

Petra Canan



Thermomix frei Schnauze

Hoşgeldin Türkiye...

Petra Canan

Thermomix frei Schnauze

Books on Demand

Thermomix und türkische Küche passen nicht - dachte ich erst, da vieles scharf angebraten werden muss oder im Ofen gebacken wird. Aber ich finde immer wieder tolle Rezepte, für die unser TM31 perfekt ist. Regional werden die Speisen unterschiedlich zubereitet. Meine Rezepte beziehen sich auf die Region Antalya. Dieses Land macht mich kreativ, deshalb findet ihr in diesem Buch auch neue Rezeptideen von mir, einer Schwäbin in ihrer neuen Heimat Türkei, die kocht und schreibt frei Schnauze... Afiyet olsun...

INHALTSVERZEICHNIS

Vorspeisen / Beilagen

- Granatapfel-Essigsirup – Nar ekşili sos
- Türkisches Kräutersalz
- Rote Beete Salat
- Kartoffel-Möhren Salat mit Knoblauchjoghurt
- Ezme
- Auberginenmus – Patlican ezmesi
- Möhrenmus – Havuç ezmesi
- Rote Linsen Röllchen – Mercimekli köfte
- Türkische Joghurtsuppe – Yayla çorbasi
- Rote Linsen Suppe – Mercimek çorbasi
- Tartar Röllchen – çiğ köfte
- Tomaten Bulgur – Bulgur pilavi
- Butterreis – Pilav
- Auberginenpüree - Patlican püresi

Hauptgerichte

- Auberginenpüree mit Ragout – Hünkar beğendi
- Gefülltes Gemüse mit Hackfleisch – Etlidolması
- Vegetarische Füllung für Gemüse und Weinblätter
- Gefüllte Olivenöl Paprika – Zeytinyağlı dolması
- Grüne Linsen – Yeşil mercimek yemeği
- Grüne Bohnen in Tomatensosse – Taze fasulye
- Türkische Fleischbällchen – Köfte
- Putenfleischkäse
- Kebap mit
- Joghurtsosse (Cacik) in
- Pide
- Feigen-Ziegenkäse Fladen
- Gemüse Pide – Sebze pidesi
- Spargel-Makkaroni überbacken
- Orientalische Kässpätzle
- Zucchini-Puffer – Mücver

Süsse Sachen

- **Hurmisa**
- **Baklava**
- **Türkischer Apfelkuchen – Elmalı tart**
- **Türkischer Mandelkuchen – İrmik tatlısi**
- **Türkische Mehlkekse – Un kurabiyesi**
- **Türkische Apfelhörnchen – Elmalı kurabiyesi**
- **Möhren–Zimt Kugeln – Havuçlu bonbon**
- **Schaum-/ Schokoküsse**
- **Milchreis gebacken – Sütlaç**
- **Schokocremepudding mit Biskuit – Supangle**

Brot / Brötchen

- **Sesamkringel – Simit**
- **Express-Brötchen – Poğaç**
- **Olivenöl- Brötchen**
- **Supersaftiges Eiweisstoastbrot**
- **Ballon-Fladenbrot – Lavaş**
- **Fluffig-zarte Kringel – Açma**

- **Mediterranes Faltenbrot**
- **Genial-schnelle Pfannenbrötchen**

Brotaufstriche

- **Ruck-zuck Geflügelleberwurst**
- **Ajvar**
- **Çemen**
- **Schafskäse Aufstrich**
- **Orient-Express Aufstrich**
- **Orientalischer-Marzipan Aufstrich**

Getränke

- **Salep**
- **Kokos-Salep**
- **Dattel-Salep**
- **Würzig-orientalischer Tee**
- **Erfrischendes Joghurtgetränk – Ayran**
- **Raki**

KLEINE LEBENSMITTELKUNDE

-Alles bekommt ihr im türkischen Supermarkt.

Für meine Rezepte verwende ich:

-TOMATENMARK:

Damit meine ich fruchtiges Tomatenmark aus der Dose. Das aus der Tube hat keinen optimalen Geschmack, das macht bei meinen Rezepten sehr viel Unterschied. :)

Ich kaufe immer eine grosse Dose und friere die Hälfte ein. Eine dicke Schicht Öl oben drauf macht es aber auch im Kühlschrank ein paar Wochen haltbar.

-JOGHURT:

Bei allen meinen Rezepten wird Naturjoghurt verwendet.

Manchmal braucht es festen, abgetropften Joghurt. Dieser nennt sich Süzme Joghurt.

Es gibt aber auch griechischen Joghurt, der genauso ist. Er ist Quark sehr ähnlich.

Wenn ihr sowas nicht bekommen solltet, dann nehmt einfach normalen Joghurt, gebt ihn in ein Mulltuch, hängt es irgendwo auf und lasst es

über Nacht abtropfen.

-GRANATAPFELSIRUP:

siehe Seite 7

-ÜZÜM PEKMEZ:

Dieser Traubensirup hat die Konsistenz von Honig und wird auch als Süsse in Tee, Milch, Brot etc. benutzt. In diesem Buch werden die Simits darin gebadet.

-CUMIN:

Auf türkisch heisst es Kimyon, ist ein wichtiges Gewürz für Köfte.

Gemahlener Kreuzkümmel... nicht verwechseln mit normalem Kümmel, auch kein Schwarzkümmel. Er schmeckt ganz anders.

-PETERSILIE:

In der Türkei und in meinen Rezepten wird glatte Petersilie verwendet.

-MINZE:

Es gibt verschiedene Minzarten. Bei meinen Rezepten sollte man darauf achten, dass sie nicht zuviel ätherisches Öl enthält.

-İSOT:

**Das sind geröstete scharfe Paprikaflocken -
super lecker.**

-BULGUR:

**Es gibt 2 verschiedene Arten von
Bulgur/Weizengrütze. Fein und grob.**

**Feinen Bulgur muss man nur mit heissem
Wasser übergiessen und quellen lassen.**

**Nicht mit Griess austauschen!! Groben Bulgur
muss man wie Reis kochen.**

**In unserem TM besteht die Möglichkeit, groben
Bulgur zu feinem Bulgur zu mahlen. :)**

Ich hab aber immer beide Zuhause.



Bulgur
grob

Bulgur fein

**Meine Rezepte sind so aufgeteilt, dass ein
Ausspülen des
Mixtopfes nicht nötig ist - ausser es steht dabei.
Wer mag, kann natürlich gerne durchspülen. :)**

**Ich verwende frische oder gefrorene Kräuter,
wer dies nicht zur Hand hat, nimmt einfach die
halbe Menge an
getrockneten Kräutern.**

**...ach, natürlich alle Angaben ohne Gewähr.
Ich versichere aber, dass alles getestet wurde.**

**Thermomix ist eine geschützte Marke.
Thermomix wird hier nur
genannt, da das Gerät bei der Zubereitung
dieser Rezepte
verwendet wird.**

...und nun:

Afiyet olsun...

GRANATAPFEL-ESSIGSIRUP - NAR EKŞILI SOS

...DIE Säure für Salate...

In der türkischen Küche werden Salate oft mit Granatapfel-(Essig)Sirup zubereitet. Dieses nennt sich Nar ekşili sos und ist im türkischen Supermarkt erhältlich, oder ihr macht ihn selber...

**500 g Granatapfeldirektsaft -
oder frisch gepresst**

300 g Zucker

**130 g frisch gepressten
Zitronensaft**

(aus ca. 5 Zitronen)

1 TL Zitronensäure

**in den Mixtopf geben und
30 Min./Varoma/St. 2 - ohne
Messbecher**

zu Sirup kochen.

**Sollte es spritzen, dann den
Gareinsatz als**

**Spritzschutz auf den Deckel
stellen.**

**In eine heiss ausgespülte
Flasche umfüllen
und am Besten im
Kühlschrank lagern.**

**-Diese fruchtige Säure gibt nicht nur türkischen
Salaten den besonderen Kick.**

**-Zitronensäure findet man in gut sortierten
Supermärkten in der Backabteilung oder in der
Apotheke.**

TÜRKISCHES KRÄUTERSALZ

40 g frische Minze

40 g frische Petersilie

10 g frischen Thymian oder Oregano

10 g frischen Rosmarin

10 g frischen Basilikum

Schale einer halben Bio Orange

Schale einer Bio Zitrone

- mit dem Sparschäler dünn abgeschält

waschen, gut abtrocknen und mit

750 g Salz

in den Mixtopf geben.

40 Sek./St. 10 mixen.

Kräutersalz auf ein Blech geben und entweder in der Sonne oder im Backofen bei 75° trocknen (Ofentür leicht offen lassen, evtl. Kochlöffel einklemmen).

Wenn es richtig trocken ist, nochmal 10 Sek./St. 10 mahlen.

ROTE BEETE SALAT

**500 g frische rote
Beete**

**mit dem Sparschäler schälen und in
grobe Stücke
schneiden. Am Besten mit
Handschuhen.
Zusammen mit**

**1 Zwiebel - in
Stücken**

**in den Mixtopf geben und
4-5 Sek./St. 5
zerkleinern.**

**Alles mit dem Spatel nach unten
schieben.**

**40 g Olivenöl
60 g Essig
20 g
Granatapfelsirup
60 g Wasser
1 TL Zucker
15 g Honig**

1/2 TL Salz

Pfeffer

dazugeben und

15-20 Min./100°/Linkslauf/St. 1

kochen (je nachdem, wie bissfest mans mag).

Natürlich kann auch jeder das Dressing nach seinem Geschmack zusammenstellen.

Evtl. nachwürzen und in eine Schüssel füllen (Glas oder Porzellan wegen der Verfärbung) und ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

KARTOFFEL-MÖHREN SALAT MIT KNOBLAUCHJOGHURT

600 g Kartoffeln

300 g Möhren

(geschälter

Zustand)

grob kleinschneiden.

**Die Möhren in den Gareinsatz
geben und die**

Kartoffeln

im Varoma verteilen.

1 Liter Wasser

1 TL Salz

dazugeben und

30 Min./Varoma/St. 2

weichkochen.

Sie sollten ganz weich sein.

**Mixtopf ausleeren und die Kartoffeln und Möhren
hineingeben.**

50 g Olivenöl

**Saft von einer halben
Zitrone**

ca. 1 TL Salz/

türk. Kräutersalz

Pfeffer

dazugeben und

3-5 Sek./St. 5 zerkleinern

**(eventuell mit dem Spatel
nachhelfen).**

**Es sollte nur grob zerkleinert sein,
also kein**

Kartoffelbrei.

