağı konsantre sirke malzemeyi ezmeden tahta kaşıkla güzelce karıştırılacak ve lezzet kontrolünden sonra sebzeli rus salatasını servis yapacağınız çukurca bir tabağa aktarıp yerleştirip düzleştirerek üzerine tekrar koyu mayonez koyup sıvazlıyarak bir bıçakla düzelttikten sonra üzerini süslemek için kornişonları palmiye şeklinde keserek, zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp yerleştirerek süsleyebilirsiniz. Haşlanmış havuç kabukları soyulmuş renkli et biber ve yeşil

fasulye ile de çiçek dekorları yapabilirsiniz. Afiyet olsun.

## Patlıcan Yemekleri

Patlıcan esas Türkçe ismi (BADILCAN) sebzesi Hindistan'dan gelen ve Arap mutfağında tanınan ve Akdeniz bölgesi yemek çeşitlerinde lezzet olarak çok sevilen ve alışılan değişik ve cazip bir sebzedir.

Türk mutfağına 15. asırda girmiş ve kemer patlıcanı, bostan patlıcanı, tophane patlıcanı cinsleriyle çok çeşitli sıcak ve soğuk yemekleri günümüze kadar hazırlanmaktadır. Salatasından, reçeline kadar 60 küsür patlıcanlı yemek Türk mutfağında mevcuttur. Örneğin patlıcanın Fransız mutfağına italyanlardan girmesi ve üretimi 17. asırda başlar ama Türk mutfağındaki çeşitler arasında diğer ülkelerdeki patlıcan yemekleri çok ama çok zayıftır ve hatalı pişirmektedirler. Bütün bu farklılıkları şu anda izah etmek imkansız, zamanla sırası geldikçe meraklı izleyicilerimize açıklayacağım. Patlıcanın Fransızca adı Auberginedir. Almancaya da aynı isimle girmiştir. Avusturya'da Eierfrüchte, İtalyada Melanzane, İngilizce ismi Egg-Plant tir...



## Patlıcan Musakka Zengin Şekilde

6 Kişilik

### Malzemesi

- 4 adet kemer patlıcan
- 4 adet iri patates (haşlanmış)
- 4 adet iri domates (kabuksuz ve çekirdeksiz, yuvarlak dilim halinde)
- 4 adet iri soğan (ince kıyılacak)
- 1/2 l tereyağı (patlıcanları kızarmak için)
- 60 gr margarin (kaymayı kavurmak için)
- 600 gr koyun şişir-karışık yağısız kıyma
- 2 adet taze yeşil biber (ince zar gibi doğranmış)
- 1 demet maydanoz (ince doğranmış)
- Tuz ve karabiber lezzet kontrolü

### Üstüne meyane için

- 100 gr tereyağı
- 100 gr un
- 1/2 lt süt veya su (ılık olarak)
- 2 yumurta sarısı
- 2 yumurta akı (kar gibi oluncaya kadar çırpılmış)
- 100 gr rende kaşar peyniri (üstüne serpmek için)

Patlıcanların saplarını kesip atmalı kabuklarını bir parmak dolu bir parmak boş (alaca) şekilde ayıklamalı. Parmak kalınlığında yuvarlak doğrayıp her iki taraflarını bol tuzlayın, yarım saat içersinde acı suyunu salan patlıcanları bol suda yıkayın, temiz bir mutfak bezi ile bir avuç içinde sıkarak kurulayın. Böylece hazırlanan dilimleri tavadaki kızgın yağa beşer altışar atarak her iki taraftan güzel renk alana kadar kızartarak süzgece veya tepsiye alın, üzerlerine biraz tuz serpin. Sonra haşlanmış ayıklanmış patatesleri halka halka kesin hazır olsunlar. Orta ateşteki bir tencereye margarin koyup ince kıyılmış soğanları beş dakika kavurun,

üstüne kıymayı ilave edip kavurmaya karıştırma karıştırma devam ederken zar gibi küçük kesilmiş taze biberleri tuz ve karabiberi katıp 20 dakika daha kavurarak suyunu salıp çekene kadar pişkin ve içersine kıyılmış maydanozları serpererek ateşten indirin. Ondan sonra derince (30x40) veya oval bir payreks kap alarak patlıcanlardan sızan yağla içini kenarlarını yağlayın ve zeminine bir sıra yanyana patates yerleştirip üzerine patlıcan dilimlerini sıralayın. Onun üzerine kavrulmuş lezzetli kıymayı kaşıkla yayarak düzelterek yuvarlak domates dilimlerini sıralayın (şayet patates ve patlıcan dilimlerinden arttıysa kenar sıraya onları kıyma üstüne yerleştirip sonda domatesleri dizersiniz.) Tarifteki ölçülerde (peşameli) meyane reçetemizde gibi bakarak hazırlayınız. Domatesli son satıhın üzerine kaşıkla meyaneyi döküp yayarak ve düzelterek satıh örtülecek üstü tamamen kapanınca rende kaşar peynirleri her tarafa yetecek şekilde serpererek (180 derece) kızgınlıktaki fırının üste yakın rafına tepsinizi koyarak 10 dakika tuttuktan sonra fırına yalnız üstten hararet verdirek peynirler kızarıp renk alınca, patlıcan musakkanız servise hazırdır.

**Not:** Börek gibi önce kenarları ve ortadan bıçağı yukarıdan batırarak kesin sonra yandan düz bir servis kaşığıyla kaldırarak alıp ılık ılık tabaklara koyabilirsiniz.

## Patlıcan Beğendi

(Garnitür püre 6 ile 8 kişi içindir.)

### Malzemesi

6 adet patlıcan (çekirdeksiz ve dolgunca)

150 gr un

100 gr tereyağı

½ lt süt (ılık halde)

100 gr kaşıkavak kaşar peynirini rende vaziyette

½ Y-K.tuz

2 adet sıkılmış limon suyu

Küçük bir tencerede tereyağı eritilip ölçülü un konularak hafif ateşte iki dakika kadar sarartmadan unları kavurunuz ve tencereyi ateşten kaldırarak bir yerde bekletiniz.

Diğer tarafta kömür veya elektrik ızgarası veya havagazı ocağı üzerinde patlıcanları saplarından el yanmadan tutmak suretiye her taraflarının kabukları yanarcasına pişirdikten sonra patlıcanların yanmış kabuklarını yukarıdan aşağı doğru saplarından tutarak bir bıçak ile soyunuz. Sonra bu ayıklanan her et patlıcanların beyaz renkte kalabilmesi için, hazırlamış olacağınız tuzlu limonlu suyla dolu bir kaba, saplarından keserek atarak 15 dakika beklelettikten sonra sudan süzgeçe aktarıp süzerek ve avuç içerisinde de sıkıp sularını çıkarttıktan sonra mutfak tahtası üzerinde bıçakla et patlıcanları ufalamalı, (mikser varsa içinde hamur haline getirmeli) ve beklemekte olan unlu yağı gene ısıtıp patlıcanları içine katarak tahta kaşık veya çırpma teliyle dövercesine

kariştirarak birbiriyle eritmeli ateşi orta hararete yükselterek tuzu ve ılık sütü yavaş yavaş katarak unlu patlıcanlara sütü yedirerek ağır ateşte pişirmeli, (kariştirmek şarttır, yoksa dibi tutar). Koyu bir bulamaç haline gelince patlıcan pürenize rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip lezzet kontrolü yaparak sıcak sıcak garnitür olarak kullanabilirsiniz, bekletmek icap ederse benmari usulü başka bir kap içinde sıcak su üzerine oturtarak kurumasına mani olabilirsiniz, tekrar ısıtılırsa tadı ve kıvamı bozulur.

**Not :** Bu şekilde hazırlanan patlıcan püresi *Patlıcan Beğendi* veya *Hünkar Beğendi* adını alır. Mutfağımızın nadide lezzetlerinden biridir. Kuşbaşı veya salçalı parça etler veya fırında salçalı olarak pişmiş kemikleri çıkarılmış piliç veya kuzu eti şişte ızgara veya fileto piliç gibi karışık ızgaraların yanında servis edilir.

## Patlıcan Ezmesi Tahinli

(güney usulü)

### Malzemesi

4 adet irice patlıcan

250 gr suyu süzilmiş yoğurt

½ su bardağı tahin

1 limon (sıkılmış suyu)

½ Y-K.Tuz

1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Patlıcanları elektrik, kömür ızgarası veya havagazını hafif açarak, üzerine oturtarak her tarafını kabuklar sertleşip siyahlaşınca kadar pişir-

meli ve teker teker saplarından bir bezle tutarak yanmış sert kabukları bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru soymalı ve patlıcan içlerini sıkılmış limon sulu bir kabın içine saptan keserek bırakmalı (böylece patlıcanın etleri kararmaz beyaz kalır), hepsi bitince süzgeçe alıp iç patlıcanların sularını avuç içerisinde sıkarak akıtmalı ve mutfak tahtası üzerinde incecik kıyarak başka bir çukur kaba aktarıp üzerine tuzu, havanda dövülmüş sarımsakları, yarım kilo yoğurttan süzülerek elde edilen torba yoğurdunu ve tahini ilave edip güzelce karıştırarak birbirine yedirmelidir. Bilahare ya münasip büyüklükte bir çanağa veya 4 adet kaseye bu salatayı koyarak üzerlerine ince kıyılmış maydanozları serpip yenmelidir.



Sekil 1: Pişmiş patlıcanların yanmış kabuklarının soyuluşu (Patlıcanlar kuvvetli ateşte yanarcasına pişirilmelidir).

