

## **Suppe der Braut Ezo (Ezo gelin corbasi)**

Zutaten für 4-6 Portionen:

100 g rote Linsen  
100g feiner Bulgur  
1 große Zwiebel (150g)  
60 g Butter  
2 EL Tomatenmark  
1 TL scharfes Paprikapüree  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
1 TL getrocknete Minze  
2 Zweige frische Minze oder  
glatte Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.  
(+ 45 Min. Garen)

Bei 6 Portionen pro Portion:  
790 kj/190 kcal

**1** Linsen in ein Sieb geben, verlesen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Bulgur ebenfalls in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln.

**2** In einem Suppentopf 30g Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit 1 ½ l Wasser ablöschen. Linsen und Bulgur einrühren. Tomatenmark in ¼ l Wasser glatt rühren und dazugeben. Alles bei schwacher Hitze etwa 45 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren.

**3** Suppe durch ein Haarsieb in einen zweiten Topf passieren. Falls sie zu dick ist, noch etwas Wasser nachgießen. Suppe erneut aufkochen lassen und mit Paprikapüree, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

**4** Restliche Butter in einem Pfännchen erhitzen, getrocknete Minze untermischen und alles in die Suppe rühren. Frische Minze- oder Petersilienblättchen waschen, trocken schütteln, hacken und vor dem Servieren über die Suppe streuen.

**Tip!** Man kann die Suppe noch mit einigen Champignonscheibchen verfeinern. Sie werden etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit untergerührt.

## Teigröllchen (Sigara böregi)

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Schafkäse (Beyaz peynir)  
1 Bund Dill  
1 Bund glatte Petersilie  
2 fertiggekaufte Yufka-Teigblätter  
3/8 l Sonnenblumenöl  
zum Ausbacken

Zubereitungszeit: 40 Min.

Pro Portion:

2500 kj/600 kcal

**1** Schafkäse mit der Gabel fein zerdrücken. Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und unter den Käse mischen.

**2** Yufkablätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, 2 übereinander legen und mit einem scharfen Messer vierteln. Jedes Viertel wie Tortenstücke in 3 gleich große Dreiecke schneiden.

**3** Eine Untertasse mit kaltem Wasser bereitstellen. Auf die abgerundeten Seiten jedes Dreiecks jeweils 2 TL der Käsefüllung geben. Ecken leicht einklappen und die Stücke wie Zigaretten bis zur Spitze hin aufrollen. Spitzen mit etwas Wasser bestreichen und an die Röllchen kleben.

**4** In eine Pfanne etwa 2 Finger hoch Öl füllen und erhitzen. Teigröllchen darin bei starker Hitze rundherum in etwa 5 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten und heiß servieren.

**Info:** Die Teigröllchen gehören mit zu den beliebtesten Vorspeisen. Sie werden aber auch gerne zum Tee gereicht, wenn sich die türkischen Frauen am Nachmittag zum Plaudern treffen.

### Yufka

Aus Yufka, großen dünnen Teigblättern, werden in der Türkei allerlei herzhaft und – mit hauchdünnen Blätter – süße Pasteten, wie Baklava, gebacken.

Yufka dient außerdem zum Einwickeln von Käse, wie beim Sigara böregi. Hergestellt werden die Blätter vom Meister dieses Fachs, vom Yufkaci, aber auch von Mädchen und Hausfrauen selbst. Schon das Ausrollen des Teiges ist eine Kunst, die langes Üben erfordert. Zum Ausrollen wird ein dünnes langes Rollholz von 1 ½ cm Durchmesser verwendet. Bei dieser Arbeit sitzen die Frauen vor einer großen runden Holzplatte im Schneidersitz auf dem Boden. In ihrer Nähe ist das Holzfeuer, darauf ein nach oben gewölbtes rundes Backblech, genannt „Sac“. Auf diesem Blech wird auch Sac ekmegi, das dünne, aus der Nomadenzeit stammende Brot, gebacken, das Yufka ähnelt, nur ein wenig dicker und gröber ist als dieses. Umgedreht verwendet man das Blech als Pfanne. Sac ekmegi wird gerne auf Vorrat gebacken, übereinander gestapelt und in Tüchern aufbewahrt. Vor der Verwendung sprengt man es mit Wasser ein, lässt es eine Weile eingewickelt liegen, damit es weich wird. Zum Essen erhält jeder einen Fladen. Yufka gibt es bei uns in türkischen Lebensmittelläden zusammengerollt oder gefaltet zu 3 oder 5 Blättern und in Folie verpackt.

