

# Türkische Küche

„Mehr als nur Kebab und Döner“



## Inhalt

1. Mezeler / Vorspeisen .....	3
1.1. Mercimek çorbası / Rote Linsensuppe .....	3
1.2. Bakla / Riesenbohnen .....	4
1.3. Kısır / Bulgur Salat .....	4
1.4. Poğaçça / Herzhafte Teigtaschen .....	5
2. Hauptspeise .....	6
2.1. İmam bayıldı / Der Imam ist in Ohnmacht gefallen .....	6
2.2. Nohutlu Şehriyeli Pilav / Reis mit Kichererbsen & Nudeln .....	7
3. Nachspeise .....	8
3.1. Künefe / Süßspeise aus Engelshaar .....	8
4. Getränk .....	8
4.1. Ayran / Joghurt Getränk .....	8



## 1. Mezeler / Vorspeisen

### 1.1. Mercimek çorbası / Rote Linsensuppe

#### Zutaten:

500g Linsen  
2 große Kartoffeln  
2 Karotten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
1 KL Paprika Pulver (mild)  
1KL Paprika Pulver (scharf)  
1 (MS) Messerspitze Kreuzkümmel (Kimyon)  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
2 Zitronen

#### Für die Soße:

Olivenöl und Minze



#### Zubereitung:

Die Linsen waschen bis das Wasser klar ist.  
In einem großen Topf zuerst die gewürfelten Zwiebeln mit Olivenöl anbraten, klein geschnittene Kartoffeln, Karotten und Knoblauchzehen dazu geben. Tomatenmark und Gewürze beimischen.  
Linsen dazugeben, ca. 1,5 Liter Wasser hinzufügen.

Das ganze ca. 20-30 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Linsen gar sind.

Den Topf vom Herd nehmen und alles pürieren und abschmecken.

#### Für die Soße:

In einem kleinen Topf Olivenöl und Minze hineingeben und anrösten.

→Zitrone und Chilipulver dazu servieren.

## 1.2. Bakla / Riesenbohnen

#### Zutaten:

1 Glas Riesenbohnen  
½ Gemüsezwiebel  
2 Knoblauchzehen  
500g Naturjoghurt  
1 Bund frischer Dill  
Olivenöl

#### Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Knoblauch, Salz und die Riesenbohnen dazugeben. Bei mittlerer Hitze 10 min. köcheln lassen. Kleingeschnittene Dill hinzufügen. Das ganze auskühlen lassen danach mit Joghurt vermischen. Als Deko mit etwas frischem Dill servieren.



## 1.3. Kısır / Bulgur Salat

#### Zutaten:

2 Becher ca. 400g Bulgur fein  
½ Gemüsezwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Spitz Paprika  
1 Bund Petersilie  
1 EL Paprikamark  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Granatapfel Sirup oder Zitrone  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver,  
Olivenöl

#### Zubereitung:

Bulgur in einer großen Schüssel mit 2 Becher kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. Gewürfelte Zwiebeln in Olivenöl anbraten, Knoblauch und Tomaten- und Paprikamark mit anbraten. Das Ganze zum Bulgur beimischen, vermengen und auskühlen.

Petersilie, Frühlingszwiebeln und Paprika waschen, kleinschneiden. Danach zum Bulger beimischen.

Mit Granatapfel Sirup oder Zitrone, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.



## 1.4. Poğaç / Herzhafte Teigtaschen

### Zutaten:

1 kg Weizenmehl  
2 Packungen Trockenhefe  
1 Päckchen Backpulver  
1 Glas (ca. 200ml) lauwarmer Milch  
1 EL Zucker  
1 Päckchen Sahne  
½ Glas (ca. 100ml) Rapsöl  
½ Glas (ca. 150g) Naturjoghurt  
2 KL Salz  
1 ganzes Ei  
2 Eiweiß  
Sesamkörner  
2 Eigelb (zum Bestreichen der Teilchen)

### Füllung:

2 Packungen Weichkäse  
Petersilie



### Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel geben, mit der Trockenhefe vermischen. In der Mitte eine Mulde bilden und alle Zutaten hinzufügen. Das ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten.  
Mit einem Deckel abdecken.

### Für die Füllung:

Weichkäse in einer Schüssel bröseln mit gewaschener und feingehackter Petersilie vermischen.

Den Teig in kleine kugelförmige Stücke aufteilen.

Nach eigenem Wunsch die Teigstücke formen, mit Käse füllen.

Auf den mit Backpapier ausgelegten Blech einreihen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln nach Geschmack mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200°C ca. 20 min goldbraun backen.