**Die Mixzeit hängt von der Grösse
der Stücke ab.**

**Kartoffel-Möhren Masse am
Besten**

**in eine Auflaufform reingeben und
glatt streichen.**

300 g Joghurt

2-3 Zehen Knoblauch

zusammen

20 Sek./St. 5-6 mixen.

**Joghurt auf die Kartoffel-Möhrenmasse geben,
mit Minze**

und Paprikapulver bestreuen und kühl stellen.

Zum Servieren in Stücke schneiden.

-Sehr erfrischend zu Gegrilltem.

Mixtopf schliessen und auf Stufe 6 schalten

1 Zehe Knoblauch

**durch die Deckelöffnung aufs
laufende Messer fallen lassen.**

**Knoblauchteile mit dem Spatel nach unten
schieben und**

1 Zwiebel

2 enthäutete Fleischtomaten

2 scharfe, grüne Paprika

... in Stücken...

1 Handvoll grob geschnittene Petersilie

3 Stängel frische, grob geschnittene Minze

1 EL Tomatenmark

1 EL scharfes Paprikamark

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

1 EL Granatapfelsirup

**und wers gern sehr scharf mag- noch
Chiliflocken**

dazugeben und

4 Sek./St. 5 zerkleinern.

**Abschmecken, kühl stellen und ein wenig ziehen
lassen.**

**-Das ist eine türkische Vorspeise und wird zu
Brot gegessen.**

-Lecker auch zum Grillen :)

AUBERGINENMUS - PATLICAN EZMESİ

4 schmale Auberginen (ca. 800 g)

**mit einer Gabel mehrmals
einstechen.**

Komplett mit Strunk

bei 180° ca. 20 Min. (je nach Dicke)

**in den vorgeheizten Backofen
geben.**

Auberginen abkühlen lassen.

**(Die Auberginen müssen durch
sein,**

**sie fallen dann beim Abkühlen in
sich zusammen.)**

**Von den Auberginen nun mithilfe eines Messers die Haut
abziehen.**

**Auberginenfleisch - in
Stücken**

2 (oder mehr) Zehen

Knoblauch

500 g festen Joghurt

(Süzme)

1 TL Salz

**in den Mixtopf geben und
20 Sek./St. 5-6 pürieren.**

Mit Paprikapulver bestreuen.

**-Die Auberginen können auch in einer Pfanne -
ohne Zugabe von Fett - oder auf dem Grill
weichgebacken werden.**

**-Schmeckt sehr lecker zu Gegrilltem und zu
frischem Brot.**

MÖHRENMUS - HAVUÇ EZMESİ

**500 g geschälte
Möhren - in Stücken
50 g Olivenöl
1/2 TL Salz/
türk.Kräutersalz**

**in den Mixtopf geben und
3-4 Sek./St. 5**

zu kleinen Stückchen zerkleinern.

**15 Min./100°/Linkslauf/St. 1
weichkochen.**

**Möhren umfüllen und erkalten
lassen.**

**500 g festen Joghurt
(Süzme)
2 Zehen Knoblauch**

20 Sek./St. 6 mixen.

Joghurt zu den Möhren geben und vermischen,

mit Salz abschmecken und mit Petersilie und Minze bestreuen.

-Sehr lecker zu Gegrilltem und frischem Fladenbrot oder über Reis und Nudeln.

ROTE LINSEN RÖLLCHEN - MERCIMEKLI KÖFTE

2 Zwiebeln - in Stücken

mit einem

Schuss Olivenöl

(verhindert, dass sie bitter werden)

5 Sek./St. 5 zerkleinern.

2 Min./Varoma/St. 1-2

andünsten und umfüllen.

340 g rote Linsen

600 g Wasser

1 guter TL Salz

in den Mixtopf geben und

18 Min./100°/Linkslauf/St. 1

kochen.

250 g feinen Bulgur

**dazugeben und mit Linkslauf kurz
unterrühren.**

30 Min. quellen lassen.

90 g Olivenöl

1 EL Tomatenmark

1 EL scharfes

Paprikamark

**5 Frühlingszwiebel in
feinen Ringen**

**1 EL frische,
kleingeschnittene
Minze**

**ca. 1/2 Bund
Petersilienblättchen**

Angedünstete Zwiebel

1 TL Dill

1/2 TL Pfeffer

**Salz/ türk.Kräutersalz, Paprikapulver, Cumin -nach
Geschmack**

**mit Linkslauf/St. 3 mithilfe des
Spatels vermengen.**

**Nun mit den Händen aus ca. 1 EL Masse
Röllchen formen.**

**-Serviert werden die Linsenröllchen auf
Salatblättern.**

**-Zum Verzehr wickelt man den Salat um die
Röllchen.**

TÜRKISCHE JOGHURTSUPPE - YAYLA ÇORBASI

1 Ei

1 gehäufter El Mehl

in den Mixtopf geben.

10 Sek./St. 2

kurz vermischen.

Schmetterling einsetzen!

1 KG Joghurt

500 g Wasser

1,5 TL Salz/

türk.Kräutersalz

150 g gewaschenen

Reis

dazugeben.

10 Sek./Linkslauf/St. 3

vermischen und

ca. 25 Min./90°/Linkslauf/St. 1,5

kochen,

bis der Reis gar ist.

Eventuell noch nachsalzen.

Wer mag kann auch

**mit Brühwürfel/Suppengrundstock
abschmecken**

-wir benutzen hier dafür nur Salz.

1 EL Butter

1 EL neutrales Öl

in einer Pfanne erhitzen.

1 EL gehackte Minze (WICHTIG)

...es geht auch 1/2 EL getrocknete...

1 gehäufte TL Paprikapulver

**in die heiße Butter rühren und
kurz aufkochen.**

**Paprikabutter zu der fertigen Joghurtsuppe in
den Topf geben.**

**-Diese erfrischende Sommer-Suppe wird warm
und nicht heiß gegessen!!**

ROTE LINSEN SUPPE - MERCİMEK ÇORBASI

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Kartoffel

...in Stücken...

25 g Öl

**in den Mixtopf geben und
5 Sek./St. 5 zerkleinern.**

100 g rote Linsen

750 g Wasser

Suppengrundstock oder

2 Fleischbrühwürfel

aufgiessen.

25 Min./90°/St. 1-2 kochen.

250 g Milch

Saft einer 1/2 Zitrone

dazugeben und

15 Sek./St. 6 pürieren.

**Mit Salz und Pfeffer
würzen.**

100 g Butter

in einem kleinen Töpfchen mit

1 TL Paprikapulver auf dem Herd erhitzen.

**ca. 5 Min. ohne Deckel
leicht köcheln lassen.**

Suppe mit der heissen Paprikabutter servieren.

**-Wenn die Suppe nachdickt, dann mit Wasser
oder Milch wieder verdünnen.**

**-Die Suppe kann auch mit grünen Linsen
gekocht werden,
diese müssen aber länger weich kochen.**

TARTAR RÖLLCHEN - ÇIĞ KÖFTE ...scharf

Mixtopf schliessen und Stufe 6 einstellen.

1 Zwiebel - in Stücken

2 Zehen Knoblauch

durch die Deckelöffnung aufs laufende Messer fallen lassen.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Wenn es noch zu grosse Stücke sind, nochmal bis zum Leerlauf Stufe 6 zerkleinern.

100 g Wasser

dazugeben und 3 Min./100°/St. 1 erhitzen.

Die Temperatur sollte erreicht sein.

250 g gewaschenen feinen Bulgur

10 Sek./St. 2

einrühren und 15 Min. im geschlossenen Mixtopf quellen lassen.

100 g Rindertartar

**dazugeben und
10 Min./Knetstufe kneten.**

**Durch die noch vorhandene Temperatur
und das Kneten wird das Fleisch gar.**

3 Frühlingszwiebel

1 Handvoll Petersilie

**1 Handvoll frische
Minze**

fein schneiden,

zusammen mit

2 EL Tomatenmark

1 EL scharfem

Paprikamark

1/2 TL Zucker

50-70 g Isot (scharfe, geröstete Paprikaflocken) ...

1/4 TL Cumin

1/4 TL Pfeffer

1,5 - 2 TL Salz/

türk.Kräutersalz

1 Msp. Piment

1 Msp. Zimt

25 g Olivenöl

1,5 EL Granatapfelsirup

mithilfe des Spatels

St. 4/Linkslauf

ca. 5 Min. einrühren,

so, dass sich alles schön vermischt hat.

Eventuell mal zwischendurch öffnen und mit dem Spatel den Bulgur am Topfboden lockern.

Abschmecken!

Walnussgrosse Häufchen abstechen,

diese in die Handinnenfläche geben.

Hand schliessen und grobe Röllchen formen.

-Auf Salatblättern anrichten.

-Mit einem Salatblatt umwickeln und Feuer spucken :)

.... normal kommen 70 g Isot dazu, ich hab die Menge schon auf 50-70 g reduziert. Je nachdem wie scharf ihr es mögt... aber:

ES MUSS RICHTIG SCHARF SEIN :)





Rote Beete Salat



Rote Linsen Röllchen - Mercimekli Köfte



Türkisches Kräutersalz



Ezme



Möhrenmus - Havuç ezmesi



Rote Linsen Suppe - Mercimek Çorbası

Tipp: Frische Kräuter lassen sich hervorragend einfrieren.

**Bei getrockneten Kräutern hat man den
Nachteil, dass sie beim
Trocknen den Geschmack verändern, z.B.
Basilikum.**

TOMATEN BULGUR - BULGUR PİLAVI

...leckere Beilage...

300 g groben Bulgur

in den Gareinsatz einwiegen.

**Gareinsatz mit Bulgur
herausnehmen und**

**waschen, bis das Wasser klar ist.
Abtropfen lassen.**

1 Zwiebel - in Stücken

40 g Olivenöl

**in den Mixtopf geben und
5 Sek./St. 5
zerkleinern.**

3 milde

Spitzpaprikaschoten

3 Tomaten (ca. 300 g)

...in Stücken...

50 g Tomatenmark

1,5 TL Salz/

türk.Kräutersalz

1/4 TL Pfeffer

1 TL Paprikapulver

dazugeben und

5 Sek./St. 5

zerkleinern.

Soviel Wasser

dazugeben,

dass die 1 L Markierung erreicht ist (ca. 500 g).

**Gareinsatz mit Bulgur einhängen
und**

30 Min./100°/Linkslauf/St. 1

kochen.

**Alles zusammen in eine Schüssel füllen,
vermischen, abschmecken und zugedeckt ca. 10
Min. ziehen lassen.**

Mit einer Gabel auflockern.