## Imam bay ld (Der Imam fiel in Ohnmacht)

Zutaten für 4 Portionen:

4 kleine Auberginen (800g)

Salz

2 mittelgroße Zwiebeln (200g)

2 große Tomaten (300g)

1 ½ Bund glatte Petersilie

4 grüne milde Peperoni

4 Knoblauchzehen

8 EL Olivenöl

½ TL Zucker

Zubereitungszeit: 45 Min.

(+ 45 Min. Kochen + Abkühlen)

Pro Portion: 910 kj/220 kcal

**1** Auberginen waschen. Das Grün rund um die Stielansätze und die Stiele selbst dünn abschälen. Stiele nicht entfernen. Von den Auberginen im Abstand von 2-3 cm evt. Mit dem Sparschäler längs etwa 1 cm breite Streifen Schale abschälen, Schale von der gleichen Breite stehen lassen, bis die Auberginen ganz gestreift sind. Bei einem der abgeschälten Streifen je Aubergine einen tiefen, langen Einschnitt (er dient später als Tasche) anbringen. Die Früchte etwa 15 Min. in kaltes Salzwasser legen.

**2** Inzwischen Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen und häuten. Tomaten halbieren, Stielansätze herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln, dabei den Saft auffangen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen von 1 Bund fein hacken, die von ½ Bund abzupfen und zum Garnieren beiseite stellen. Peperoni waschen, längs halbieren, Kerne und Stiele entfernen, Schoten ausspülen. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Auberginen aus dem Salzwasser nehmen und abtrocknen.

**3** In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen. Auberginen bei starker Hitze rundherum in 5-7 Min. hellbraun anbraten. Die Früchte mit dem Einschnitt nach oben nebeneinander in einen flachen Topf legen. Zwiebelscheiben in der Pfanne mit 2 EL Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten und vom Herd nehmen. Tomatenwürfel mit dem aufgefangenen Saft gehackter Petersilie, ½ TL Salz, Zucker und die restlichen 3 EL Olivenöl untermischen.

**4** Den Einschnitt, der als Tasche dient mit der Gemüsemischung füllen. Restliches Gemüse auf den Auberginen verteilen. Den Saft aus der Pfanne darüber träufeln. Füllmasse mit Knoblauchstiften spicken.

**5** Auf jede Auberginenfüllung 2 Peperonihälften legen. ¼ l Wasser angießen, Gericht aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. weiterkochen. Dann etwa 35 Min. schwach köcheln lassen. Gemüse im Topf erkalten lassen und auf einer Platte anrichten. Die abgezupften Petersilienblättchen zum Garnieren nehmen.

**Getränk:** Ein gut gekühlter, trockener frischer Weißwein, z.B. ein Cankaya von Kavaklidere, passt gut dazu.

## **Frauenschenkel-Frikadellen (Kadinbudu köfte)**

Zutaten für 4 Portionen:

1 große Zwiebel (150g)  
50g Langkornreis  
50 g Butter  
Salz  
750g Rinderhackfleisch  
3 Eier  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
1 Msp. Pimentpulver  
1 Bund glatte Petersilie  
2 EL Mehl  
8 EL Sonnenblumenöl

Zubereitungszeit: 45 Min.  
(+20 Min. Garen + Abkühlen)

Pro Portion: 3400 kJ/810 kcal

**1** Zwiebel schälen und fein würfeln. Reis in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. 25 g Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Reis untermischen und kurz mitbraten. 200 ml Wasser angießen und mit Salz würzen. Reis zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. garen, ausquellen und abkühlen lassen.