## 2. Hauptspeise

### 2.1. İmam bayıldı / Der Imam ist in Ohnmacht gefallen

#### Zutaten:

4 große Auberginen  
500g Rinderhackfleisch  
1 Gemüsezwiebel  
1 Dose pürierte Tomaten  
½ Bund Petersilie  
4 Knoblauchzehen  
Reichlich Olivenöl  
2 Spitzpaprika  
2 EL Tomatenmark  
Gewürze: Salz, Pfeffer,  
Kreuzkümmel (Kimyon), Chilipulver

#### Zutaten fürs Deko:

3 Spitzpaprika  
4 Tomaten



#### Zubereitung:

Die Auberginen in Streifen schälen, in der Mitte durchschneiden und in Salzwasser (1 EL) ca. 10 min. ziehen lassen.

Abspülen trockentupfen, mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit reichlich Olivenöl einfetten.

Die Auberginen mit Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Backofen auf 250°C (Ober- Unterhitze) garen.

Nach ca. 30 min. die Auberginen mit einer Gabel in der Mitte eine Mulde reindrücken, salzen und die vorbereitete Hackfleischfüllung hineingeben.

Mit Spitzpaprika und in Scheiben geschnittenen Tomaten verzieren.

Soße aus Tomatenmark mit 1-2 Gläser Wasser mit Salz herstellen.

Zu den Auberginen gießen so, dass die Auberginen halb bedeckt sind.

Das ganze ca. 30 min. bei 200°C (Umluft) schmoren lassen.

#### Füllung:

Hackfleisch, gewürfelte Zwiebeln, gewaschene und kleingeschnittene Spitzpaprika nacheinander in der Pfanne mit Olivenöl anbraten.

1 Dose pürierte Tomaten, Knoblauch und gewaschene kleingeschnittene Petersilie dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Füllung köcheln lassen bis die Auberginen gar sind.



## 2.2. Nohutlu Şehriyeli Pilav / Reis mit Kichererbsen & Nudeln

### Zutaten:

2 Becher Reis  
1 Handvoll Nudeln  
ca. 1½ - 2 KL Salz  
1 Dose Kichererbsen  
2 EL Butter  
Rapsöl



### Zubereitung:

Den Reis in einem Sieb waschen und abtropfen lassen.  
In einem Topf Rapsöl erhitzen und darin die Nudeln unter ständigem Rühren goldbraun braten.

Den Reis dazugeben und ca. 5 min. mit anbraten, bis er leicht glasig wird. Mit 3 Becher Wasser ablöschen.

Die abgetropften Kichererbsen mit Salz dazu mischen. Einmal aufkochen lassen, dann mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze ca. 10-12 min. köcheln.

Der Reis sollte gar sein, wenn das Wasser verkocht ist.

Zum Schluss 2 Löffel Butter dazugeben.

## 3. Nachspeise

### 3.1. Künefe / Süßspeise aus Engelshaar

#### Zutaten:

1 Packung Telkadayif (feine Teigfäden)  
250g Butter  
4 Packungen (ca. 500g) Mozzarella  
Pistazien zum verzieren

#### Zutaten für den Zuckersirup:

300g Zucker  
340ml Wasser  
20 Tropfen Zitronensäure



### Zubereitung:

#### Zuerst Zuckersirup vorbereiten:

Zucker in Wasser auflösen. Zitronensäure hinzufügen, aufkochen ca. 20 min. auf kleiner Hitze köcheln lassen. Danach zum Auskühlen zur Seite stellen.

Die Teigfäden mit der Hand auseinanderzupfen und mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Die zerlassene Butter draufgießen und miteinander vermengen.

Den entstandenen Teig in 2 Hälften teilen. Die eine Hälfte auf den mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Hilfe eines Brettchens festdrücken.

Den Käse in feine Stückchen zupfen und auf den Teig gleichmäßig verteilen. Die andere Hälfte des Teigs auf den Käse verteilen und andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, ca. 45 min. goldbraun backen.

Den ausgekühlten Sirup über den heißen Teig übergießen. In Portionen schneiden, mit gerösteten Pistazien verzieren und warm servieren.

## 4. Getränk

### 4.1. Ayran / Joghurt Getränk

#### Zutaten:

500g Naturjoghurt  
250 stilles Wasser  
etwas Salz



### Zubereitung:

Die Zutaten werden mit einem Schneebesen schaumig gerührt mit etwas Salz geschmacklich abgerundet und serviert.