**-Bulgur ist eine Beilage wie Reis und schmeckt
lecker zu Köfte.**

**-Wenn man Bulgur auf dem Herd kocht, kann
man auch geschnetzeltes Fleisch dazugeben und
mitgaren. Dann hat man ein leckeres
Hauptgericht.**

Im TM hab ich dies jedoch noch nicht probiert.

BUTTERREIS - PILAV

40 g weiche Butter

**300 g gut gewaschenen
Reis**

in den Mixtopf geben.

7

**Min./Varoma/Linkslauf/Sanftrühren
ohne Messbecher andünsten.**

750 g Wasser

**5 g frisch gepressten
Zitronensaft**

1,5 TL Salz

hinzugeben und

20-25

**Min./100°/Linkslauf/Sanftrühren
kochen.**

Mit dem Spatel durchmischen.

**-Man sollte darauf achten, dass der Reis wirklich gut
gewaschen ist,
bis klares Wasser kommt.**

**Auch sollte eine Reissorte verwendet werden, die nicht so
viel Stärke enthält,
dann klappt das im TM ganz gut.**

Optimaler wird er natürlich in der Pfanne.

**Dazu die
Butter schmelzen
lassen und den
gewaschenen Reis**

**so lange darin anbraten, bis er
glasig wird.**

**Zitrone
Salz und
Wasser**

hinzufügen.

**Mit geschlossenem Deckel bei
niedriger**

Temperatur quellen lassen.

**Es werden auch oft die kleinen Reismudeln
Kritharaki, oder in der Türkei Şehriye genannt,
mitgegart. Diese röstet man vor dem Reis
richtig dunkel in der Butter an und gibt dann
den Reis dazu.**

**-Noch ein Tipp: Vorgekochte Kichererbsen im
Reis mitgaren.**

AUBERGINENPÜREE MIT RAGOUT - HÜNKAR BEĞENDİ

- 1 KG Auberginen** waschen und mit Strunk bei **180° ca. 20 Min. in den Backofen legen.**
Abkühlen lassen und mit einem Messer die Haut abziehen.
- 1 EL Butter**
- 1 EL Mehl** in den Mixtopf geben und **5 Min./Varoma/St. 2 anschwitzen.**
- Auberginenfleisch - in Stücken**
- 250 g Milch**
- 2 EL geriebenen Käse (Gouda o.ä.)**
- 2 TL Salz/
türk.Kräutersalz**
- 1 TL Paprikapulver**
- Pfeffer** hinzufügen und **20 Sek./St. 6 pürieren.**
6 Min./100°/St. 2,5 kochen.
Evtl. nochmal fein durchpürieren.

Zu dieser leckeren Beilage isst man RAGOUT. Dazu

brauchen wir aber die Pfanne.

2 Zwiebeln - in Stücken

1 Zehe Knoblauch mit

40 g Öl

6 Sek./St. 5 reiben. Zusammen mit

600 g kleingewürfeltem Rind- oder Lammfleisch

in eine heisse, hohe Pfanne geben und mind. 10 Min.

anbraten. Das ganze Wasser

sollte verdampft sein. Noch so lange braten, bis das Fleisch schön dunkel ist.

6 Sek./St.6 zerkleinern.

2 Tomaten - in Stücken **Zu dem Fleisch geben und 1 Min. mitschmoren.**

500 g Wasser

dazugeben und mit

2 TL Salz/

türk.Kräutersalz

1 TL Paprikapulver

Pfeffer

würzen und 30-40 Min. zugedeckt schmoren.

Zusammen mit dem Auberginenpüree anrichten.

GEFÜLLTES GEMÜSE MIT HACKFLEISCH - ETLİ DOLMASI

2 Zwiebeln

2 Tomaten

...in Stücken...

2 Zehen Knoblauch

2 EL Petersilenblätter

5-6 frische Minzblätter

20 g Olivenöl

in den Mixtopf geben und

3 Sek./St. 5

zerkleinern.

250 g Reis

200 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)

2 TL Salz

1 TL Paprikapulver

Pfeffer

dazugeben und

20 Sek./Linkslauf/St. 3

mischen.

**Hackfleischmasse in ausgehöhlte Zucchini- /
Auberginenhälften, Paprika, Weisskohl, Weinblätter oder
ähnliches füllen und in den Varoma legen.**

1 Liter Wasser

2 TL Salz

100-150 g

Gemüseabschnitte

(vom Aushöhlen oder Deckel von Paprika etc.)

in den Mixtopf geben.

Varoma aufsetzen und

40 Min./Varoma/St. 2

garen.

Der Reis müsste nun gar sein, wenn nicht, nochmal paar Minuten dran hängen...

...Zu der Garflüssigkeit im Mixtopf

100 g Tomatenmark

2 TL Zucker

Salz/ türk.Kräutersalz nach Geschmack

dazugeben und

10 Sek./St. 6

pürieren.

Sosse zum Servieren über das gefüllte Gemüse geben.

-Dazu isst man frisches Brot und Joghurt oder Cacik.

-In der Türkei werden die Sossen nicht "dick" gemacht, sie sind eher wässrig.

Wer es dicker möchte, nimmt einfach mehr Tomatenmark.

-Diese Masse schmeckt sehr lecker in Weisskohl, dafür werden die Kohlblätter vorher weich gekocht und mit höchstens 2 EL Masse gefüllt und dünn aufgerollt.

Für WEINBLÄTTER - YAPRAK SARMA mach ich gern die vegetarische Form.

50 g Olivenöl (nicht weniger)

1 Zwiebel - in Stücken

**1 Zehe Knoblauch in den Mixtopf geben und
5 Sek./St. 5 zerkleinern.**

200 g Reis

dazugeben und

5

Min./Varoma/Links lauf/Sanftrühren

andünsten.

1 geh. TL

Tomatenmark

1 TL Paprikapulver

1-2 TL Salz/

türk.Kräutersalz

Pfeffer

1/2 TL gehackte Minze

1 TL gehackte

Petersilie

200 g Wasser

dazugeben und

**7 Min./100°/Links lauf/Sanftrühren
kochen.**

**Noch 15 Min. im geschlossenen Mixtopf quellen
lassen.**

**Weinblätter füllen (der Reis ist noch nicht gar)
und mit 1 L Wasser, 2 TL Salz im Varoma ca.
40 Min./Varoma/St. 2 kochen.**

**-Eingelegte Weinblätter gut waschen, sie sind
sehr salzig.**

Frische Weinblätter blanchieren.

GEFÜLLE OLIVENÖL PAPRIKA - ZEYTİNYAĞLI DOLMASI

-keine Scheu, es schmeckt super :)

ca. 10 kleine, grüne

Paprikaschoten

**(Deckel abschneiden
und aushöhlen)**

4 Zwiebeln - in Stücken

75 g Olivenöl

in den Mixtopf geben und

20 Sek./St. 5 reiben.

5 Min./Varoma/St. 1 andünsten.

230 g Reis

75 g eingeweichte

Korinthen

(kann man gut weg lassen, wers nicht mag)

150 g Pinienkerne

1 EL Tomatenmark

1 TL Zimt

1 TL Salz/

türk.Kräutersalz

1/4 TL Pfeffer

1/4 TL Piment (wichtig)

**2 EL gehackte frische
Petersilie**

**1 TL gehackte frische
Minze**

**und jetzt: 10 TL
Zucker!!!**

dazugeben.

3

**Min./100°/Linkslauf/Sanftrührstufe
weiterdünsten.**

**Jetzt fülle ich das alles in einen separaten Topf,
da mir die Masse trotz Linkslauf matschig
wurde.**

**In diesen Topf 300 ml Wasser zu der Masse
geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze
kochen, bis das Wasser verdampft ist (ca. 20
Min.).**

**Diese Mischung dann in die Paprika füllen.
Mit der Öffnung nach oben in einen Topf
stellen.**

75 g Olivenöl und

220 ml leicht gesalzenes Wasser zugeben.

**Alles zusammen 15-20 Minuten mit Deckel
köcheln lassen.**

**-Mit der Masse kann man auch gut Weinblätter
füllen!!**

**-Man kann die Dolma heiss, warm oder auch
kalt essen,
mir schmecken sie am Besten warm
...mit Joghurt und frischem Brot.**

-Auch lecker als Vorspeise.



Gefüllte Olivenöl Paprika - Zeytinyağlı dolması



Vegetarisch gefüllte Weinblätter - Yaprak sarma



Gefülltes Gemüse mit Hackfleisch - Etlidolması



Tomaten Bulgur - Bulgur Pilavi



Grüne Linsen - Yeşil mercimek yemeđi



Auberginenpüree mit Ragout - Hünkar beğendi



Grüne Bohnen in Tomatensosse - Taze fasulye

GRÜNE LINSEN - YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ

250 g grüne Linsen

1 L Wasser

1,5 TL Salz

**in den Mixtopf geben und
20 Min./100°/Linkslauf/Sanftrühren
kochen.**

**Die Linsen dürfen noch nicht ganz weich sein sondern "al
dente".**

Linsen über ein Sieb abgiessen.

40 g Olivenöl

40 g Tomatenmark

1 Zwiebel – in Stücken

**in den Mixtopf geben und
5 Sek./St. 5
zerkleinern und mit dem Spatel
runterschieben.**

**5 Min./Varoma/St. 1
dünsten.**

400 g Wasser

die gekochten Linsen

dazugeben und

**5-8 Min./100°/Linkslauf/Sanftrühren
kochen, bis sie weich sind.**

**Mit Salz abschmecken und
verschlossen noch ca. 10 Minuten im Mixtopf ziehen lassen.**

Die Linsen werden zu Nudeln gegessen.

**-Ein schnelles, einfaches, leckeres
Linsengericht.**

GRÜNE BOHNEN IN TOMATENSOSSE - TAZE FASULYE

500 g Stangenbohnen

waschen, die Enden vorne und hinten abschneiden

und in der Mitte halbieren.

Fäden, wenn welche vorhanden sind, abziehen.

1 Zwiebel - in Stücken

1 Zehe Knoblauch

50 g Olivenöl (es muss soviel rein)

in den Mixtopf geben und

5 Sek./St. 5 zerkleinern.

3 grössere Tomaten - in Stücken

dazugeben und

2 Sek./St. 5 zerkleinern.

Die geschnittenen Bohnen dazugeben.

7

Min./Varoma/Sanftrühren/Linkslauf andünsten.

1 geh. TL

Tomatenmark

200 ml warmes Wasser

aufgiessen und mit

ca. 1 TL Salz/ türk.Kräutersalz würzen.