## Patlıcan Salatası

6 Kişilik yemek olarak

10 Kişilik meze olarak

### Malzemesi

*1 1/2 kilo kemir patlıcan (çekirdeksiz ince uzunkardan)*

*1/2 su bardağı zeytin yağı*

*2 Y.K. sirke*

*Tuz (lezzet kontrolü)*

*2 demet maydanoz (ince kıyılmış)*

*1 adet iri boy soğan (ince doğranmış olarak)*

### Üzerinin garnitürü olarak

*2 adet orta boy et domatesi*

*6 adet tulsün yeşil biber veya dolma biberi*

*20 adet çekirdeksiz zeytin tanesi*

Patlıcanların herbir tarafını kuvvetli kömür veya elektrik ızgarası veya havagazı ateşi üzerinde el yanmadan saplarından tutmak suretiyle kabukları yanarcasına pişirdikten sonra patlıcanların yanmış kabuklarını yukarıdan aşağıya doğru bıçak ile soymalıdır, bu ayıklanan lopet patlıcanların beyaz renk alabilmesi için bunları içinde limon suyu bulunan bol su dolu bir kaba koyarak saplarından keserek 20 dakika kadar dinlendirip sonra süzgeç olarak avuç içersinde patlıcanların suyunu sıktıktan sonra tahta üzerinde keserek ufalayıp derince bir kaseye koyunuz içersine tuz, kıyılmış soğanlar, ve maydanozların yarısı ile zeytin yağı, sirke artan limonun suyunu katıp iyice tel ile veya el mikseriyle lezzetli bir koyu bulamaç yapınız, lezzet kontrolünden sonra patlıcan salatası malzemesini orta derinlikte bir tabağa yaymak

üzerlerine artan maydanozları serpmeli garnitür olarak kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış domates, ve biberlerle çekirdeksiz zeytinleride arzunuza göre süsleyerek servis yapabilirsiniz.

## Tavada Patlıcan, Biber Kızartması

### Malzemesi

4 adet orta irilikte kalınca patlıcan (koyu renkte ve buruşmamış)  
12 adet orta acılıca sivri biber veya 8 adet dolmalık biber  
1 Y-K tuz (patlıcan dilimlerini tuzlamak için)  
½ lt zeytin veya çiçek yağı, malzemeyi kızartmak için

### Üzerine dökülecek sosu için

4 adet ince et domatesi (veya konserve kabuğu çıkarılmış parmak domatesi)  
1 adet defne yaprağı  
6 diş sarımsak (kayılmış veya tuzla havanda ezilmiş şekilde)  
½ Y-K tuz, genel kontrol için ilave  
2 Y-K zeytin yağı  
1 Y-K kayılmış taze veya kurumuş nane  
2 Y-K zeytin yağı, domatesleri kaynatırken püre haline getirmek için  
1 adet ince kayılmış maydanoz en son tuzlarına serpmek için.

Patlıcanların kabuklarını bir parmak ara vererek alacalı tabirle soyunuz. Bir santimde biraz kalın oval şekilde çaprazına doğrayınız ve dilimlerin her iki taraflarını tuzlayıp yarım saat tepside dinlendiriniz, bilahare üstlerinden su geçirip ve avuç içersinde sıkıp, bezle kuruluyarak çok kızgın yağda (derin tavada) her iki taraftan güzel renk alıncaya kadar (tavayı fazla doldurmadan beşer altışar) atarak kızartınız, bu arada biberlerinde saplarını kesip yararak içlerindeki çekirdeklerinide çıkartarak fazla

yakmadan kızartıp hepsinin yağları kevgirde süzülünce çukur bir servis kabına hafif tuz serperek yan yana diziniz. Bu arada kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış et domates parçalarını küçük kıyarak, bir saplı tavaya zeytin yağını kızdırıp içersine defne yaprağı, sarımsaklar nane ve domatesleri ilave edip bir taşım kaynatınız. Tuz ve sirke ile lezzetlendirip patlıcan ve biberlerin üzerine bu domates püresini dökerek kıyılmış maydanozları da serperek sıcak sıcak afiyetle yiyiniz.

**Not:** Sıcak sıcak yenmesi nefis olur, soğuyunca patlıcan dilimleri söner incelir ve lezzetini kayıp eder.

## Yoğurtlu Karışık Patlıcan Biber Tavası

6 kişilik yemek olarak  
12 kişilik meze olarak

### Malzemesi

6 adet kemir patlıcan  
6 adet dolmalık biber veya 12 adet acılıca sivri biber  
6 diş sarımsak (az tuz ve sirkeyle havanda dövülmüş şekilde)  
1 kg yağlı yoğurttan 600 gram kalıncaya kadar sizdeni almış yoğurt  
Patlıcanları kızartmak için 1 ½ su bardağı (80 cl) zeytin yağı  
Üzerine serpmek amacıyla tuz ve bir kaç damla sirke

Patlıcanların saplarını kesip atmak, kabuklarını da bir parmak dolu bir parmak boş (alaca) şekilde soyarak ayıklamalı ister uzunluğuna, ister halka halka birer santimden kalınca dilimlere bölüp her iki taraflarını tuzlamalı, yarım saat beklettikten sonra acı suyunu salan patlıcanları bol

suda yıkayıp iyice kurutmalı. (Patlıcanlar nemli kalırsa kızarıırken daha çok yağ çeker, temiz bir bez ile avuç içersinde dilimlerin suyunu sıkıp kurutmak lazımdır.)

Derin bir tavada zeytin yağını bol koyarak yukarıdaki ölçüde, kızdırıp beşer altışar dilimleri atarak, dilimlerin her iki yüzünü 6 ila 8 dakika arası renk alıncaya kadar kızartıp delikli kepeçyle süzerek servis tabağına almak yanyana dizerek patlıcan dilimlerinin üzerlerine biraz tuz ve sirke serpmeli, dolmalık biberlerinde sap ve çekirdeklerini temizleyerek üstten aşağıya keserek dörde bölüp kızarttıktan sonra bütün malzeme tabağına yerleşince ister üstlerine, ister yerken yanına koymak üzere sarmısaklı koyuca yoğurt ile servise girer.

**Not:** Sıcak sıcak yenmesi nefis olur, soğuyunca patlıcan dilimleri söner incelir ve lezzetini kaybeder.



## Patlıcan Imam Bayıldı

6 kişilik

### Malzemesi

6 adet patlıcan (orta ve aynı boyda)

600 gr kurusogan (firlerinden) aygibi ince doğranmış

20 d (bir su bardağı) zeytin yağı

½ kg et domates (kabuk ve çekirdeksiz ince kıyılmış)

3 demet maydanoz (ayıklanmış ince kıyılmış)

1 baş sarmısak (soyulmuş ince doğranmış)

1 Y-K tuz şekeri

1 Y-K acı

2 adet domates veya 6 adet acı sivi biber (ayıklanmış uzunluğuna ince doğranmış)

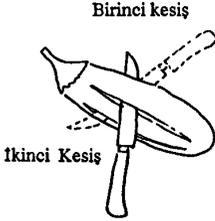
1 ½ limonun sıkılmış suyu

göz kararı su

Aynı boyda ince uzun patlıcanların bir koyu bir beyaz renkte parmak kalınlığında çizgiler yaparak (alaca) şekilde soyulur. Baş kısmındaki yapraklar kesilir sap kısaltılarak kalabilir. Baş ve uç taraflarını kesmeden gövde dörde yarıılır. Tuzlu bir suya patlıcanlar konur yarım saat bekletilir, böylece acı suyunu salan patlıcanlar elle sarılarak kullanmak üzere bir yere bırakılır.

Bu arada, kabukları ve çekirdekleri çıkarılıp doğranmış domates, soyulmuş ince kıyılmış sarmısaklar ve yarım ay şeklinde ince doğranmış ve biraz tuz ve limon suyuyla oğulmuş soğanlar ince uzun kesilmiş biberler ve maydanoz yaprakları hep beraber karıştırılarak ve avuç içinde biraz limon suyunun tamamını döküp olarak malzeme hazırlanır ve patlıcanların uzunlamasına dört tarafından kesilerek yapılan yarıklara doldurulur.

Soğanlı harç ile doldurulan patlıcanlar yayvan bir tencereye (kuşaneye) veya kapaklı bir tepsiye yan yana dizilir, miktarı kadar zeytinyağı, artan tuz, şeker ve pathcanların ortasından üste yakın seviyeye kadar su ilave edilerek üzerlerine ağırlık olarak temiz bir yemek tabağı koyularak kapak kapatılır. On dakika hızlı ateşte kaynattıktan sonra 1 saat kadar ağır ateşte pişirilir ve İmam Bayıldı soğuduktan sonra servis yapılır.



## Patlıcan Karnıyarık

### Malzemesi

- 6 adet aynı boyda dolgun patlıcan
- ½ su bardağı nebati yağ (kızartımtak için)
- 3 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 250 gr yağsız koyun veya sığır kıyması
- 2 adet büyükçe et domatesi (kabuksuz ve çekirdeksiz)
- 3 adet orta acılıkta sivri biber
- ½ Y-K tuz
- 250 gr tereyağ veya margarin

### Üzerine süs için

- 1 adet iri domates
- 3 adet sivri biber
- biraz ayıklanmış yaprak maydanoz

Soğanlar ince doğranıp kızgınca yağda pembeleşinceye kadar kavrulup, üzerine elle ufalıyarak kıyına ilave edilir. 10 dakika kadar karıştırarak kavruktan sonra tuz ve iki adet kabuksuz çekirdeksiz, ufak kıyılmış domatesler ve sapı, çekirdekleri ayıklanmış 3 adet sivri biberde ince kıyılarak kıymaya katılarak hafif ateşte arada bir karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirilir ve kullanmaya hazır, bir tarafta bekletilir.