**2** Die Hälfte des Hackfleisches in 25 g Butter anbraten, dabei die Fleischmasse fein zerdrücken. Hackfleisch abkühlen lassen. Mit dem rohen Hackfleisch und 2 Eiern zum Reis geben. Salz, eine gute Prise Pfeffer und Pimentpulver dazugeben. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und mit den übrigen Zutaten gründlich unter die Fleischmasse kneten.

**3** Mehl auf einen Teller sieben. Das übrige Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus je 2 EL Fleischmischung ovale Frikadellen formen. Diese zuerst in Mehl dann im verquirlten Ei wenden und bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun braten. Die Frikadellen schmecken warm und kalt.

**Info:** Der Name der Frikadellen stammt von der Form die Frauenschenkeln gleichen soll.

**Tip!** Die Frikadellen mit geviertelten Salatherzen und Tomatenscheiben anrichten.

## **Lamm mit Weißkohl (Etli lahana yemeği)**

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Lammfleisch aus der Keule  
2 mittelgroße Zwiebeln (200g)  
40 g Butterschmalz  
1 EL Tomatenmark – Salz  
schwarzer Pfeffer frisch gemahlen  
1 Spitz- oder Weißkohl (1kg)  
½ TL scharfes Paprikapulver

Zubereitungszeit: 40 Min. (+ 50 Min. Garen)

Pro Portion: 2200 KJ/520 kcal

- 1** Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein hacken.
- 2** Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen und das Fleisch darin anbraten, bis der Saft verdampft ist und die Würfel leicht gebräunt sind. Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten. Tomatenmark unterrühren und ½ l Wasser angießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch etwa 10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze garen.
- 3** Spitz- oder Weißkohl putzen, waschen und vierteln. Die Stunk und harte Rippen entfernen. Die Viertel noch einmal halbieren und quer in Streifen schneiden. Kohlstreifen unter das Fleisch mischen evtl noch 1/8 l heißes Wasser dazugeben.
- 4** Fleisch und Kohl zugedeckt etwa 30 Min. bei schwacher Hitze garen. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Dazu herzhaftes Weizenbrot reichen.

## Engelshaar-Dessert (Künefe)

Zutaten für 4 Portionen:

125 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
250 g Tel kadayifi  
(frische Engelshaar-Teigfäden)  
60 g Butter + Butter für die Förmchen  
100 g Dil peyniri  
(ersatzweise Mozzarella)  
2 EL gehackte Pistazien

Zubereitungszeit: 45 Min.  
(+20 Min. Backen)

Pro Portion: 2300 kJ/550 kcal

**1** Zuerst einen dünnflüssigen Sirup herstellen. Dazu Zucker mit 1/8 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zitronensaft dazugießen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. ohne Deckel kochen. Sirup abkühlen lassen.

**2** Engelshaar- Teigfäden etwa 15 Min. zwischen zwei feuchte Küchentücher legen, damit sie geschmeidiger werden.

**3** Backofen auf 200° (Gas Stufe 3) vorheizen. 4 Portionsförmchen von etwa 12 cm Durchmesser oder 4 ofenfeste Dessertteller mit Butter ausstreichen. Fadenteig in 8 gleich große Häufchen teilen. Jeweils 1 Portion in die Förmchen legen. Butter zerlassen und die Hälfte mit einem großen Pinsel auf die 4 Teigportionen tupfen. Käse würfeln und auf dem Teig verteilen. Mit dem übrigen Teig den Käse bedecken, andrücken und mit der restlichen Butter bepinseln.

**5** Dessert im vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis der Teig sich bräunt. Das heiße Dessert mit dem kalten Sirup begießen. ½ Min. einziehen lassen, mit Pistazien bestreuen und heiß servieren.

**Tip!** Engelshaar-Teig gibt es frisch – dann ist er am besten – in Folie eingeschweißt, aber auch vorgebacken im Karton. Diesen vor Verwendung leicht mit Wasser einsprühen, mit einem feuchten Tuch bedecken und dann verarbeiten.