**30 Min./90°/ Sanfrühren/Linkslauf
kochen.**

**-Dieses Gericht kann heiss, warm, lauwarm
oder kalt gegessen werden.**

**-Dazu isst man türkischen Butterreis und
Joghurt.**

**Sehr lecker dazu sind auch Köfte
(Hackfleischbällchen).**

TÜRKISCHE FLEISCHBÄLLCHEN - KÖFTE

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund

Petersilienblättchen

1 Zwiebel - in Stücken

**in den Mixtopf geben und
6 Sek./St. 5 zerkleinern.**

**2 Scheiben Weiss- oder
Toastbrot**

**5 Sek./St. 6
dazumischen.**

500 g Hackfleisch

(Rind oder Lamm oder auch gemischt)

1 Ei

1 TL Salz/

türk.Kräutersalz

1/2 TL Paprikapulver

1/4 TL Cumin

**1/4 TL getrocknete
Minze**

1/4 TL Pfeffer

**dazugeben und
20 Sek./Linkslauf/St. 4**

mithilfe des Spatels vermischen.

Aus der Fleischmasse kleine, flache Bällchen oder Röllchen formen und in der Pfanne in reichlich Öl ausbacken.

-Um Fett zu sparen, können die Köfte auch im Backofen auf einem leicht gefetteten Blech bei 200° gegart werden.

PUTENFLEISCHKÄSE

**150 g Wasser zu
Eiswürfeln frieren.**

500 g Putenfleisch

**in kleine Stücke schneiden,
auf einem grossen Teller schön
verteilen und
2-3 Stunden in der Gefriertruhe
anfrieren.**

**Backofen auf 170°/Umluft
vorheizen.**

1 kleine Zwiebel

**1 gestr. TL Kombi
Phosphat**

1 TL Nitritpökelsalz

**125 g neutrales Öl (z.B.
Sonnenblume)**

**angefrorenes
Putenfleisch**

2/3 der Eiswürfel

**in den Mixtopf geben und auf
Stufe 10 ca. 1 Minute**

**mixen/kuttern, bis feines Brät
entstanden ist.**

**Stufe 10 eingestellt lassen. Durch die Deckelöffnung
während des Kutters das**

restl. Eis

1 gestr. TL

Fleischkäsegewürz

Pfeffer

dazugeben.

**Weiter kuttern, bis die Eiswürfel
klein sind.**

**Die Masse sollte noch schön kalt
sein.**

Sie darf nicht mehr als 16° haben.

**Eine Kastenform mit Alufolie auslegen und die
Masse einfüllen.**

Evtl. Rautenmuster einritzen.

**Bei mittlerer Schiene im vorheheizten Backofen
bei 170°/Umluft
ca. 1 Stunde backen.**

Tja, lange habe ich gebraucht, bis ich meinen Leberkäs ohne Schwein perfekt hatte.

Manche Sachen vermisst man halt schon von der alten Heimat :).

Dafür bin ich extra nach Deutschland in die Metzgerei meines Vertrauens gegangen und hab mir angeschaut, wie man sowas macht. Von dieser Metzgerei hab ich auch die Zutaten.

Kombi-Phosphat verbindet die Masse und verhindert, dass beim Backen das Wasser wieder heraus kommt.

Ohne Phosphat wird er krümelig wie Hackbraten.

Nitritpökelsalz verhindert, dass das Fleisch beim Backen grau wird.

Es bleibt schön rosa.

Frägt einfach bei eurem Metzger, ob er so lieb ist und euch von diesen Sachen inkl.

Fleischkäsegewürz was abgibt.

Man braucht ja nur ganz wenig.

Solltet ihr nur reines Phosphat bekommen, dann nehmt für dieses

Rezept davon nur einen halben TL.

Tipp:

- Es können auch noch angeröstete Zwiebel hinzugefügt werden oder Paprika und Käse.

-Oder was GANZ BESONDERES ist eine BUNTE LEBERKÄSROLLE.

Man gibt die Brätmasse - gemischt mit Mais, Paprikastückchen und Erbsen - auf 1 Packung ausgerollten Blätterteig.

Hartgekochte Eier in die Mitte legen, zum Strudel aufrollen und mit Ei bepinseln.

Im Backofen bei 180° ca. 40 Min. goldgelb

backen.

(Dafür ein DANKE an LaToya)

KEBAP MIT JOGHURTSOSSE IN PIDE

In der Türkei isst man Kebap ohne Joghurtsosse... WIRKLICH!!!

Man tunkt das Fladenbrot in das abgetropfte Öl vom Kebapspiess und füllt es mit Fleisch, Tomaten, Zwiebeln und Salat.

Blaukraut im Kebap gibts hier auch nicht. :)

Mein Rezept ist ein leckerer Mix aus beidem ...

500 g Fleisch am Stück

(Sorte nach Geschmack - ich nehme Rind)

**in der Gefriertruhe gut anfrieren,
mit**

**der Brotschneidemaschine dünne
Scheiben**

**abschneiden und evtl. nochmal
auseinanderzupfen.**

In einer Schüssel das Fleisch mit

6 EL Sonnenblumenöl

1 TL Paprikapulver

**1 TL İsot (geröstete
Paprikaflocken)**

1/2 TL Cumin

1/4 TL Pfeffer

**2 Zehen Knoblauch in
dünnen Scheibchen**

**vermischen und 1,5 - 2 Std. bei
Zimmertemperatur ziehen lassen.**

JOGHURTSOSSE / CACIK

300 g Joghurt (am Besten Süzme, geht aber auch normaler)

2 EL Olivenöl

2 - 3 Zehen Knoblauch

1 TL getrocknete oder 1 EL frische Minze

evtl. Dill

Salz/ türk.Kräutersalz in den Mixtopf geben.

20 Sek./St. 5-6 mixen.

**Joghurtsosse umfüllen und kühl
stellen.**

**-Wenn man Cacik als Sosse zu Gegrilltem isst,
wird noch 250g Salatgurke für
ca. 5 Sek./St. 5 mitgemixt.**

**Dann sollte es aber mit Süzme Joghurt
zubereitet werden.**

PIDE

**450 g Mehl 405er oder
550er**

1/2 Würfel Hefe

1 TL Salz

1 TL Zucker

20 g Olivenöl

ca. 260 g Wasser (je nach Mehlsorte, evtl. auch mehr)

in den Mixtopf geben und

5 Min./Knetstufe kneten.

Teig 30 Min. zugedeckt an

einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 225°/Umluft vorheizen.

10 Teigbällchen formen (ca. 75 g pro Stück) und ganz dünne Fladen ausrollen, so wie eine dünne Pizza.

Das ist ein wenig Arbeit, aber es lohnt sich.

Es passen 2 Fladen aufs Backblech.

Die Fladen mit ein wenig Wasser bestreichen und 4-5 Minuten backen.

Sie sollen noch ganz hell und weich sein.

WICHTIG!!!!

Pide sofort vom Backblech nehmen, in ein sauberes Tuch einwickeln und in eine Plastiktüte geben. Plastiktüte verschliessen, bis die nächsten Fladen fertig sind. In der Luft werden sie sonst hart und man kann sie nicht mehr falten!!

Tomaten

Zwiebel

Salat

...kleinschneiden...

FLEISCH in einer Pfanne portionsweise in Öl anbraten.

Während des Bratens erst mit türk.Kräutersalz salzen!!!!

PIDE mit Joghurtsosse bestreichen.

Fleisch, Zwiebel, Tomaten und Salat darauf verteilen. Erst unten, dann die Seiten rechts und links einschlagen, so ähnlich wie ein Wrap...

...und reinbeissen! :)

FEIGEN-ZIEGENKÄSE FLADEN

250 g Ziegenkäse

zerbröseln und in eine Schüssel geben.

50 g Olivenöl

50 g Honig

1/2 TL türk.Kräutersalz

1 EL frischen Thymian

**5 Sek./St. 3-4 vermischen,
über den Ziegenkäse leeren und
umrühren.**

**250 g Mehl 405er oder
550er**

20 g Olivenöl

1 TL Salz

20 g frische Hefe

ca. 125-150 g Wasser

(je nach Mehlsorte)

Aus diesen Zutaten

3 Min./Knetstufe

**einen geschmeidigen Brotteig
herstellen und**

**ca. 45 Min. an einem warmen Ort
gehen lassen.**

**Auf einem eingeölkten Backstein oder
Blech
zu einem Fladen ausrollen - ca. 3 mm
dick.
Mit einer Gabel paarmal in den Teig
stechen.**

8-10 frische Feigen

**waschen und in Scheiben schneiden
(mit Haut).**

**Auf den Fladen legen und die
Ziegenkäse-**

**Honig-Olivenölmischung darauf
verteilen.**

**Jetzt Backofen auf 220°/Umluft vorheizen.
Den Fladen noch solange gehen lassen, bis die
Temperatur erreicht ist.**

**Backstein/Blech auf unterster Schiene in den
Backofen geben und 15 - 20 Min. goldgelb
backen. Ofen ausschalten und noch 10 Min. im
Ofen ruhen lassen.**

**Mit frischen Basilikumblättern oder Thymian
bestreuen.**

GEMÜSE PIDE - SEBZELİ PİDE

250 g Gouda (oder Edamer, Kaşar etc.)

-in groben Stücken

in den Mixtopf geben und

7 Sek./St. 8-9

zerkleinern und umfüllen.

**500 g Mehl 405er oder
550er**

1/2 Würfel frische Hefe

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

1 EL Hartweizengriess

ca. 260 g Wasser

**(nach Bedarf mehr
zugeben)**

in den Mixtopf geben und

3 Min./Knetstufe kneten.

**Teig umfüllen, zugedeckt an einem warmen Ort
ca. 45 Min. gehen lassen.**

Backofen auf 250°/Umluft vorheizen.

BELAG:

1 roten Paprika

1 grünen Paprika

1 Zwiebel

2 Tomaten

...in Stücken...

paar Blättchen

Basilikum

Salz/ türk.Kräutersalz

Pfeffer

in den Mixtopf geben und

5 Sek./St. 5 zerkleinern.

Teig in 4 Kugeln teilen. Diese mit etwas Mehl oval ca. 0,5 cm dick ausrollen. Auf (mit Backpapier ausgelegte) Bleche oder Backstein legen.

Den Belag darauf verteilen (ca. 1 cm Rand lassen). Mit Käse bestreuen.

Die Ränder an den Längsseiten einklappen. Sieht nun aus wie ein Schiff.

Ofen auf 200° runterschalten und ca. 15 Min. 200° goldgelb backen.

SPARGEL-MAKKARONI ÜBERBACKEN

200 g Gouda - oder ähnliches in groben Stücken

7 Sek./St. 8

zerkleinern und umfüllen.