Diğer tarafta patlıcanlar parmak kalınlığında bir dolu bir boş çizgi yapacak şekilde soyulur, uzunlamasına alt taraftan yarılmadan kesilir. Bir tencereye bol tuzlu su koyarak acısı çıkması için patlıcanlar içine atılır. Yarım saat sonra patlıcanlar sudan çıkartılır, avuç içersinde sıkıldıktan sonra bezle kurulanır ve bir tavada kızgın nebati yağda her tarafları renk alıncaya kadar kızartılır. Bilahare yağdan alınarak yeterli büyüklükteki bir kuşane veya tepsiye yarık tarafları üste gelmek üzere yan yana veya dikine dizilirler. Hazırlanan kıymalı harç kaşıkla aralanan yarıkların içersine doldurulur artan sivri biberlerin de sap ve çekirdekleri çıkartılır dörde bölünür (uzunluğuna), artan domatesinde sap kısmı oyularak altı dilime bölünüp bu patlıcanların üzerine süs yapılır. Kuşaneye patlıcanların yarısına yakın sıcak su ilave edilip kapak kapatılarak önce hızlı sonra hafif ateşte takriben 45

dakika iyice yumuşayıncaya kadar pişirilmelidirler. Bilahare pişen patlıcanlar bozulmadan tabaklara konup (arzuya göre sade pilav ile) servis yapılır.

**Not:** Aynı bu hazırlık tepside kapaksız olarak 180 derece kızgınlıktaki fırında yarım saat içerisinde de pişirilebilir, arada bir kendi suyunu kaşıkla üzerine dökerek kurutmadan pişirirsiniz.

## **Köfteler hakkında kısa Bilgiler**

Köfte kıymadan yapılan, taze etin değerlendirildiği pratik bir yemek türüdür. Türk mutfağında çok zengin ızgara, tava, başlama ve salçalı köfte türlerine rastlanır.

Lezzetli köfte yapımında kullanılacak koyun ve sığır etinin cinsi, miktarı, ve etlerin kıymadan zar, sinir ve yağlardan ayıklanmış olması önemlidir, aksi halde ortaya çıkan sonuç sizi memnun etmeyecektir. Et alırken de etin koyun ve sığırın kuyruk sokununa yakın yerlerinden seçilmesine dikkat edilmelidir.

## **Maydanozlu Köfte**

(Tavada veya salçalı)

6 kişilik

### **Malzemesi**

700gr-sığır eti kıyması (yağsız kuyruk sokunu tarafından)

250gr ekmekçi (sıkılmış, suyu sıkılmış, kabuksuz olarak)

2 adet bütün yumurta

2 adet soğan (rendelenmiş suyu)

2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

1Y-Kuz

1Y-Kortaca kırmızı biber

½Y-K kimyon

½Y-K karabiber

50gr un

2 su bardağı (35-40cl) çiçek yağı

Sığır eti ve suyu sıkılmış ekmeğin içlerini kıyma makinasından iki defa geçirdikten sonra derince bir kaba koyarak yukarıdaki miktarda soğan suyunu, tuzu baharatları, yumurtaları ve maydanozları da karıştırıp 15-20 dakika güzelce karıştırarak yoğurulmalıdır. Başka bir tepsiye biraz un serpип ellerinizi su ile ıslatarak iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içerisinde yumurta gibi bir şekil verip parmak gibi uzunca bir hale getirip unlu tepside köfteler hazırlanmalıdır. Her tarafları unlanan köfteleriniz, derince bir kapta veya tavada kızgın yağ içerisinde 3-5 dakika renk alıncaya kadar kızartılıp yağı da süzülünce artık servise hazırdır.

Arzuunuza göre taze domates veya salça ile orta koyulukta lezzetli bir sosla ısıtıp tava patates veya domatesli pilav ile beraber servis yapabilirsiniz.

## Dereotlu ve Terbiyeli Sulu Köfte

6 kişilik

### Malzemesi

750gr. sığır, koyun karışık yağsız kıyma  
100 gr. kırık pirinç  
2 adet soğan (rendelenmiş suyu)  
2 adet orta boy patates (zar gibi kesilecek)  
2 adet orta boy havuç (zar gibi kesilecek)  
1 demet dereotu (ince kıyılmış)  
1 demet dereotu (iri dal halinde kıyılmış)  
2 adet yumurta sarısı  
1 Y-K tuz  
½ Z-K karabiber  
Köfteleri unlamak için bir miktar un

### Terbiyesi için

100 gr. un  
2 Z-K limon suyu  
½ bardak su  
2 yumurtanın akı (çırpılmış olarak)

Tepsi veya genişçe bir kasenin içine pirinci, kıymaları, soğan suyunu, doğranmış dereotunu, tuz ve karabiberi, yumurta sarılarını aktarıp iki avuç ile birbirine yedirerek bu malzeme-i iyice yoğurunuz. Sonra köfteleri unlamak için bir tepsinin zeminine bol un serpiniz. Bu arada beş litrelik bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurup kaynatınız. Hazırlanan sulu köfte hamurunuzu (iki avuç suyla ıslatarak) ceviz büyüklüğünde topak gibi koparıp avuç içersinde yuvarlak şekil verip elde ettiğiniz köfteleri tepsinize koyup yedirerek dikkatlice unlayınız. Köftelerinizi daha sonra

tane tane kaynamış su dolu tencerene-ze atınız ve kapağı kapalı tencerede orta hararete yarım saat pişiriniz.

Bu arada kabukları ayıklanan ve zar gibi kesilen patates ve havuçları da sulu köfte tenceresine aktarıp 20 dakika daha ara sıra tahta bir kaşıkla da karıştırarak pişiriniz. Sonra yarım su bardağı suyla un, 1 limonun suyu ve biraz da tenceredeki et suyundan katılarak yumuşatılıp çırpılmış köpük, yumurta akı ile karıştırılarak tencereye dökünüz. Tahta kaşıkla karıştırılarak hafif ateşte unlu terbiye biraz daha pişirildikten sonra çukur tabaklara konulduktan sonra üzerine iri tane dal halinde dereotlarını serptinizmi, terbiyeli köfteniz servise hazırdır.

## Hanım Budu Köfte

6 kişilik

### Malzemesi

1 kg. koyun eti kıyması (az yağlı)  
250 gr. pirinç  
½ kg. kuru soğan  
2 adet bütün yumurta  
150 gr. rendelenmiş kaşkaval peyniri  
1 Z-K elenmiş kekik  
2 demet maydanoz (ince kıyılmış)  
1 Z-k tuz, karabiber, kimyon karışımı (lezzet kontrolü)

### Kızartmak için

100 – 150 gr. un (köfteleri bulamak için)  
3 adet bütün yumurta (çırpılmış)  
Ayrıcağı yağı (derin tavanızın yarısını doldurarak ölçünüz)

Ayıklanmış soğanlar ve az yağlı koyun eti, maydanozlar (kıyma makinanız varsa) makineden geçirilecek, (kıyma makinanız yoksa hazır kıyma üzerine soğanlar rendelenecek ve ince kıyılmış maydanozlar ilave olacak). Diğer tarafta yumuşayınca kadar haşlanmış pirinç kıymanın üzerine ilave edilip, ortası havuç biçimi elle oyulup, yumurtalar, tuz, kekik, karabiber, kimyon ve rende kaşar peyniri de konduktan sonra bu hamur alt üst iyice 10 dakika kadar yoğrulacak ve bir tarafa kullanmadan dinlendirilecek. Yarım saat sonra 80 gramlık parçalara bölünüp avuç içi suyla ıslatılarak ovalamak yöntemiyle top gibi köfte biçimi verilip bastırarak yasılaştırılarak bir tepsiye dizip unlanacaklar. Sonra çırpılmış yumurtaya bulanıp kızdırılmış yağa atarak derin tava sisteminde güzelce kızartılacaklar. (Yumurta köpürebilir, arada köfteleri içine atmadan yağın sathını delikli kepçeyle temizleyin ve arada ateşin altını kısın ki yağ çabuk kararmasın). Çıkartılan hanımbudu köftelerinin önce yağını kağıt veya bezle emdirerek ılık servis tabağına istifledikten sonra yanında haşlama veya tava patatesle veya mevsim salatasıyla sıcak olarak servis yapabilirsiniz. Ayrıca bu köfte soğuk olarak seyahatlerde ve pikniklerde yenilebilir.

## **Izgara Cızbiz Köfte**

Meze olarak 10 kişilik

Yemek olarak 6 kişilik

Kokteyllerde kürdanla 30 kişilik

### **Malzemesi**

500 gr. bud tarafından orta yağlı koyun kıyması

500 gr. kuyruk sokumundan yağsız sığır kıyması

200 gr. pirzola ve üst alt böbrek yatağı yağı kıyması

1 adet orta boy soğan (rendelenmiş)

5 diş sarmısak (preste sıkılmış veya havanda dövülmüş)

1 Y-K tuz

1 Y-K kimyon

1 Y-K kırmızı biber

1 Ç-K karabiber

½ Y-K elenmiş kekik

1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

¼ bardak su (hamur için)

½ su bardağı nebati yağ (elle şekil vermek için ve üstlerine sürmek için)

Etleri, yağları kıyma makinesinden iki defa çektikten sonra derince bir kaba alıp yukarıdaki miktarlarda baharat, tuz, rende soğan, sıkılmış sarmısak ve kıyılmış maydanozları karıştırarak azar azar su katarak bu karışımı 15-20 dakika kadar iyice yoğurmalı ne sert ne yumuşak bir kıvamda hamur olacak bu kıymayı, alufolie ile örtüp 2 saat kadar buz dolabında bekletmeli (acele olması gerekiyorsa bir saat buzlukta da bekletebilirsiniz). Böylece kıymalar sertleşir, kendini toparlar. Daha sonra kullanmak üzere çıkartarak iri ceviz büyüklüğünde lokmalar koparta-

rak yağlanmış avuç içersinde bastırarak oval şekilde yassılaştırıp oluşan köftelerin üzerine fırça ile yine yağ sürünüz. Diğer tarafta küllenmiş alevsiz odun kömürü ateşini hazırlayın ve yağlanmış tel ızgaraya hazır köftelerinizi yerleştirip her iki taraflarını 5 ila 6 dakika pişirin. Köfteleriniz artık servise hazırdır.

