

Kochevent der „Multikulturellen Gesprächsgruppe“ – Einführung in die türkische Küche –

Anleitung: D. Akdemir, A. Tümer, N. Seven

Türkischer Jogurt

Man nehme einen Esslöffel türkischen Jogurt und rühre ihn in eine beliebige Menge heißer Milch (mit dem Finger prüfen) ein. 3-5 Stunden warm in eine Decke gepackt stehen lassen, dann in den Kühlschrank stellen

Ayran

Jogurt mit Wasser und Salz mischen, gut verrühren

Gefüllte Weinblätter

Zutaten

½ kg junge Weinblätter

1 Wasserglas (0,2) Rundkornreis

Sonnenblumenöl oder Olivenöl

Minze

Salz

1 Wasserglas heißes Wasser

Zitronen

Zubereitung

Weinblätter in heißem abgekochtem gesalzenem Wasser ziehen lassen.
Ins Wasser drücken, damit sie schön mit Wasser bedeckt sind

In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, gewaschenen Reis dazu geben, 1 Glas Wasser dazu geben, unter Rühren ohne Hitze köcheln bis das Wasser verdunstet ist.

Ziehen lassen, Minze und Zitronensaft dazu geben

Weinblätter vom Stängel befreien, mit etwas Reis füllen und schön fest einrollen.

Die Weinblätter Röllchen in Reihe in die Pfanne legen, geschälte, in Scheiben geschnittene Zitronen darüber legen, ½ Stunde zugedeckt köcheln lassen



Kochevent der „Multikulturellen Gesprächsgruppe“ – Einführung in die türkische Küche –

Porca

Zutaten für den Teig

2 Gläser Milch (0,2)

1 Würfel Hefe

1 ganzes Ei

2 Eiweiß (Eigelb zum Bestreichen aufheben)

1 Glas Joghurt

1 kg Mehl

1 Prise Salz

Den Teig gut kneten und dann zugedeckt gehen lassen

Zutaten für die Füllung

Fetakäse

Glatte Petersilie

Die Petersilie fein schneiden und dann mit dem zerbröckelten Käse gut mischen



Den Teig in Bällchen auf einer geölten Arbeitsfläche ausrollen

Mit der Käsemasse füllen, mit Eigelb bestreichen

Mit Sesam oder Kümmel bestreuen

Bei 200°C ca 20 min im Backofen backen bis sie goldgelb sind

Kochevent der „Multikulturellen Gesprächsgruppe“ – Einführung in die türkische Küche –

Lemes

Zutaten für den Teig

1 kg Mehl

1 Würfel Hefe

Salz

Lauwarmes Wasser

Zutaten für die Füllung

1 Paket Blattspinat oder frischer Spinat

Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Schwarzer Pfeffer

Chilipulver

Chili, Zwiebeln

Feta Käse

Den Teig bereiten und zugedeckt gehen lassen, er soll „Ohrläppchen weich“ sein



Für die Spinatfüllung

Zwiebeln dünsten, Spinat zugeben, köcheln lassen, Spinat abkühlen lassen und mit Fetakäse mischen

Für die Kartoffelfüllung

Pellkartoffeln kochen, pellen und klein drücken, mit Pfeffer und Chili und ev. Zwiebeln (ganz fein geschnitten) mischen

Den Teig in Tennisbällchen große Stücke formen, sehr dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen, immer wieder mit Mehl bestreuen damit er nicht klebt. Die Hälfte mit der Füllung dünn bestreichen, zuklappen und an den Enden andrücken 3-4 min ohne Öl auf einem Pizzagrill oder in der Pfanne ohne Öl backen. Mit Butter bestreichen



Spinatfüllung



Kartoffelfüllung



Teig ausrollen



Mit Butter bestreichen

Kochevent der „Multikulturellen Gesprächsgruppe“ – Einführung in die türkische Küche –

Kisir

Zutaten

- 1 Becher Bulgur (feingemahlen)
- 1 Schlangengurke
- 4 Tomaten
- ½ Eisbergsalat oder Romasalat
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- 2 grüne Peperoni (süße)
- 2 Eßl Tomatenmark
- 2 Zitronen
- 1 Teelöffel Granatapfelsaft Konzentrat
- 1 Teelöffel rote getrocknete Peperoni
- 2 Eßl Öl (Sonnenblumen oder Oliven)
- 1 Teelöffel Salz



Zubereitung

Bulgur in einen Topf geben und mit einem nicht ganz vollen Glas aufgekochtem heißen Wasser übergießen. Aber gerade nur so viel Wasser, dass der Bulgur bedeckt ist.

Tomaten in kleine Würfel schneiden und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Gurke, Salat, Lauchzwiebel, Petersilie und Peperoni klein schneiden.

Den aufgequollenen Bulgur mit Tomatenmark vermischen. Dann die anderen Zutaten zugeben und miteinander vermengen

Kochevent der „Multikulturellen Gesprächsgruppe“ - Einführung in die türkische Küche -

Süßer Grießkuchen

Zutaten

- 1 Wasserglas Zucker
- 1 Wasserglas Öl
- 1 Wasserglas Naturjogurt
- 1 ½ Päckchen Backpulver
- 1 Packet Hartweizengries
- 1 Handvoll Mehl
- 4 Eier



Die Zutaten mischen und in die eingefettete Kuchenform füllen

Bei 175 °C ca 35 min backen

Zutaten für den Zuckersirup

- 1 Liter lauwarmes Wasser
- 800 g Zucker
- 2 Spritzer Zitrone

Die Zutaten verrühren

Für den Sirup das Wasser mit dem Zucker zusammen ca. 30 min köcheln lassen

Den Teig abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden
Mit dem abgekühltem Sirup übergießen