900 g Wasser

1 Fleischbrühwürfel

1 TL Zucker

(nimmt dem Spargel die Bitterstoffe)

in den Mixtopf geben.

**500 g Spargel (grün
oder weiss)**

schälen und in Stücke schneiden.

Spargel in den Gareinsatz geben.

5 Eier

in den Varoma legen und aufsetzen.

ca. 20 Min./Varoma/ St. 2

**(je nach Dicke des Spargels)
kochen.**

200 g Schinken

in Würfel schneiden.

500 g Makkaroni

al dente kochen.

Makkaroni in eine Auflaufform geben und mit dem Schinken vermischen.

Spargel mit dem Gareinsatz aus dem Mixtopf nehmen und beiseite stellen.

SOSSE

500 g Garflüssigkeit

500 g Milch

100 g ger. Käse

80 g Mehl

60 g Butter

1 TL Suppenpulver oder Suppengrundstock

1 Tl Salz

Pfeffer

in den Mixtopf geben und

10 Min./100°/St. 4

kochen.

Die Hälfte der Sosse über die Nudeln geben

und mischen.

Eier in Scheiben schneiden.

Erst Spargel, dann Eierscheiben darauf

verteilen.

**100 g ger. Käse mit
3 EL Semmelbrösel**

**vermischen und auf den Auflauf
geben.**

Nun die restl. Sosse darübergerben!!

**Im vorgeheizten Ofen bei 175°/Umluft ca. 20
Min. überbacken.**

**-Es gibt ein türkisches Rezept von
überbackenen Nudeln - Firinda makarna.
Das ist nur Bechamelsosse mit Nudeln und Käse
überbacken.
Ich habe das alles halt ein wenig aufgepeppt.**

**-Anstatt Spargel sind geschnittene
Artischockenböden auch sehr lecker.;**)



**Ein DANKE an Holly für die leckere Sosse und
ihre
schnelle Zubereitungsart.**

ORIENTALISCHE KÄSSPÄTZLE

400 g halbierte

Tomaten

1/2 TL getrockneten

Basilikum

500 g Mehl

5 Eier

1 TL Salz

Wasser nach Bedarf

-je nachdem wie saftig die Tomaten sind,

ich musste kein Wasser zugeben,

in den Mixtopf geben und

**1 Min./St. 6 rühren. Zwischendurch
mal das**

Mehl vom Mixtopfrand entfernen.

Aus diesem Teig Spätzle kochen.

**Spätzle in einer Schüssel mit Deckel noch heiss
mit**

Salz

Pfeffer

150 g zerkrümeltem weissen türk. Käse

150 g geriebenem Gouda (o.ä.)

mischen und verschliessen.

Mixtopf kurz durchspülen.

3 grosse Zwiebeln

1 Zehe Knoblauch (klein geschnitten)

2 Zucchini

1 kleine Aubergine

1 roten Paprika

...in Stücken...

in den Mixtopf geben.

Auf Sichtkontakt ca. 3 oder 4 Sek.

evtl. mithilfe des Spatels

zerkleinern.

-So, dass es halt noch Stückchen sind.

In einer Pfanne in reichlich Öl anbraten und mit Salz/ türk.Kräutersalz würzen. Über die Spätzle geben.

- Natürlich gibts im Orient keine Kässpätzle, aber sie schmecken trotzdem

orientalisch lecker. :)

ZUCCHINIPUFFER - MÜCVER

500 g Zucchini

1 Zwiebel (ca. 100 g)

...in Stücken...

2 Eier

ca. 100 g Mehl

3 EL frische

Petersilienblättchen

5-6 Blättchen frische

Minze

Dillspitzen - nach

Geschmack

1,5 - 2 TL Salz/

türk.Kräutersalz

Pfeffer

in den Mixtopf geben und

5 Sek./St. 5

zerkleinern.

**Sollte die Masse arg wässrig sein, noch Mehl
hinzufügen.**

Reichlich Öl zum Ausbacken in einer Pfanne

erhitzen.

1 EL Masse in die Pfanne geben und glatt streichen.

Von jeder Seite hellbraun backen.

Dazu isst man Cacik - Joghurtsosse mit Knoblauch.

-Anstelle von Mehl kann man auch Paniermehl verwenden.

-Bei grossen Zucchini empfehle ich, das Innere mit den Kernen zu entfernen.



Zucchinipuffer - Mücver



Köfte



Kebap in Pide mit Joghurtsosse



Orientalische Kässpätzle



Putenfleischkäse



Feigen-Ziegenkäse Fladen

HURMISA

SIRUP:

400 g Zucker

400 g Wasser

Saft und Schale von einer kleinen Zitrone

in den Mixtopf geben und

**20 Min./100°/St. 3 ohne
Messbecher**

**zu Sirup kochen und
umfüllen.**

TEIG:

1 Ei

50 g neutrales Öl (z.B. Sonnenblume)

50 g weiche Butter

60 g Joghurt

1/2 EL Essig

1 TL Backpulver

**70 g gem. Nüsse oder
Mandeln**

300 g Mehl

in den Mixtopf geben und

**30 Sek./St. 5-6
kneten.**

(Nein, in die Masse kommt kein Zucker.)

Mit einem TL Nockerl abstechen und ein wenig platt drücken.

In die Mitte ein kleines Stück Walnuss drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei

190°/ Umluft

backen, bis sie hellbraun sind.

In eine Form geben und noch heiss den Sirup darübergießen.

2-3 Stunden ziehen lassen.

Bei Zimmertemperatur lagern.

BAKLAVA

SIRUP:

400 g Zucker

400 g Wasser

Saft und Schale von einer kleinen Zitrone

in den Mixtopf geben und

20 Min./100°/St. 3 ohne

Messbecher

zu Sirup kochen und umfüllen.

FÜLLUNG:

**300 g Nüsse nach Wahl (Walnüsse, Mandeln etc. - auch
lecker mit Pistazien)**

5 Sek./St. 7-8

zerkleinern und umfüllen.

TEIG:

200 g Milch

90 g Sonnenblumenöl

2 Eier

1/4 TL Salz

1 TL Backpulver

1 EL Zitronensaft

in den Mixtopf geben.

**Knetstufe einstellen und durch die
Deckelöffnung**

Mehl 405er (ca. 300 g)

**dazugeben, bis ein geschmeidiger,
formbarer**

Teig entstanden ist.

Diesen Teig in 24 Stücke teilen.

**Mit einem Tuch bedecken und
15-20 Min. ruhen lassen.**

1 Päckle Speisestärke bereitstellen.

**Mit der Speisestärke den Teig auf ca. 15 cm
Durchmesser rund ausrollen.**

**Man macht 2 Teigfladenberge von jeweils 12
Fladen.**

**Also, ich rolle eine Flade mit Speisestärke aus -
zwischen durch wenden, leg sie auf**

**die Seite, puder obendrauf nochmal mit Stärke
ein und gebe die nächste Flade**

**obendrauf....12 Stück aufeinander
und das Gleiche nochmal...**

Dann nehme ich einen Fladenberg (alle 12

Fladen) und rolle

alle zusammen auf einen Durchmesser von 30-35 cm aus.

Immer zwischendurch wenden!!!

Den ersten ausgerollten Fladenberg gebe ich auf ein gebuttertes, rundes Blech/Form.

Nun streue ich darauf die gemahlene Nüsse.

Den zweiten Fladenberg verarbeite ich genau wie den Ersten und gebe den Teig auf die Nüsse.

Das Ganze wird dann mit einem scharfen Messer in Rauten geschnitten.

375 g Butter

schmelzen lassen und mit einem Löffel über die

Baklava geben... ALLES!!! :)

Bei 180°/Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 30

Min. goldgelb backen.

**SOFORT das heiße Gebäck mit dem
Zuckersirup übergießen
und 2-3 Stunden ziehen lassen.**

Baklava bei Zimmertemperatur lagern!

**So, das ist jetzt das Baklava, das es hier in der
Region gibt.**

**Dann gibt es wieder andere, bei denen auf jede
Schicht das Nussgemisch gegeben wird.**

**Dazu werden die Blätter einzeln ausgerollt...
viel Arbeit... :)**

**Da würde ich dann auch Blatt für Blatt mit der
Butter einpinseln und**

den Rest Butter oben drauf geben.

**Geschmacklich macht dies jedoch keinen
Unterschied.**

**Wenn man zuwenig Sirup oder Butter darüber
gibt, trocknet es schnell aus.**

Daher alles draufgeben!! Ich habe den Sirup

bereits reduziert, normal kommt nochmal die Hälfte dazu. Also wer ein ganz Süsser ist, muss mehr Sirup kochen.

-Es liest sich schlimmer als es ist. Es geht wirklich schnell - der Teig lässt sich super ausrollen...und: ES LOHNT SICH!! :)

TÜRKISCHER APFELKUCHEN - ELMALI TART

500 g Mehl

250 g Butter

3 El Wasser

150 g Puderzucker

2 Eier

1 TL Backpulver

1 EL Vanillezucker

etwas ger.

Orangenschale

in den Mixtopf geben und

30-40 Sek./St. 6

**mithilfe des Spatels zu einem
Mürbteig kneten.**

Er sollte nicht mehr kleben.

Teig umfüllen.

3 Äpfel

**-ungeschält und in
Stücken**

50 g gem. Mandeln

100 g Zucker

1 TL Zimt

in den Mixtopf geben

5 Sek./St. 5

zerkleinern.

2 EL Butter

dazugeben

5 Min./Varoma/St. 2/Linkslauf

dünsten.

In der Zeit den Mürbeteig teilen. 2/3 für den Boden auswellen und in eine mit Backpapier vorbereitete Springform legen. Einen ca. 2 cm hohen Rand formen.

Die Apfelmasse einfüllen.

Den restlichen Teig auswellen, in schmale Streifen schneiden und gitterartig auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 40 Min. goldgelb backen.

-Wer mag, gibt noch Rosinen in die Apfelmasse...

TÜRKISCHER GRIESSKUCHEN - İRMİK TATLISI

150 g Mandeln

150 g Zucker

3 Eier

180 g

Weichweizengriess

260 g Joghurt

180 g Öl

1 Päckle Backpulver

1 EL Vanillezucker **in den Mixtopf geben und
1 Min./St. 5 mixen.**

**In eine gefettete Form füllen und ca. 40 Min. bei
175°/Umluft im vorgeheizten Backofen backen.
Stäbchenprobe machen.**

Mixtopf ausspülen.

300 g Zucker

300 g Wasser

Schale und Saft einer 1/2 Zitrone hineingeben und

**20 Min./100°/St. 3 ohne
Messbecher kochen.**

Sirup über den heißen Kuchen gießen und mit Mandelblättchen bestreuen.