**Bir tavsiye:** Ev sofrasında etsuyuna pişmiş bezelyeli veya domatesli pilavla veya domates salçalı erişte makarnasıyla sunulması nefis olur. Kokteyl partilerde kürdanla ketçap veya orta acılı hardal dolu çanaklara daldırılarak yenmesi misafirlerinize zevk verecektir. Afiyet olsun!



## TEIL II

Rezepte von Besucher/Innen des Familiengartens.

### **Bulleten aus Roten Linsen und Bulgur / Mercimekli Bulgur Köftesi**

#### **Zutaten**

*1/2kg Rote Linsen  
1/2kg Bulgur, (Weizengrütze)  
1 Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
1 El Paprikasoße  
1 TL grobes Paprikapulver  
Nach Belieben Salz  
Nach Belieben Öl  
1 EL Tomatenmark*

#### **Zubereitung**

Erst die roten Linsen gründlich waschen, anschließend weichkochen danach vom Herd runter nehmen, den Bulgur hinzufügen und nochmals für 20 Minuten zum Ruhen beiseite stellen. Die Petersilie zusammen mit den Gewürzen angebraten und mit den Linsen und dem Bulgur vermischen und anschließend die Masse zu Buletten formen. Zur Dekoration können Sie die nun fertigen Buletten mit klein gehacktem Petersilie garnieren. Nach Belieben servieren.

### **Weizensuppe mit Joghurt Yoğurtlu Buğday Çorbasi**

#### **Zutaten**

*½ kg Weizen  
2 TL Mehl  
600 g Joghurt  
2 Zehen Knoblauch  
2 El Minze  
1 El Öl  
Nach Belieben Salz*

#### **Zubereitung**

Zuerst wird der Weizen gekocht. Danach mit Joghurt, Mehl, Knoblauch und Salz zusammenmischen, anschließend den Weizen mit Wasser nach Belieben dazufügen und ca. 1 Stunde kochen, während des Kochens gelegentlich rühren. Zum Abschluß mit Minze und Öl anreichern. Als heiße Wintersuppe servieren.

### **Hähnchen mit Gemüsepürree im Backofen Fırında Tavuklu Püre**

#### **Zutaten**

*3 Kartoffeln  
3 Möhren  
3 Zucchini  
½ kg Hähnchenbrust  
1 Glas geriebener Käse  
1 El Schwarzer Pfeffer  
Nach Belieben Salz  
1 El grobes Paprikapulver  
1 Glas Milch*

### **Zubereitung**

Das Gemüse pürieren und auf ein eingeeiltes Backofenblech gleichmäßig verteilen. Die Hähnchenbrust weich kochen und mit der Gemüsepüremasse vermischen. Darüber den geriebenen Käse streuen, mit schwarzem Pfeffer, Oregano, grobem Paprikapulver und Salz bestreuen die Milch dazu geben und dann in den Ofen schieben. Bei 180C vorgeheiztem Backofen goldbraun backen. Warm servieren.

### **Frühstücks- Gemüsebrotaufstrich Kahvaltılık (Haydariye)**

#### **Zutaten** (für 3 kg)

5 kg rote Paprika

3 große Auberginen

2 kg Tomaten

1 kg Möhren

3 ganze Knoblauch

Gewürze:

Minze

Basilikum

Kümmel

Schwarzer Pfeffer

Scharfe Paprikasoße (erhältlich in kleinen Fläschchen)

#### **Zubereitung:**

Sämtliche Zutaten mit dem Mixer pürieren und anschließend mit etwas Wasser kochen, bis das Wasser verdunstet ist. Kurz vor der Fertigstellung die Gewürze hinzufügen und den

Gemüsebrei auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen in Gläser füllen.

Der Gemüseaufstrich wird zum Frühstück auf dem Brot genüßlich verzehrt.

### **Möhren – Erbsen – Kartoffel- Buletten Havuçlu, Bezelyeli ve Patatesli Köfte**

#### **Zutaten**

1 Zwiebel, klein gehackt

1 Glas Semmelbrösel

1 Knoblauchzehe, klein gehackt

½ kg Hackfleisch

1 Bund Petersilie, klein gehackt

1 TL Schwarzer Pfeffer

1 TL Salz

Alle Zutaten zusammen kneten.

#### **Füllung**

1 Kartoffel

1 Möhre

1 Glas gekochte grüne Erbsen

1 TL Oregano

1 TL Schwarzer Pfeffer

Nach Belieben Salz

Sämtliche Zutaten zusammen anbraten. Danach die Masse in **Pohaca-Form (Bulettenform)** bringen und in den vorgeheiztem Backofen schieben, goldbraun backen und fertig.

## **Hähnchen Gemüseintopf Sebzeli Tavuk**

### **Zutaten**

400 Hähnchenfleisch  
2 Stangen Porree  
2 große Möhren  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Paprikapulver  
1 Prise Schwarzer Pfeffer  
1 Prise Salz  
Nach Belieben Minze

### **Zubereitung**

Das geschnetzelte Hähnchenfleisch in einer Pfanne anschmoren. Anschließend die rundgeschnittenen Porreestangen und die Möhren goldbraun braten. Mit einem Trinkglas Wasser und den Gewürzen das Ganze gar kochen. Zum Schluß die frische Minze auf das Gericht verteilen.

## **Gefüllter Lamm Dünndarm Mumbar Dolması**

### **Zutaten**

1 kg Dünndarm vom Lamm  
350 g Reis  
1 EL Minze  
1 TL Schwarzer Pfeffer  
1 TL Salz

### **Zubereitung**

Den gewaschenen Reis mit Minze, Pfeffer und Salz mischen und in die gewaschenen Dünndarm füllen. In einen Topf mit kochendem Wasser

anordnen und mindestens 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen. Anschließend den Dünndarm herausnehmen und in ca. 15-20 cm große Streifen schneiden. Danach müssen die Streifen nochmals für 1 Stunde gekocht werden. Das Gericht wird heiß serviert

## **Gefüllte Panzen İşkembe Dolması**

### **Zutaten**

1 kg Lamm-Pansen  
1/2kg Reis  
1/2kg geschnetzeltes Lammfleisch  
1 TL Schwarzer Pfeffer  
2 EL Minze, Salz

### **Zubereitung**

Den gut gewaschenen Pansen in 10-15 cm große Stücke schneiden an drei Seiten mit Nadel und Faden zu nähen und eine Seite offenlassen.

Den Reis grünlich waschen, das Lammfleisch in kleine Würfel schneiden und mit den Gewürzen mischen. Die fertige Mischung in den Pansen-Stücke füllen, (darauf achten, daß die Füllung nicht zuviel wird) und anschließend diesen an der offenen Seite zunähen. Die gefüllten Pansenbäutel ca. 2 Stunden bei mittlerer Hitze in Wasser kochen und dann servieren.

## **Buttersesam Ringe** **Açma**

### **Zutaten**

250 g Margarine  
1 Würfel Frischhefe  
1 Ei  
1 Becher Sahne  
2 EL Zucker  
½ TL Salz  
Mehl nach Bedarf

### **Zubereitung**

Das Mehl zu den übrigen Zutaten geben und zu einem weichen Teig kneten. 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf einen eingefettem Backofenbläch zu Ringen formen mit Ei bepinseln und für 20 Minuten in den vorgeheiztem Backofen geben. Sobald die Ringe goldbraun werden, sind sie zum servieren fertig.. Die Ringe können sowohl heiß als auch kalt gespeist werden.

## **Käse Gebäck** **Pohaça Yapılışı**

### **Zutaten**

3 Eier  
2 Beutel Backpulver  
200 g Margarine  
1 Becher Sahne  
1 Glas Yoghurt  
750 g Mehl  
1 Kelle Schafskäse  
1 Bund Petersilie  
1 EL Salz

### **Zubereitung**

Nachdem alle Zutaten gut durchmenget wurden, das Mehl hinzufügen und zu einem weichen Teig kneten. In einer Schüssel den geriebenen Schafskäse mit der Petersilie mischen. Teig und Füllung 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend wird jeweils in ein Eigroßes ausgezogenes Stück Teig etwas von der Füllung gegeben, geschlossen und so auf ein Blech gereiht. Die Teigtaschen werden mit der Mischung von einem Ei und 1 EL Joghurt eingestrichen, eine halbe Stunde im Ofen gebacken und zum Schluß serviert. Warm schmecken sie am besten.