-Diesen leckeren, schnellen, süßen

Kuchen/Nachtisch kann man auch gut ohne

Sirup machen. Dazu die Zuckermenge auf 200 g erhöhen.





TÜRKISCHE MEHLKEKSE - UN KURABIYESİ

150 g Zucker

15 Sek./St.10

**zu Puderzucker mahlen und
umfüllen.**

**150 g weiche
Butter/Margarine**

100 g Puderzucker

30 Sek./St. 5

schaumig rühren.

20 g Speisestärke

30 g neutrales Öl

ca. 300 g Mehl 405er

1 TL Backpulver

dazugeben.

**3 Min./Knetstufe kneten,
bis ein geschmeidiger Teig
entstanden ist.**

**Am Anfang war er ziemlich bröselig,
das änderte sich aber dann,
je länger er knetete.**

**Wenn er doch noch zu bröselig ist,
noch einen kleinen Schuss Öl dazu,**

andersrum ein wenig mehr Mehl.

2 Würste formen, der Teig ist da schon ziemlich mürbe, zerfällt leicht, aber es geht schon. Die Wurst leicht plattdrücken und schräg in ca. 1cm dicke Scheibchen schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen.

**15 Min. im vorgeheizten Backofen bei 175°
backen.**

Sie sollten noch ziemlich hell sein und die Kanten ganz leicht gebräunt.

Ofen ausschalten und noch 5 Min. im Ofen ruhen lassen.

Nach dem Abkühlen viel Puderzucker daraufsieben.

-Diese Kekse zerfallen wie Staub auf der Zunge, wir nennen sie deshalb

Staubkekse. :)

TÜRKISCHE APFELHÖRNCHEN - ELMALI KURABIYESİ

**100 g Zucker im Mixtopf 30 Sek./St. 10 zu
Puderzucker mahlen, umfüllen.**

200 g Butter/Margarine (Zimmertemperatur)

200 g Joghurt

60 g neutrales Öl

30 g Zucker

1 EL Vanillezucker

**in den Mixtopf geben und
30 Sek./St. 5 mischen.**

500 g Mehl 405er

1 Päckle Backpulver

**dazugeben und
2 Min./Knetstufe
zu einem glatten Teig verarbeiten.
Er sollte nicht mehr kleben,
dementsprechend mehr Mehl
dazugeben.**

**Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte legen und
mit einem Tuch abdecken.**

500 g Äpfel

(im geschnittenen, entkernten Zustand mit Schale)

100 g Zucker

1 TL Zimt

50 g Walnüsse

5 Sek./St. 5 zerkleinern.

Den Teig in 4 Teile teilen. Nach und nach jedes Teil ein wenig grösser als eine Pizza ausrollen und in 8 Tortenstücke schneiden. Die Apfelmasse kurz unterm oberen Rand mit einem Löffel verteilen. Von der Langen Seite her aufrollen und zu Hörnchen formen. Während dem Aufrollen die Seiten schön zudrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen 170°/Umluft ca. 20 Min. backen.

Wenn die Spitzen anfangen dunkler zu werden, sind sie fertig.

Sofort nach dem Backen ca. 10 Min. lang mit einem Tuch abdecken - so bleiben sie weich. Wenn sie abgekühlt sind,

mit viel Puderzucker bestäuben.

-Diese Apfelhörnchen schmecken 3 Tage wie frisch und

lassen sich beliebig

füllen.

MÖHREN-ZIMT KUGELN - HAVUÇLU BONBON

80 g Butterkekse

10 Sek./St. 7-8
fein mahlen und
umfüllen.

250 g Karotten - geputzter Zustand

in groben Stücken

100 g Zucker

1 Handvoll Walnüsse

1 TL Zimt

Wer mag kann noch ein kleines Stück

Ingwer dazugeben.

in den Mixtopf geben und
5 Sek./St. 5
zerkleinern.

10 Min./100°/St. 2
kochen.

Gemahlene
Butterkekse

10 Sek./St. 4

unterrühren.

Abkühlen lassen und 1 TL Masse abstechen. Mit den Händen zu Bällchen formen und in

Kokosflocken wenden.

3-4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, sie werden dann ein wenig fester.

-Lecker auch mit Kürbis, Quitten oder Äpfeln.

SCHAUM- / SCHOKOKÜSSE

**3 g Gelatine (1/3 Päckle Pulvergelatine) mit
10 g Wasser**

**in einem Schüsselchen einweichen.
Rühreinsatz einsetzen.**

**100 g Eiweiß (von ca. 4
Eiern)**

**in den sauberen Mixtopf geben und
1,5 Min./50°/St. 4 mit Rühreinsatz
schlagen (muss nicht ganz steif
sein).**

**Mixtopf leeren.
Rühreinsatz entfernen.**

**200 g Zucker
40 g Wasser**

**vermischen und
5 Min./Varoma/St. 3-4
ohne Messbecher erhitzen.
Der Sirup muss die Varoma
Temperatur
erreicht haben.**

Gequollene Gelatine

**dazugeben und alles kräftig
1 Min./St. 6 durchrühren,
bis sich die Gelatine gelöst hat.**

Eischnee

Röhreinsatz einsetzen.

zum Sirup dazugeben und alles auf Stufe 4 -ohne Messbecher solange schlagen,

bis die Masse abgekühlt ist.

Das dauert ca. 8 Minuten.

Die Masse 30-60 Minuten kalt stellen,

bis sie sich verfestigt hat.

Mit dem Spritzbeutel mit grosser Tülle in

Waffelbecher (für Eierlikör)

spritzen.

Mit einem Löffel mit geschmolzener,

abgekühlter

Kuvertüre

überziehen.

-In der Türkei gibt es leider keine Schokoküsse, aber mit unserem Mixi ist ja alles machbar :). Ein tolles Rezept zur Eiweissverwertung.

MILCHREIS GEBACKEN - SÜTLAÇ

1 L Milch

120 g ungewaschenen Rundkornreis

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Ei

1 EL Stärke

in den Mixtopf geben

10 Sek./St. 4/Linkslauf

vermischen.

30 Min./90°/St. 1/Linkslauf

kochen.

**Der Reis sollte nun relativ weich sein -
zumindest nicht mehr hart.**

Ansonsten nochmal 5 Min. zugeben.

Backofen auf 220°/Umluft vorheizen.

**Derweilen den Milchreis noch im geschlossenen
Topf quellen lassen.**

100 g Milch

dazugiessen und

**Linkslauf/St. 1 oder mit dem Spatel
einrühren.**

**In eine Auflaufform geben (oder in mehrere
kleine in Portionsgrösse),
und oberste Schiene ca. 20 Min. backen - je
nach Grösse der Form.**

**Die Oberfläche sollte gescheckt sein und
teilweise sehr dunkel.**

Sie schmeckt dann leicht nach Karamell.

Mit Zimt bestreuen und mit Kompott geniessen.

SCHOKOCREMEMPUDDING MIT BISKUIT - SUPANGLE

500 g Milch

20 g Stärke

1,5 EL Kakao

65 g Zucker

50 g Bitterschokolade

40 g Butter

1 TL Vanillezucker

**in den Mixtopf geben und
11 Min./100°/St. 2-3
zu Pudding kochen.**

**Verschlossen noch 5 Min.
im Mixtopf ruhen lassen.**

4 Löffelbiskuit

**halbieren und je 2 Hälften in ein
Puddingschälchen legen.
Pudding darüber giessen und mit**

Kokosraspel

bestreuen.

-Anstelle von Löffelbiskuit können auch

Reste von einem Tortenboden verwendet werden.





Möhren-Zimt Kugeln - Havuçlu Bonbon



Baklava



Türk. Mehlkekse - Un kurabiyesi



Türkische Apfelhörnchen - Elmalı kurabiyesi



Schaum-/Schokoküsse

SESAMKRINGEL - SİMİT ...die Breze der Türkei

**600 g Mehl 405er oder
550er**

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

Wasser nach Bedarf,

**je nach Mehlsorte 350-
400 g**

in den Mixtopf geben.

3 Min./Knetstufe

einen Brötchenteig herstellen.

**30 Minuten an einem warmen Ort
ruhen lassen.**

100 g Üzümlük Pekmez

30 g Wasser

Sesam

in einem tiefen Teller vermischen.

in einen anderen Teller streuen.

**Aus dem Teig 10 Kugeln zwischen 100 und 110
g formen.**

**Falls der Teig noch klebt, ein wenig Mehl dazu
geben.**

**1 Kugel zu einer Wurst formen/würsteln.
Arbeitsplatte NICHT mehlen, sonst rutscht der
Teig!!**

**Die Enden verbinden und an der Verbindung
nochmal darüber reiben/würsteln - so, dass man
die Verbindung nicht sieht.**

**Simit gleichmässig in Form ziehen. In der Mitte
soll ein grosses Loch sein.**

**Simits in das Pekmezbad geben und darin
wenden,**

so, dass sie schön braun sind.

**Dann ab ins Sesambad... wenden, so, dass oben
und unten viel Sesam dran ist.**

**Auf den Backstein oder mit Backfolie (bei
Backpapier besteht die Gefahr, dass es klebt)
ausgelegtes Backblech geben und nochmal in
Form ziehen.**

15 Min. ruhen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°/Umluft 25-30

Min. schön dunkel backen.

Für einen schönen Glanz:

2 EL Pekmez/Wassermischung mit 2 EL

Sesamöl verrühren und

Simits sofort nach dem Backen bepinseln.

EXPRESS BRÖTCHEN - POĞAÇA

350 g Mehl 405er

250 g Joghurt

**80 g neutrales Öl (z.B.
Sonnenblume)**

1/2 TL Salz

1 Päckle Backpulver

**in den Mixtopf geben und
1,5 Min./Knetstufe kneten.**

**Der Teig ist ganz geschmeidig,
sollte er kleben, ein wenig Mehl
dazugeben.**

Jetzt 8-9 Brötchen formen.

**Poğaças auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Blech geben und mit
bepinseln.**

2 Eigelb

**Wer mag, bestreut sie mit Schwarzkümmel,
Mohn oder Sesam.**

**Nun ab mit den Poğaças in den vorgeheizten
Ofen.**

**ca. 20 Min. goldgelb bei 180°/Umluft im
vorgeheizten Backofen backen.**

-Poğaças können nach Herzenslust gefüllt

**werden, mit weissem Käse, Oliven, Spinat,
angebratenem Hackfleisch, gekochten
Kartoffeln...**

der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. :)

-Ein absolutes ruck-zuck Rezept.

-Für die Eiweissverwertung empfehle ich:

Supersaftiges Eiweisstoast.