## **Gefüllte Weizenbuletten** **İçli Köfte**

### **Zutaten**

5 mittlere Zwiebeln  
1/2 kg Hackfleisch  
1/2kg fein gemahlener Weizen  
½ kg mageres Hackfleisch  
1/2kg Olivenöl  
1 EL Margarine  
Wenig Schwarzer Pfeffer und Salz

### **Zubereitung**

Bulgur in Wasser einlegen und ziehen lassen, bis die Füllung fertig ist. Die Zwiebeln fein schneiden und mit einem Löffel Margarine andünsten, das Hackfleisch beimengen und gut anbraten, die Petersilie und den Schwarzen Pfeffer darunter mischen. Nach dem Abkühlen wird die

Fleischmischung mit dem Bulgur gut geknetet

Jeweils ein Ei großes Stück Bulgur in die Hand nehmen, mit der Masse eine dünne Vertiefung in der Handfläche machen, etwas von der vorbereiteten Mischung dazu geben und in Form eines Eies gut verschließen. Die Bullen werden anschließend in Olivenöl beidseitig gebraten. Je nach Geschmack kann das Gericht mit Joghurt oder Tomatensoße verzehrt werden.

## **Weizen Knoblauchklöse Sarmsaklı Köfte**

### **Zutaten**

*½ kg fein gemahlener Bulgur / Weizengrütze  
1 EL Salz  
2 Glas Mehl  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
250 g Margarine  
Wenig Petersilie und grobes Paprikapulver*

### **Zubereitung**

In einer breiten Schüssel den Bulgur mit 2 TL Salz vermischen und unter Beimengen von 1 Glas Wasser 10 Minuten kneten. Anschließend das Mehl unterrühren und erneut mit ein wenig Wasser anfeuchten und dabei kneten. Mit feuchten Fingern aus der Masse nussgroße Klöße formen in der

Mitte eindrücken und in ein Topfsieb mit kochendem Wasser geben. Den Topf mit Deckel schließen und 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Den zerdrückten Knoblauch in Margarine leicht anbraten und in einen anderen Topf mit kochendem Wasser geben. Die Klöße hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen. Die Petersilie wird in das kochende Wasser gegeben und 1-2 Minuten mitgekocht. Es kann angerichtet werden.

## **Gulaschzubereitung mit Ei Mikla** (aus Konya; Mittel Anatolien)

### **Zutaten**

*1 kg Zwiebeln  
1/2kg Lammgeschnetzeltes  
4 Eier  
1 EI Tomatenmark  
1 Glas Sonnenblumenöl  
Nach Belieben Kümmel, Schwarzer Pfeffer, Salz Zubereitung*

### **Zubereitung**

Das Fleisch und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in verschiedenen Pfannen anbraten und dann zusammenfügen. Tomatenmark, Gewürze und 1 Glas Wasser beifügen. 20 Minuten auf schwacher Flamme kochen lassen. Die Eier unterrühren und weitere 10 Minuten auf dem Feuer lassen. Es kann serviert werden.  
Guten Appetit.

## **Süße Teigtaschen Şekerpare**

### **Zutaten**

1 Glas Mandeln  
6 Eier  
100gr. Margarine  
1 Glas Zucker  
2 Vanillepäckchen  
4 Backpulverpäckchen  
1 Teeglas Grieß  
750gr. Mehl

### **Für den Guß**

4 Glas Zucker  
4 Glas Wasser  
½ Zitrone

### **Zubereitung**

Die geschlagenen Eier, die Margarine, das Vanillin, das Backpulver, den Grieß, den Zucker und das Mehl zu einem weichen Teig kneten. Den Teig in Wallnussgroße Stücke formen und mit je einer Mandel dekorieren. Bei 200C" in den Ofen schieben. Den aus Wasser, Zucker und Zitrone aufgekochten Guß nach dem Abkühlen über die gebackenen Plätzchen gießen. Die Nachspeise wird zum Tee serviert.

## **Weizenbuletten Bulgur Köftesi**

### **Zutaten**

Mehl  
Bulgur  
Geriebene Zwiebeln  
Schwarzer Pfeffer  
Eier

### **Zubereitung**

Alle Zutaten gut zu einer Masse mischen. Aus der Masse nussgroße Stücke kneten und beidseitig eindrücken. Die gekneteten Bällchen werden in Wasser gekocht. In einer Pfanne werden Minze und Oregano mit Margarine oder Butter angebraten und anschließend über die heißen Bällchen gegossen.  
Guten Appetit.

## **Hähnchen - Weizenpüree Keşkek**

### **Zutaten**

1 kg Weizen  
Stück Hähnchenbrust  
Wenig Schwarzer Pfeffer  
250 g Butter  
Wenig Salz, Kümmel

### **Zubereitung**

Am Vorabend wird der Weizen bis zum Aufspringen gekocht, anschließend kaltes Wasser drüber gegossen und über Nacht stehen gelassen. Das Hähnchen wird weich gekocht, von

den Knochen getrennt in den eigenen Sud eingelegt und ebenfalls über Nacht stehen gelassen.

Am nächsten Tag wird die Hälfte des abgeseihten Weizens in einen großen Topf gegeben. In die Mitte des Topfes kommt dann die geschälte ganze Zwiebel und darüber das Fleisch. Nach dem Würzen mit Kümmel und schwarzem Pfeffer wird die andere Hälfte des Weizens in den Topf gegeben und mit dem Hähnchensud und Salz auf schwacher Flamme 5-6 Stunden gekocht. Nach dem Kochen wird die Mischung entweder mit dem Mixer oder einem Holzlöffel püriert und auf den Tellern angerichtet. Nach Belieben kann mit Butter oder Margarine gebratener gemahlener rote Paprika darüber gegeben werden. Guten Appetit.

## **Halva aus Mehl Un Helvası**

- Zutaten**  
500g Wasser  
500g Mehl  
500g Zucker  
500g Öl  
100g Walnüsse

**Zubereitung**  
Der Zucker wird mit Wasser gekocht. In einer Teflonpfanne wird das Mehl mit dem Öl bei schwacher Hitze 20 Minuten mit einem Holzlöffel gold-

braun angebraten. Sobald das Mehl eine goldbraune Farbe erhält, wird das Zuckerwasser beigemischt und so 10 Minuten Umrühren verdickt. Danach werden die Nüsse darüber gestreut und es wird angerichtet.

## **Gurkensalat mit Joghurt Yoğurtlu Salatalık Salatası**

- Zutaten**  
500g Joghurt  
200g Schmand  
3 mittlere Gurken  
1 Knoblauchzehe  
El Olivenöl

**Zubereitung**  
In einer Tiefen Glasschüssel Knoblauch in Salz und Olivenöl pressen, danach Schmand und Joghurt dazu geben. In einer weiteren Schüssel die Gurken mit Hobel in Scheiben schneiden und unter die Soße mengen. Nach Belieben kann der Salat mit Petersilie und rotem Paprikapulver vor dem Anrichten verziert werden.

## **Süße Grießplätzchen İrmik Tatlısı**

- Zutaten**  
1 l Milch  
500g (8 EI) Pinien  
10 EI Zucker  
1 Päckchen Vanillin/Vanillepudding

### **Zubereitung**

Alle Zutaten zu einem Brei kochen und anschließend in ein Blech geben und mit Walnuß – oder Haselnussraspeln überstreut. Nach dem auskühlen im Kühlschrank wird der feste Teig in kleine Karrees geschnitten, auf kleine Teller verteilt und vor dem Anrichten mit Zimt verfeinert.

## **Süßspeise mit Datteln Hurma Tatlisi**

### **Zutaten:**

2 Eier  
1 Teeglas 0,1cl  
1 Teeglas Yoghurt  
1 Beutel Backpulver  
Nach Bedarf Mehl  
Für den Guß:  
4 Glas Zucker  
1 Glas Wasser

### **Zubereitung**

Alle Zutaten werden zu einem weichen Teig geknetet. Der Teig wird in 1 cm Dick ausgerollt und in 2cm große Karrees geschnitten. Diese werden auf einem eingefetteten Blech in den Ofen geschoben. Nach dem Backen wird bis die Nachspeise gut durchtränkt ist, Guß beigefügt.

Notiz: Der Guß wird erst im lauwarmen Zustand verwendet.

## **Teigtaschen mit Soda Sodah Börek**

### **Zutaten**

4 Yufka-Blätterteig  
1 Glas Milch  
1 Teeglas Öl  
3 Eier  
1,5 Glas Soda/Selters

### **Zubereitung**

Abwechselnd eine Schicht Yufka (Blätterteig), eine Schicht Füllung - nach Belieben die Füllung mit Käse oder Hackfleisch - werden auf das Blech aufgeschichtet. Die übrigen Zutaten werden gut gemischt und zum Schluß auf jede Schicht gegeben. Nach 2-stündigem Ruhen im Kühlschrank wird das Gericht bei mittlerer Hitze im Backofen gebacken.

## **Sufli / Ei – Sahne Nachspeise Sufli**

### **Zutaten**

Backpulver  
Eigelb  
Sahne

### **Zubereitung**

Zutaten werden mit ein wenig Mehl gemischt und in eingefettete Soufflé - Förmchen bis zur Hälfte aufgefüllt und in den Ofen gegeben. Es wird heiß serviert.

## **Pistazienkekse Hindistan Cevizli Kurabiye**

### **Zutaten**

250 g Margarine  
1 Tasse Pistazien  
1 Teeglas Zucker  
1 Päckchen Backpulver  
2 Eiweiß  
Ein wenig Mehl

### **Zubereitung**

Die Zutaten werden zu einem weichen Teig verarbeitet und anschließend in beliebiger Form in Stücke geformt. Die Stücke werden mit Eiweiß bestrichen und in Pistazien gewälzt. Im vorgeheiztem Backofen bei mittlerer Hitze gebacken. Warm serviert schmecken die Kekse am besten.