**Dieses lässt sich, wie auch die Poğaças, sehr gut
einfrieren.**

OLIVENÖL-BRÖTCHEN

500 g Mehl 550er

1/2 Würfel Hefe

1 EL Honig

1 TL Salz

30 g Olivenöl

**5 Min./Knetstufe zu einem
Brötchenteig kneten.**

**10 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier
belegtes Blech legen.**

**Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen
Ort ca. 45 Min. gehen lassen.**

**2 EL Olivenöl mit 2 EL Wasser mischen und die
Brötchen damit einreiben.**

**Mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen und
bei**

**200°/Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min.
backen.**

SUPERSAFTIGES EIWEISSSTOASTBROT

**420 g Mehl 405er oder
550er**

2 Eiweiss

60 g Sonnenblumenöl

**200 g lauwarmes
Wasser**

1 TL Salz

2 TL Zucker

1 Würfel frische Hefe

**in den Mixtopf geben und
3 Min./Knetstufe kneten.**

**Teig in eine mit Backpapier ausgelegte
Kastenform geben
und zugedeckt 45 Min. an einem warmen Ort
gehen lassen.**

Ofen auf 250°/Umluft vorheizen.

**Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat,
das Brot 10 Min. auf unterster Schiene bei
250°/Umluft backen.**

Nach 10 Min. den Ofen auf 200° runterschalten und nochmal

30-35 Min. weiterbacken.

Aus der Form nehmen und sofort ein Tuch darüber geben und mit Tuch abkühlen lassen... so bleibt die Kruste weich.

Nach dem Abkühlen mit der Brotmaschine in Scheiben schneiden.

**Das klappt am Besten, wenn es einige Stunden geruht hat,
am Allerbesten am nächsten Tag.**

-Dieses Brot schmeckt nicht nur getoastet.

-Wer keine 2 Eiweiss zur Hand hat, kann ein ganzes Ei dafür verwenden.;)

BALLON-FLADENBROT - LAVAŞ

500 g Mehl 550er

1 Würfel frische Hefe

1 TL Salz

1/2 TL Zucker

1 EL Olivenöl

1 EL Hartweizengriess

ca. 270 g Wasser

**Alles in den Mixtopf geben und
3 Min./Knetstufe kneten.**

**-Eventuell noch Mehl oder Wasser
dazugeben,**

**so, dass ein geschmeidiger
formbarer Teig entsteht.**

**45 Min. zugedeckt an einem warmen Ort ruhen
lassen.**

**In der Zwischenzeit den Backofen auf höchster
Stufe vorheizen.**

**Meiner geht nur bis 250°, das hat auch gereicht,
aber je höher desto besser.**

Optimal ist ein Brotbackstein, aber es geht auch

ohne.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in 4 Portionen aufteilen und auf bemehlter Fläche ca. 3-4 mm dick oval auswellen.

Mit einem Gemisch aus

2 EL Joghurt

2 EL Olivenöl

2 EL Wasser **bepinseln und evtl. mit**

Sesam und / oder

Schwarzkümmel **bestreuen.**

7-10 Minuten backen. Bitte auf Sichtkontakt backen, da es sehr schnell bräunt, je nachdem wie hoch die Temperatur ist.

-Das ist das typische Brot, das in der Türkei in Restaurants zu den Vorspeisen gereicht wird. Durch das schnelle, heisse Backen geht es auf wie ein Ballon.

-Gebacken als Brötchen super zum Füllen

geeignet.

FLUFFIG-ZARTE KRINGEL - AÇMA

500 g Mehl 405er

1 Würfel Hefe

170 g lauwarme Milch

100 g neutrales Öl (z.B. Sonnenblume)

2 EL Zucker

1TL Salz

2 Eiweiss

in den Mixtopf geben und

3 Min./Knetstufe

**zu einem geschmeidigen Teig
kneten.**

**Er sollte nicht mehr kleben,
dementsprechend**

mehr Mehl hinzufügen.

**An einem warmen Ort 1 Stunde zugedeckt
gehen lassen.**

**Ein Stück Butter in Zimmertemperatur
bereitstellen.**

**Vom Teig 70 g Teiglinge abzupfen, diese auf
der Handinnenfläche platt drücken.**

**Von den Fingerspitzen bis zum Handballen.
Mit einem Messer weiche Butter darauf
schmieren.**

**-Wie bei einem Butterbrot - nicht zu viel.
(Man könnte sie jetzt auch mit weissem Käse,
Olivenstückchen, gekochten
Kartoffelstückchen, Edamer, sowie Schokolade
etc. nach Herzenslust füllen.)**

**Von der langen Seite her grob aufrollen, den
Strang in die Länge
ziehen und dabei in sich drehen - wie eine
Kordel.**

**Die Enden miteinander verwursteln,
so, dass ein Kringel entsteht.**

**Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech
geben.**

2 Eigelb

verquirlen und die Kringel damit einpinseln.

**Wer mag bestreut sie nun mit Sesam,
Schwarzkümmel, Mohn etc.**

Backofen auf 170°/Umluft aufheizen

**und die Açmas solange noch gehen lassen.
Auf zweiter Schiene von unten goldgelb ca. 20
Min. backen.**

**Nach dem Backen zum Abkühlen sofort mit
einem sauberen Tuch
abdecken - so gibt es keine harte Kruste.**

**-Açmas passen zu süß, sowohl auch zu salzig
und sind soooo lecker.**

MEDITERRANES FALTENBROT

1 Tomate - in Stücken

10 entkernte Oliven (welche grad da sind)

10 grössere Blätter frischen Basilikum

1 kleiner Zweig mit ca. 10 Blättern Thymian

1 kleiner Zweig mit ca. 10 Nadeln Rosmarin

1 Frühlingszwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 gestr. TL

türk.Kräutersalz

50 g Olivenöl

alles in den Mixtopf geben und

20 Sek./St. 5 und dann 10 Sek./St.7

...jetzt müsste alles klein sein...

20 g Pinienkerne

-alternativ

Sonnenblumenkerne

zugeben und

3 Sek./St. 2 vermischen.

Die Masse umfüllen - Reste bleiben im Mixtopf!

350 g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe

1 gestr. TL

türk.Kräutersalz

1/2 TL Zucker

20 g Olivenöl

ca. 150 g Wasser

**(Vollkornmehl braucht
mehr Wasser)**

**in den Mixtopf geben und
3 Min./Knetstufe kneten.
ca. 15 Min. ruhen lassen.**

**Eine mit Öl ausgestrichene Auflaufform
bereitstellen.**

**Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem
langen "Rechteck" ausrollen (Pizzadünn).**

Mit der Oliven-Kräutermasse bestreichen.

Nun 3x länglich gleichgross durchschneiden...

**...Alle Teile einmal zuklappen und wie eine
Ziehharmonika, oder wie eine Schlange, grob
falten und mit Abstand in die Auflaufform legen
- die offene Seite nach oben (muss nicht schön
sein).**

**Mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort
zugedeckt gehen lassen,**

bis die Form ausgefüllt ist.

**Im vorgeheizten Ofen auf zweiter Schiene von unten bei 200° Grad
ca. 25-30 Min. goldgelb backen.**

- Ein ideales Grillpartybrot :)

GENIAL-SCHNELLE PFANNENBRÖTCHEN - ohne Backofen

250 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

**1 TL Honig oder
Zucker**

1 TL türk.Kräutersalz

**Eventuell verschiedene
Kräuter,**

Bärlauch, Pesto, Zwiebelstückchen etc.

-muss aber nicht sein...

140 g Wasser

**in den Mixtopf geben und
3 Min./Knetstufe einen Brotteig
herstellen.**

**Wenn er klebt mehr Mehl
hinzufügen.**

**Den Teig 30 Min. zugedeckt an einem warmen
Ort gehen lassen.**

**Wenn man mehr Zeit hat, reicht auch 1/4 Hefe.
Dementsprechend dann länger gehen lassen.**

Ungefähr 6 Bällchen formen, plattdrücken und

**mit einem
Messer 3-4 mal einritzen.
Nochmal 10 Min. gehen lassen.**

**Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne mit
Deckel erhitzen.**

**Brötchen in die heiße Pfanne geben und bei
mittlerer Hitze mit Deckel
von beiden Seiten goldgelb anbraten.**

**-Sie schmecken auch super gefüllt mit z.B.
Würstchen, Käse, Schinken, Tomaten, Oliven,
etc..**



Mediterranes Faltenbrot



Express-Brötchen - Poğaç



Supersaftiges Eiweisstoastbrot



Ballon-Fladenbrot - Lavaş



Türk. Sesamkringel - Simit



Fluffig-zarte Kringel - Açma

**Tipp: Frische Hefe in Stücken einfrieren.
Zum Backen 5 Min./37°/St. 2 in Flüssigkeit
auftauen.**

RUCK-ZUCK GEFLÜGELLEBERWURST

400 g Geflügelleber (oder auch andere)

4 Frühlingszwiebeln (nur das Weisse)

1 EL frische oder gefrorene Kräuterblätter

z.B. Thymian, Majoran und Petersilie...

2 TL Salz/

türk.Kräutersalz

1/2 TL Pfeffer

80 g

geschmackneutrales Öl

in den Mixtopf geben und

30 Sek./St. 6 durchmischen und

ca. 15 Min./90°/St. 3

kochen bis die Masse gar ist.

100 g Sahne

dazugeben und

30 Sek./St. 6

fein pürieren,

**so, dass es zum Schluss eine schöne
streichfähige Masse ist.**

**Abschmecken, in Twist off Gläser abfüllen und
den Mixtopf mit Brot "saubermachen" :)**

**Im Kühlschrank hält sie sich 3 Tage,
aber sie lässt sich in den Gläsern super
einfrieren.**

**-Angebraten in der Pfanne, bis sie krümelig
wird, schmeckt sie auch genial zu Sauerkraut :)**

**-Man kann auch komplette Frühlingszwiebeln
verwenden, aber dadurch bekommt die
Leberwurst einen Grünstich.**

**-Durch die Kräuter schimmert sie bereits leicht
grün,
also nicht als verdorben bezeichnen.;**)

AJVAR

**1 Aubergine von ca.
250 g**

**waschen und mit einer Gabel
mehrmals einstechen.**

**Mit Strunk in einer Pfanne, ohne
Zugabe von Öl,**

**auf dem Herd ca. 15 Min. von allen
Seiten richtig**

**heiss anbraten, bis sie gar ist und
zusammenfällt.**

**Abkühlen lassen und mit einem
Messer**

**die Haut abziehen, Strunk
entfernen.**

Auberginenfleisch

300 g rote Paprika

1 Zwiebel

1 grosse (ca. 150 g)

Tomate

...in Stücken...