## **Avocado Salat Avokado Salatası**

### **Zubereitung**

Die gewürfelten Avocados werden mit einer roten kleingeschnittenen Zwiebel püriert.

Danach wird Zitronensaft und Olivenöl darunter gemischt. Die Paste kommt in die leere Avocadohülle und wird mit wenig Mayonnaise, Tomaten und Petersilie dekoriert.

## **„Frauen Nabel“ Süßspeise Kadın Göbeği**

### **Zutaten**

500 g Margarine  
4 Eier  
1 kg Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### **Zubereitung**

Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet. Die rund geformten Kekse werden auf einem eingefetteten Backblech aufgereiht und mit dem vorgeführtem Eigelb üppig bestrichen, in die Mitte der Kekse wird eine Pistazie zur Dekoration gesteckt. Der Guß besteht aus einem Kilo flüssig gekochten, lauwarmen Zuckers, der nach dem Backen auf die Kekse gegossen wird.

## **Gemüseintopf Sebze Yemegi**

### **Zutaten**

2 Auberginen  
2 Zucchini  
4 Möhren  
4 Peperoni  
4 Zwiebeln

### **Zubereitung**

Das Gemüse wird in Scheiben geschnitten und auf einem Ofenblech mit scharfer Paprikapaste, Mayonnaise und Dill vorsichtig vermengt. Anschließend wird das Gemüse im Ofen gekocht und ist zum anrichten fertig.

## **Kirabel Cocktail Salat Kokteyl Kirabel**

### **Zutaten**

Ananas  
Spargel  
Pilze  
Viel Kirabel

### **Zubereitung**

Die Früchte werden erst klein geschnitten und dann zusammengemischt. In eine große Salatschüssel werden Chinakohlblätter hochkant eingelegt und die Fruchtemischung in die Schüssel gegeben. In einem anderen Gefäß werden Orangensaft, Mayonnaise und Ketchup zur einer Sauce vermischt und über die Früchte gegossen. Anschließend mit Spargelköpfen und Tomatenschalen, mit Olivenöl, Oliven und Petersilie garniert und servieren.



## **Auberginen Buletten Patlican Köftesi**

### **Zutaten**

2 Auberginen, Zahnstocher

### **Für die Köfte**

300 g Kalb-Gehacktes  
1 Ei  
2 Scheiben trockenes Brot  
4 Suppenlöffel geriebener Käse  
Zum Anbraten:  
Öl, Salz, Oregano

### **Für die Soße**

1 Zwiebel  
3 Tomaten  
2 El Olivenöl  
Salz, Oregano

### **Zubereitung**

Die Auberginen in lange dünne Streifen schneiden und salzen. Die Zutaten für die Köfte in einer Schüssel gut durchmischen und kneten. Ein walnussgroßes Stück der Füllung in die Auberginenscheiben einrollen. Die mit Zahnstochern befestigten Auberginenrollen werden in Öl beidseitig angebraten. Das Öl wird gut abgetropft und die Rollen werden danach auf einem Servierteller angerichtet. Für die Soße die Zwiebeln klein schneiden und die Tomaten würfeln und in 2 Suppenlöffeln Öl leicht anbraten. Die Soße wird mit Oregano und Salz gewürzt und weitere 1-2 Minuten gedünstet. Zum Schluß wird die Soße über die Auberginenrollen verteilt und heiß serviert.

## **Bulgur - Gemüsereis Civilli Pilav**

### **Zutaten**

*für 4 Personen*

*250 g grüne Bohnen, gesäubert*

*2 Glas Bulgur für Pilav, (grob gemahlen)*

*250 g Butter*

*5 Glas Fleischbrühe*

*1 EI Tomatenmark*

*4 Knoblauchzehen*

*Grobes Paprikapulver, Salz, Schwarzer Pfeffer*

### **Zubereitung**

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen, Tomatenmark, Salz, Paprikapulver und schwarzer Pfeffer darunter mischen. Die in Fleischbrühe vorgekochten Bohnen werden ebenfalls beigemischt, und das Ganze wird gekocht; wenn die Bohnen weich sind, wird als letztes der Bulgur dazugegeben und bis zum Eindicken gekocht.

## **Harput Buletten Harput Köftesi**

### **Zutaten**

*1/2 kg mageres Hackfleisch*

*700 g Wasser*

*100 g Bulgur*

*1 EI Margarine*

*2 mittelgroße Zwiebeln*

*1 Bund Petersilie*

*1 EI Salz*

*2 TL Schwarzer Pfeffer*

*1 TL Süßes Paprikapulver*

*1 EI Tomatenmark*

### **Zubereitung**

Die Zwiebeln und die Petersilie fein hacken und zu den restlichen Zutaten mischen. Die Masse muß 5 Minuten gut durchgeknetet werden. Mit angefeuchteten Fingern werden Bällchen in halber Walnußgröße geformt und in der Mitte leicht eingedrückt. Die Margarine wird mit dem Tomatenmark in einem Topf geschmolzen und mit Wasser aufgefüllt. Die Köfte werden für eine halbe Stunde gekocht und heiß serviert.



## Izmir Buletten İzmir Köfte

### **Zutaten:**

1 kg Hackfleisch  
1 kg Kartoffeln  
1 Zwiebel  
4 Tomaten  
4 grüne Paprikaschoten  
1 Ei Tomatenmark  
1/2 Glas Olivenöl  
1 Ei  
Oregano, Paprikapulver, Schwarzer Pfeffer und Salz

### **Zubereitung:**

Zum Hackfleisch werden die Zwiebeln gerieben, mit sämtlichen Gewürzen und dem Ei gut gemischt und geknetet. Die Köfte werden länglich geformt und in der Pfanne angebraten. Die Kartoffeln werden in runde ca. ½ cm dicke Scheiben geschnitten und auf dem Ofenblech ausgelegt. Die Köfte werden auf die Kartoffeln gleichmäßig verteilt und mit in Ringe oder Streifen geschnittene Paprikaschoten und Tomaten bedeckt. In einem halben Glas Olivenöl wird ein Eßlöffel Tomatenmark angedünstet und mit 2 Gläser Wasser vermenget. Die Tomatensoße wird auf die Kartoffeln und Buletten gegeben. Das Gericht wird in einem vorgeheizten Backofen weitere ½ Stunde gekocht.

## Mercimekli Bulgur Köftesi

### **Malzemeler**

½ kilo mercimek  
½ kilo bulgur  
1 baş soğan  
1 tutam maydanoz  
1 kaşık biber salçası  
1 çay kasığı pul biber  
1 miktar tuz  
1 miktar yağ  
1 kaşık salça  
Yapılışı

Mercimekler yıkandıktan sonra, bol suyla haşlanacak, haşlandıktan sonra bulguru da üzerine ilave edip 20 dakika bekletilecek. Sonra soğan maydanoz ve baharatlar kavrulup hepsi karışacak. Arzuya göre servis yapılır. Afiyet olsun.

## Yoğurtlu Buğday Çorbası

½ kilo buğday  
2 çorba kaşığı un  
4 su bardağı yoğurt  
2 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı nane  
1 çorba kaşığı yağ  
1 miktar tuz  
Yapılışı

Buğdaylar önce haşlanacak. Sonra yoğurt, un, sarımsak, tuz iyice karışacak, sonra üzerine su ve buğdayları ilave edip sıcak sıcak servis yapılır. Sıcak bir kış çorbasıdır. Afiyet olsun.

## Fırında Tavuklu Püre

### *Malzemesi*

3 tane patates  
3 tane havuç  
3 tane kabak  
½ kilo tavuk göğsü  
1 su bardağı kaşar peyniri  
1 kaşık karabiber  
1 miktar tuz  
1 kaşık pul biber  
1 bardak süt  
Yapılışı

Önce sebzeler püre haline getiriliyor, sonra yağlanmış tepsiye döküyorsunuz ve karıştırıyorsunuz, üzerine kaşar peyniri, karabiber, kekik, tuz, pul biber ile süsle, fırına ver.

## Mumbar Dolması

### *Malzemeler*

1 kg mumbar  
350 gr pirinç  
1 yemek kaşığı nane  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yapılışı

Mumbarları iyice yıkadıktan sonra, pirinçide yıkayınız. Naneyi, karabiberi, tuzu iyice karıştırınız mumbarların içine doldurunuz. Tencerede kaynattığınız suyun içine koyun ve azami bir saat kısık ateşte pişiriniz. Sonra hepsini çıkarın, 15-20 cm büyüklüğünde kesin ve kaynayan suya tekrar koyun, böylece bir saat daha kaynatın. Cıkarıp sıcak sıcak servis yapın.

## Kahvaltılık (Haydariye)

### *Malzemesi (3 kiloluk)*

5 kg kırmızı biber  
3 büyük patlıcan  
2 kg domates  
1 kg havuç  
3 baş sarmısak  
1 bardak sıvı yağ, tuz ve baharatlar  
Baharatlar  
Nane  
Reyhan  
Kimyon  
Karabiber  
Acı ıssot  
Hazırlanışı

Bütün malzemeyi mikserde kıyın. Daha sonra suyu bitene kadar kaynatın. Ateşten indirmeye yakın baharatını katıp, ateşten indirip soğumaya bırakın, soğuduktan sonra kavanoza koyup ağzını kapatın. Kahvaltılarda ekmeğimize sürüp afiyetle yiyebilirsiniz.