2 Zehen Knoblauch

40 g Öl

1-2 TL türk.Kräutersalz

1 TL - 1 EL scharfes Paprikamark

(je nachdem wie viel Schärfe man mag)

1 EL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver

in den Mixtopf geben und

20 Sek./St. 7

pürieren.

35 Min./90°/St. 2 ohne Messbecher

einkochen.

Gareinsatz als Spritzschutz

auf den Deckel stellen.

Ajvar in ein grosses Twist off Glas füllen und im Kühlschranks aufbewahren. Hält sich einige Wochen.

-Lecker als Brotaufstrich, Grillsosse oder als Nudel-/ Reissosse.

-Falls man eh den Backofen eingeschaltet hat, kann man die Aubergine zum Garen auch in den Ofen geben. Bei 180° ca. 20 Min.

-Normal werden bei Ajvar auch die Paprika gegrillt und enthäutet, aber das kann man sich echt sparen. Die Aubergine sollte aber auf jeden Fall gegrillt sein.

ÇEMEN

400 g Tomatenmark

100 g Paprikamark - scharf oder süss

1 Zehe Knoblauch

30 g Walüsse oder als Ersatz Sonnenblumenkerne

1/2 - 1 TL

türk. Kräutersalz

ca. 5 grosse Minzblätter

1 TL frischer Thymian

-oder 1/2 TL

getrockneten

1 Spritzer Zitrone

1,5 TL Çemen - gemahlener Bockshornklee

40 g Olivenöl

in den Mixtopf geben und

10 Sek./St. 6 mixen.

6 Min./100/St. 2 anbruzzeln.

**In ein Twist off Glas füllen. Hält sich offen im
Kühlschrank mehrere Wochen.**

-Cemen ist ein sehr leckerer Brotaufstrich.

**In manchen Gegenden werden noch Brotkrümel
in die Masse gegeben.**

Es kann auch noch 1 TL Ísot - geröstete

Paprikaflocken - dazugegeben werden.

SCHAFSKÄSE-AUFSTRICH

200 g Schafskäse

100 g Joghurt

10 g Olivenöl

15 g getrocknete Tomaten - ohne Öl

1 Frühlingszwiebel

4 - 5 schwarze oder grüne Oliven - entkernt

1 kleine Knoblauchzehe

1 TL frische

Petersilienblättchen

1 TL frische

Minzblättchen

Je nachdem wie salzig der Käse ist, türk.Kräutersalz zugeben.

Bei mir war die Zugabe von Salz nicht nötig.

**Alle Zutaten in den Mixtopf geben
und**

10 Sek./St. 5-6 mixen.

-Auch lecker zu Pellkartoffeln.

**-Sind die Tomaten in Öl, würde ich 30 g nehmen
und das Olivenöl weglassen.**



Ajvar mit Olivenöl-Brötchen



Orient-Express Aufstrich



Salep



Schafskäse-Aufstrich

Çemen



Orientalischer-Marzipan Aufstrich

ORIENT-EXPRESS AUFSTRICH

1 rote Paprika

1 kleiner saftiger Apfel mit Schale

...in Stücken...

100 g

Erdnusscreme/butter

200 g Frischkäse natur

1 EL scharfes

Paprikamark

1/2 TL Curry

1/4 TL Salz

1 Schuss frischen

Zitronensaft

in den Mixtopf geben und

5 Sek./St. 5 zerkleinern.

**-Anstatt Apfel auch lecker mit frischen Feigen
oder getrockneten Datteln.**

ORIENTALISCHER-MARZIPAN AUFSTRICH

160 g Mandeln

**100 g entsteinte,
getrocknete Datteln**

**in den Mixtopf geben und
Stufe 10 zerkleinern
-bis das Messer durchdreht-
Masse vom Mixtopfrand
runterschieben.**

**Nochmal Stufe 10 zerkleinern und
runterschieben.**

(Das nervt a bissle, ich weiss;))

**100 g frisch gepressten
Orangensaft**

**1 TL Bratapfelgewürz
oder**

**Lebkuchengewürz oder
einfach**

ein wenig Zimt

dazugeben und

15 Min./St. 4

rühren lassen

**-evtl. zwischendurch
runterschieben.**

Abschmecken und nochmal zur gewünschten

Feinheit Stufe 6 durchmischen.

-Lecker aufs Brot oder als Kuchenbelag. Man kann aber auch Kugeln daraus formen und in Kakao oder Kokosflocken wenden.

SALEP

Salep nennt sich eine Speisestärke aus Orchideen, die in heisse Milch gerührt wird. Da diese Pflanze aber am Aussterben ist, wird kaum noch diese Stärke verkauft und man nimmt dafür ganz normale Maisstärke oder Reismehl etc....und wenn man beim Türken ein Päckchen findet, auf dem Salep steht, dann handelt es sich meistens um eine fertige Getränkemischung.

Um einen blumigen Geschmack einzubringen, anstatt des fehlenden Orchideengeschmacks, könnte man Lavendel-/Rosenzucker oder einen kleinen Schuss Rosenwasser/Rosenmarmelade nehmen....muss man aber nicht.

1 L Milch

1 EL Stärke

ca. 3 EL Zucker (je nach Geschmack)

in den Mixtopf geben und

7 Min./80°/St. 2-3

kochen... evtl. nachzuckern.

5 Minuten im Mixtopf stehen lassen.

Es sollte nun eine Konsistenz wie nicht ganz so dicke Vanillesosse haben.

In Gläser oder Tassen füllen und mit viel Zimt bestäuben.

KOKOS SALEP

120 g Kokosflocken

1 EL Vanillezucker

1200 g Milch

in den Mixtopf geben und

17 Min/80°/St. 2 kochen.

-Wenn man anstelle von Milch die Kokosflocken mit Wasser kocht, auf 100° gleiche Zeit, dann hat man leckere Kokosmilch für die asiatische Küche.

Kokosmilch

über ein Haarsieb abgiessen.

Mixtopf kurz durchschwenken...

...Die abgossene Milch zurück in den Mixtopf geben.

1 EL Stärke

Zucker oder

Vanillezucker nach

Geschmack

dazugeben und

7 Min/80°/St. 2

kochen.

5 Minuten im Mixtopf stehen lassen.

In Gläser oder Tassen füllen und mit Zimt bestäuben.

DATTEL SALEP

120 g getrocknete und entsteinte Datteln

**in den Mixtopf geben und
5 Sek./St. 8
zerkleinern.**

1200 g Milch

**auffüllen und
17 Min./80°/St. 2
kochen.
Über ein Haarsieb abgiessen.
Mixtopf kurz durchschwenken.**

Die abgegossene Milch zurück in den Mixtopf geben.

1 EL Stärke

2 Nelken

2 Kapseln Kardamom

nach Bedarf Zucker,

aber eigentlich ist es schon süß genug,

dazugeben und

7 Min./80°/St. 2

kochen.

5 Minuten im Mixtopf stehen lassen.

Absieben, in Gläser oder Tassen füllen und mit Zimt bestäuben.

WÜRZIG-ORIENTALISCHER TEE

1300 g Wasser

1 - 2 EL Honig

**in den Mixtopf geben und
Gareinsatz einhängen.**

2 Kapseln Kardamom

3 Nelken

1/2 TL Anissamen oder 3-4 Sternanis

1/2 TL Koriandersamen

1 Zimtstange

5 Pfefferkörner

2 dünne Scheibchen frischen Ingwer

**1 Bio-Orange in
Scheiben**

2 EL losen Schwarztee

**in den Gareinsatz geben und
13 Min./90°/St. 3
kochen.**

**Mit geschlossenem Deckel noch
5 Minuten ziehen lassen.**

Den Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen

und den Tee nach Geschmack mit

Zucker und Milch

heiss servieren.

-Wer keinen schwarzen Tee mag, der kann auch gerne Grüntee nehmen, schmeckt auch sehr gut.

-Die Gewürze lassen sich auch nach Geschmack austauschen.

-Die Milch gibt den absoluten Geschmackskick.;)

-Zimtstangen verwende ich immer mehrmals. Nach 3x geben sie immernoch ein tolles Aroma ab. Einfach abwaschen und trocknen.

ERFRISCHENDES JOGHURTGETRÄNK - AYRAN

500 g Joghurt

500 g kaltes Wasser

1/2 TL Salz

**Minzblätter nach
Geschmack**

**in den Mixtopf geben
und**

40 Sek./St. 8

schaumig mixen.

**-Mein Favorit an heißen Sommertagen
oder als Durst(Feuer)löscher zu scharfem
Essen.**

....und zur Verdauung am Ende noch a
Schnäpsle....
RAKI

**Gebraucht wird eine 0,7L Flasche 38%iger
Wodka oder Doppelkorn.**

80 g Zucker

**in den Mixtopf geben und
10 Sek./St. 10 pulverisieren.
Am Besten ein Stück Küchenrolle
zwischen
Deckelöffnung und Messbecher
klemmen,
dann staubts net raus.;**)

**Eine halbe Flasche Wodka/Doppelkorn
10 Tropfen reines Sternanisöl (Apotheke)**

**dazugeben und
30 Sek./St. 10
mixen.**

**Den Rest
Wodka/Doppelkorn**

**dazugeben und
10 Sek./St. 10
nochmal durchmixen.**

Eiskalt stellen.

Raki mischt man im Glas mit eiskaltem Wasser.

....ŞEREFİ....



Güle Güle...

DANKE

Ein ganz dickes DANKE möchte ich meiner Freundin Bine dalassen, die hier auch fleissig türkische Rezepte testet und mir immer sofort Bescheid gibt, wenn sie ein leckeres Rezept gefunden hat, das ich TM-tauglich umschreiben kann.

**Dann DANKE ich natürlich meinem Mann, der
mir als Vorkoster immer zur Seite stand
und mir dementsprechend
Verbesserungsvorschläge gab.**

**DANKE an Serkan und Nuran, die mir viel über
die türkische Küche beigebracht haben.**

**Das letzte DANKE bekommt meine Freundin
Petra :)
- sie hat sich verdient;).**

**Einen dicken Knutschegruss auch an meine
Mama, die mich immer unterstützt. :***

DANKE, dass es euch gibt!!!

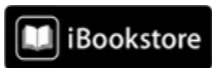
Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen
Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar

© 2011

Herstellung und Verlag: Books on Demand GmbH, Norderstedt

ISBN: 9783844826067

Rezensieren Sie dieses Buch



Teilen Sie Ihre Meinung



BOD MEIN BUCH.
Books on Demand MEIN ERFOLG.