## Havuçlu Bezelyeli ve Patatesli Köfte

### *Malzemesi*

1 baş soğan  
1 su bardağı köfteunu  
1 diş sarmısak  
½ kg kıyma  
1 tutam maydanoz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Hepsi beraber yoğrulacak  
İçersine  
1 Patates  
1 Havuç

*1 çay kaşığı kekik*  
*1 çay kaşığı karabiber*  
*1 miktar tuz, hepsi beraber kavrulacak*

Ondan sonra köfteler porçe şeklinde yapılıp fırına verilecek.

## **Sebzeli Tavuk**

### **Malzemesi**

*400gr beyaz et*  
*2 büyük pırasa*  
*2 büyük havuç*  
*2 yemek kaşığı zeytinyağı*  
*1 tutam kırmızı toz biber*  
*1 tutam karabiber*  
*1 tutam tuz*  
*1 tutam taze nane*  
*Yapılışı*

Kuşbaşı doğranmış eti tavada kendi suyunda biraz pişirin. Daha sonra zeytinyağında yuvarlak şekilde doğranmış pırasa ve havuçları sararıncaya kadar hafif ateşte kavurun. Bir çay bardağı suyla, tuz ve baharatla hafif ateşte pişirin. Ateşi söndürdükten sonra taze doğranmış naneyi üzerine serpin.

## **İşkembe Dolması**

### **Malzemesi**

*1 kilo kuzu işkembe*  
*½ kilo pirinç*  
*½ kilo fındık büyüklüğünde doğranmış kuzu eti*  
*1 tatlı kaşığı kar biber*  
*2 yemek kaşığı nane, tuz*  
*Yapılışı*

İşkembeleri iyice yıkadıktan sonra eni ve boyu 10-15 cm büyüklüğünde kesilecek, bir tarafı açık bırakılacak. Pirinç iyice yıkandıktan sonra, fındık büyüklüğündeki etleri, karabiberi, naneyi ve tuzu iyice karıştırın. Açık bıraktığınız taraftan doldurun, çok fazla dolmayacak, doldurduktan sonra dikelecektir. Bir tencereye yarıya kadar su doldurulacak su kaynadıktan sonra işkembeler konulacak. Tahminen 2 saat orta ateşte pişirilip servis yapılacaktır.

## **Sebze Yemeği**

### **Malzemeler**

*2 adet patlıcan*  
*2 adet kabak*  
*4 adet havuç*  
*4 adet etli biber*  
*4 adet soğan*

Halka şeklinde doğranıp acı çin biberi salçası ile maydanoz, dereotu ve zeytin yağı ile geniş fırın tepsisinde delikli kepçe ile ezilmeden karıştırılır. Biraz az pişirilir ve böylece servise sunulur.

## Açma Yapılışı

### **Malzemeler**

250 gram margarin  
1 adet maya  
1 adet yumurta  
1 adet krema  
2 yemek kaşığı şeker  
½ çay kaşığı tuz  
ne alabildiğince un  
Yapılışı

Malzemeler iyice çırpılacak ve un ilave edilece, hamur yumşak bir şekile gelinceye kadar yoğrulacak. Hamur 15 dakika dinlendirilecek, üzerine çırptığın yumurtayı fırçayla süreceksin, 20 dakika piştikten sonra servis yapabilirsin.

## Pohaca Yapılışı

### **Malzeme**

3 tane yumurta  
2 tane kabartma tozu  
200 gram margarin  
1 tane krema  
1 subardığı yoğurt  
750 gram un  
1 kelle beyaz peynir  
1 demet maydanoz  
1 kaşık tuz  
Yapılışı

Malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra un ilave edilecek, yumuşak bir şekile gelinceye kadar yoğrulacak. Peynir rendelenecek, maydanoz ince ince kıyılacak, peynirle birlikte buda

yoğrulacak. Yoğrulan hamur ve peynir 10 dakika dinlendirilecek. Hamur yumurta büyüklüğünde alınacak içi açıldıktan sonra peynir karışımı konulacak, tepsiye dizilecek. Üzerine bir yumurtanın sarısı ve bir kaşık yoğurdun karışımı sürülecek. Fırında yarım saat piştik ten sonra servis yapılabilir.

Afiyet olsun

## Içli Köfte

### **Malzeme**

5 orta boy soğan  
½ kilo kıyma  
½ kilo köftelik bulgur  
½ kilo yağsız kıyma  
½ kilo zeytin yağı  
1 kaşık margarin  
Biraz maydanoz  
Biraz karabiber ve tuz  
Yapılışı

Bulguru ısla, bir kenara koy, içi hazırlayınca kadar yumuşasın. Soğanı ince ince kes, bir kaşık margarinle pembeleşinceye kadar kızart, Orta yağlı kıymayı kat, iyice kavur, maydanoz ve karabiberide kat karıştır. Bu karışımı soğumaya bırak, soğuduktan sonra bulguru bu karışımla birlikte iyice yoğur. Yumurta büyüklüğünde eline al, içini parmağınla iyice oy, önceden hazırladığın içi bir kaşıkla içine koy, elinle iyice kapat. Sonra bunları zeytin yağında kızart.

## Sarmısaklı Köfte

### Malzeme

½ kilo köftelik bulgur  
2 su bardağı un  
bir yemek kaşığı tuz  
1 diş sarmısak  
1 yemek kaşığı salça  
250 gram margarin  
Biraz maydanoz ve pul biber

Bulguru geniş bir kaba koy, iki tatlı kaşığı tuz ilave et. Bir su bardağı suyu ara ara serpererek 10 dakika yoğur, unu ilave et, bir bardakta su ilave ederek iyice yoğur. Parmaklarını ıslatarak fındık büyüklüğünde köfteleri yuvarla, ortalarını çukurlaştır delikli süzgece yerleştir, kapağı kapat, kaynayan suyun buharı ile köfteleri 10-15 dakika pişir. Sarmısağı ez, yağı ısıt, sarmısağı etle 1-2 dakika çevir, salça ve pul biberi koy karıştır. Ocağı kapat haşlama suyuna sarmısaklı sosu ekle ve karıştır. Köfteleri koyup 5 dakika kaynat. Maydanozu ince ince kıy kaynayan karışıma ekle. 1-2 dakika daha pişir. Servisini yap.



## Mıkla (Konya yemeği)

### Malzeme

1 kilo kuru soğan  
½ kilo kuzu kubaşı  
4 tane yumurta  
Bir yemek kaşığı Salça  
Bir bardak Ayçiçeği yağı  
Biraz kimyon, karabiber ve tuz  
Kuşbaşı et bir tavada kavrulur, soğanlar boyuna doğranır ayrı bir tavada kavrulur, soğan ve kavurma kuşane tipi bir tavada birleştirilir. İçine salça ve diğer baharatların hepsi ilave edilir ve bir bardak su konur. 20 dakika kısık ateşte pişirilir. Üzerine yumurta kırılır ve on dakikada öyle pişirilir ve servis yapılır.

### Şekerpare

Bir bardak badem  
6 adet yumurta  
Yarım paket margarin  
Bir bardak şeker  
2 tane vanilya  
4 tane kabartma tozu  
1 çay bardağı Irmik  
750 gram un  
Purup için  
4 bardak şeker  
4 bardak su  
Yarım limon

Yumurtalar kırılır yağ, kabartma tozu, vanilya, irmik, şeker, un, hepsi beraber kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Sonra hamur ceviz büyüklüğünde yuvarlanarak üzerine bademler batırılır. 200 C° pişirilir. Üzerine şurubu soğuk olarak dökülür.

## Bulgur Köftesi

### *Malzeme*

*Un*

*Bulgur*

*Soğan (rendelenmiş)*

*Karabiber*

*Yumurta*

Hepsi birden karıştırılıp yoğrulur, sonra fındık büyüklüğünde yuvarlanır, yuvarlandıktan sonra herhangi bir tarafı parmak ile içine dürtülür bir miktar suyla pişirilir, suyu süzülmez.

Tereyağının içine nane ve kekik konularak kızartılır, bu karışım pişirilen bulgur köftesinin üzerine dökülür.

Afiyet olsun

## Keşkek

### *Malzeme*

*1 kilo buğday*

*2 adet tavuk göğsü*

*Biraz karabiber*

*250 gr tereyağı*

*Biraz tuz, kimyon*

Akşamdan buğdaylar karınları açılana kadar pişirilir, piştikten sonra üzerine soğuk su ilave edilip sabaha kadar dinlenmeye bırakılır. Tavuklarda aynı şekilde pişirilip kemiklerden ayrılıp tiyitlendikten sonra suyu ile birlikte hazır bekletilir.

Ertesi gün dinlenmiş olan buğday süzülüp ten sonra büyükçe bir tencereye buğdayın yarısı dökülür.

Ortasına bir baş soğanı doğrayıp tavuk etlerini üzerine yayıp, kimyon ve karabiberi septikten sonra üzerine kalan buğdayı dökeriz, üzerinede tavuk suyu ve tuz döküp çok kısık ateşte 5-6 saat pişirilir. Piştikten sonra varsa blandır yoksa büyük kepece ile püre gibi ezip tabaklara servis yapabilirsiniz. Üzerine tereyağlı sos hazırlanıp üzeri süslenebilir.

## Un Helvası

### *Malzeme*

*500 gram su*

*500 gram un*

*500 gram şeker*

*500 gram sıvıyağı*

*100 gram ceviz*

Su ve şekeri kaynatın. Derince bir teflon tavaya yağı koyun ve unu ilave edin, yavaş ateşte 20 dakika tahta bir kaşıkla kavurun. Unun rengi pembe hale gelince su ilave edin, ve iyice karıştırarak koyu hale getirin. Tencereye ve kaşığa bulaşmıncaya kadar 10 dakika ateşte karıştırın, kaşıkla üzerine şekil verdikten sonra iri döğülmüş cevizi serpin ve servisinizi yapın.



## Yoğurtlu Salatalık Salatası

### **Malzeme**

500 gram yoğurt  
200 gram Schmand  
3 orta boy salatalık  
1 diş sarmısak  
2 yemek kaşığı zeytin yağı

Derince bir cam kaseye, sarmısak tuz ve yağ koyularak ezilecek. Yoğurdu ve Schmandı ilave ederek güzelce karıştırın. Diğer bir kaptaki salatalıkları yuvarlak kesen bir rendeye hazırlayın ve yoğurdun içine ilave edin. İstenirse maydanoz ve taze kırmızı biberle süsleyip servis yapabilirsiniz.

## Irmik Tatlısı

### **Malzemeler**

1 kilo süt  
500 gram (8 kaşık ) irmik  
10 kaşık şeker  
1 adet Vanilya

Hepsi muhallebi kıvamında pişirilip düz bir borcama dökülür, üzerine ceviz veya badem serpilip buzdolabında bekletilir, bir müddet bekletdikten sonra kareler şeklinde kesilip tarçın ekilerek servis yapılır.

## Hurma Tatlısı

### **Malzemeler**

2 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvıyağı  
1 çay bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Perbeti için  
4 su bardağı şeker  
5 su bardağı su

Bunların hepsi bir kaba konulup yumuşak bir şekle gelinceye kadar yoğrulur. Sonra 1 cm kalınlığında açılır, 2 cm kareler şeklinde kesilip yağlanmış tepside pişirilir. Üzerine doymak şeklinde şerbet dökülür.

Not: Perbet ılık olarak dökülür.

## Sodali Börek

### **Malzeme**

4 adet Yufka  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı sıvıyağı  
3 adet yumurta  
1,5 su bardağı soda

Bir sıra yufka, bir sıra iç. İsteğe göre peynirli veya kıymalı olarak tepsiye döşenir. Yukarıda yazılı olan malzemelerin hepsi çırpılarak yufkaların üzerine dökülür. Bir iki saat buzdolabında beklettikten sonra, orta harareti fırında pişirilir.

Afiyet olsun

## Sufli

### **Malzemeler**

*Kabartma tozu*

*Yumurta sarısı*

*Sahne*

Biraz un mikserde ırpıldıktan sonra küçük keramik kapların içine elle margarin sürülür. ırpılan malzeme kabın içine yarı Őekilde dökülür ve sıcak servis yapılır.

## Hindistan Cevizli Kurabiye

### **Malzemeler**

*250 gram margarin*

*1 fincan Hindistan cevizi*

*1 ay bardağı Őeker*

*1 adet kabartma tozu*

*2 adet yumurtanın beyazı*

Margarin erimedden hepsini yumuŐak hamur olarak yoĐur, istenilen Őekilde veya kalıpta kesilip yumurta beyazını üzerlerine sürüp, tekrar Hindistan cevizine bulayıp orta hararetli fırında piŐir, sıcak sıcak servis yapabilirsin.



## Avokado Salatası

Avokado 4 köŐe doĐranır, siyah křabel soĐan karıŐtırılır. Ezmeden sonra üzerine limon zeytinyaĐı dökülür. Avokadonun kazınmıŐ kabının içine doldurulur, üzerine nohut büyüklüĐünde mayonez konulur. Domates ve maydanozla dekor yapılır ve servise sunulur.



## Kadın GöbeĐi

### **Malzemeler**

*500 gram margarin*

*4 adet yumurta*

*1 kilo un*

*2 adet kabartma tozu*

Malzemelerin hepsi bir kaba konularak yoĐrulur, yuvarlak Őekilde tepsiye konur. 2 yumurta sarısı fira ile bol sürülür, ortasına birer fıstık konur. Bir kilo Őeker kaynatılır, ılık olarak üzerine dökülür.

## Kokteyl Kirabel

### Malzemeler

Ananas

Spargel

Mantar

Bol miktarda kirabel

Malzemelerin hepsi karıştırılır, mayonez ketchup, portakal suyu beraberce bir kapta karıştırılır, hazırlanan malzeme ile paçal edilir ve çin salata halinde doğranır, büyük ayaklı cam kaba çin salatası yarım konur, üstünde hazırlanmış kirabel konur. Ketchup, mayonez ve portakal suyundan yapılmış olan karışımı üzerine dökülür ve iki spargelin başı ile domatesin kabuğuyla üzerine garnitür yapılır, zeytinyağı, zeytin ve maydanozla dekor verilir ve servis yapılır.



## Patlıcan Köftesi

### Malzemeler

2 adet patlıcan

2 adet kürdan

Köfte harcı için

300 gram dana kıyması

1 adet yumurta

2 dilim bayat ekmek

4 çorba kaşığı kaşar peyniri, rendelenmiş

Kızartmak için

Sıvıyağı

Tuz, kekik

Sosu için

1 adet soğan

3 adet domates

2 çorba kaşığı zeytin yağı

Tuz, kekik

Yapılışı

Patlıcanları ince şerit halinde boylamasına kesin. Üzerine tuz serpin, köfte harcı için kıymayı, yumurtayı, iki dilim bayat ekmek içinini ve dört çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peynirini bir kabin içinde iyice yoğrun.

Bu harçtan ceviz büyüklüğünde köfteler yapıp, patlıcan dilimlerinin baş kısmına kayın ve rulo yaparak sarın. Kürdanla tuturduğunuz patlıcanlı köfteleri kızgın sıvıyağlı tavada kızartın. Yağını iyice süzerek servis tabağına alın. Sosu için, soğanı ince kıyın, domatesleri küp doğrayın. Bu malzemeyi 2 çorba kaşığı zeytin yağında iyice kavurun. Üzerine tuz ve kekik ilave edip 1-2 dakika daha pişirin. Sosu, köftelerin üzerine gezdirerek dökün. Sıcak servis yapın.

## Civilli Pilav

### Malzemeler

4 kişilik

### Malzemeler

250 gram fasulye (boyuna kesilmiş)

2 su bardağı pilavlık bulgur

250 gram tereyağı

5 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı salça

4 diş sarımsak

Pul biber, tuz, karabiber

Tereyağının yarısını tencerede eritin. Eritilmiş tereyağına, salça, tuz, pul biber ve karabiber ilave edin. 5 su bardağı etsuyu ile haşlanmış taze fasulyeleri ilave edin. Fasulyeler yumuşayınca bulguru ekleyin, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Afiyet olsun!



## Harput Köftesi

### Malzemeler

½ kilo yağsız kıyma

700 gram su

100 gram bulgur

1 kaşık margarin

2 adet soğan

1 demet maydanoz

1 yemek kaşığı Tuz

2 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 kaşık salça

Soğanı çok ince kıy, maydanozda aynı şekilde kıyılacak, bunların içine kıyma ve diğer malzemeleride koyduktan sonra 5 dakika iyice yoğur, yoğurduktan sonra elini hafifce ıslat, her parçayı yarım ceviz büyüklüğünde kopar ve yuvarla. Yuvarladığın parçaların ortasına bastır ve çukurlaştır iyice düzelttikten sonra, margarin ve salçayı tencerede erit, suyunu ekle su kaynadıktan sonra köfteleri ekle. Yarım saat pişirdikten sonra, sıcak servis yap.

## Izmir Köfte

### *Malzemeler*

*1 kilo kıyma*

*1 kilo patates*

*1 adet soğan*

*4 adet domates*

*4 yeşil biber*

*1 kaşık salça*

*Yarım bardak zeytin yağı*

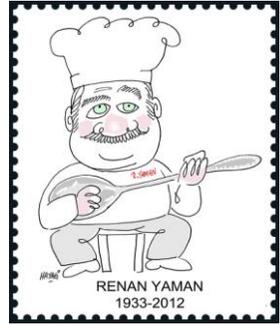
*1 adet yumurta*

*Kekik, kırmızı biber, karabiber ve tuz*

Kıymanın içine soğanı rende, içine karabiber, kırmızı biber, kekik, yumurta ve tuz ilave ederek iyice yoğur. Köfteleri yuvarlak uzun bir biçimde yuvarla. Patatesleri yuvarlak biçimde kes, tencerenin altına diz, köfteleri kızarttıktan sonra patateslerin üzerine diz, onun üzerinede domates ve yeşil biberleri koyduktan sonra yarım bardak zeytin yağına salçayı erit, 2 bardak suyla birlikte tencereye veya tepsiye boşalt, yarım saat kadar 250 C°de pişir ve sıcak servis yap.

Afiyet olsun!





**Rezepte:**

**Teil 1: Rennan Yaman**

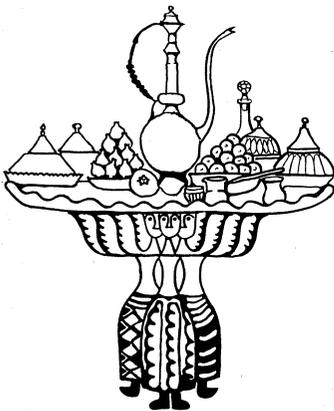
aus dem Türkischen übersetzt  
von Sait Eroglu

**Teil 2: Besucherinnen des Famili-  
engartens**

aus dem türkischen übersetzt  
von Neriman Kurt

**Zeichnungen:**

Hayati Boyacioglu (teilweise)



Copyright der Originalausgabe bei  
KOTTI e.V. Adalbertstr. 95A,  
10999 Berlin, Tel. 030 615 79 91  
[www.kotti-berlin.de](http://www.kotti-berlin.de) / [kotti@berlin.de](mailto:kotti@berlin.de)