Tomatensalat
mit gehackten Tomaten

Zutaten

- 5 große Tomaten
- 4 kleine Zwiebeln
- Petersilie
- Pfefferminze
- Majoran
- Sumak
- getrocknete Pfefferminze
- Salz
- 4 milde Peperoni
- reichlich Olivenöl
- Schafskäse und Oliven zur Dekoration

Zubereitung

Zuerst werden die Tomaten geschält und mit den Zwiebeln und Peperonis klein geschnitten. Die Kräuter werden gehackt, zum Salat dazugegeben und mit Salz abgeschmeckt.

Der Salat wird auf einer Platte angerichtet und kann mit Schafskäse, Oliven und Kräutern dekoriert werden.

Weiße Zucchini

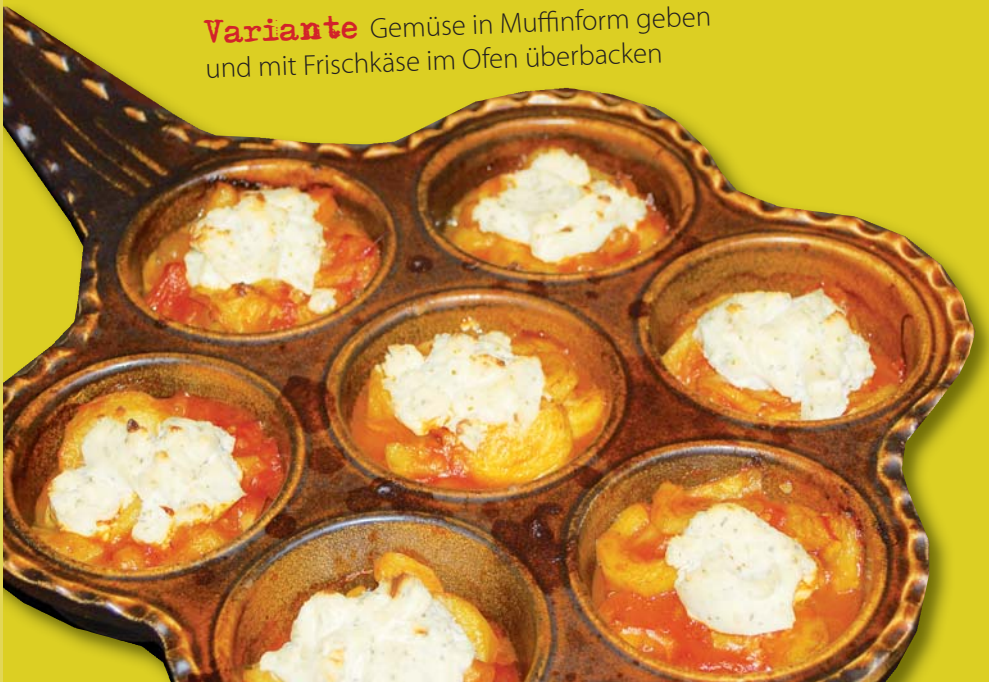
Zutaten

- Butter
- Knoblauch
- 1/2 rote Paprika
- 4 weiße Zucchini
- 3 Fleischtomaten
- 1/2 Dose Kichererbsen
- Frischkäse
- Salz

Zubereitung

Reichlich Butter in einem Topf zerlassen. Den Knoblauch klein hacken und dazugeben.
Anschließend die 1/2 rote Paprika würfeln, die weiße Zucchini in Scheiben schneiden, die Fleischtomaten häuten, klein schneiden und mit der 1/2 Dose Kichererbsen in den Topf geben und aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Variante Gemüse in Muffinform geben und mit Frischkäse im Ofen überbacken



Domates dolması

Gefüllte Tomaten

Zutaten

- Tomaten
- Tomatenmark
- Salz
- Paprika
- getrocknete Pfefferminze
- Kräuterfrischkäse
- Öl
- grobes Salz

Zubereitung

Zuerst so viele Tomaten in eine Auflaufform geben, wie hineinpassen.

Ofen auf 200 °C vorheizen.
Die Tomaten waschen, Deckel abschneiden und zur Seite legen.
Tomaten aushöhlen. Das Fruchtfleisch in die Auflaufform geben und kleinschneiden. Mit Salz, Paprika, getrockneter Pfefferminze und Tomatenmark vermengen.
Die Tomaten mit Kräuterfrischkäse füllen und den Deckel wieder daraufsetzen.
Reichlich Öl darübergeben und mit grobem Salz bestreuen.

Ca. 30 Minuten bei 200°C im Ofen backen lassen.

Puaca

Zutaten Quark-Öl-Teig

- 1 Becher Speisequark
- 8 EL Öl
- 8 EL Milch
- Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 500 g Mehl

Zutaten für die Füllung

- 2 Porreestangen
- Butter
- Schafskäse

Zubereitung

Füllung

Zuerst die Porreestangen waschen und klein schneiden. Anschließend die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Porree darin anschmoren und dann erkalten lassen.
Erst dann den Schafskäse dazugeben.

Quark-Öl-Teig

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten, zu kleinen Bällen rollen, ein bisschen platt drücken, mit der Porree-Mischung füllen und leicht zusammen drücken.
Die Teigtaschen auf das Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und ca. 45 Min. im Ofen bei 180 °C backen.

Zigara böregi

Zigaretten-Börek

Zutaten

- Schafskäse
- Yufka-Teig („Dreiecke“)
- Eier
- Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung

Den Schafskäse auf die Yufka-Dreiecke verteilen und zurollen.
Eier werden nun in einer Tasse aufgeschlagen, verquirlt und die Ränder des Teiges mit Ei bestrichen. Auf diese Weise werden die Ränder „zugeklebt“.
Jetzt wird das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzt und die Röllchen darin gebraten.

Tipp:
Fertige Böreks einfrieren und bei Bedarf in einer Pfanne erhitzen!

Reisgericht Pilaw

Zutaten

- Reisnudeln
- Butter
- 3 Tassen Reis

Zubereitung

Die Reisnudeln in Butter anbraten, anschließend dünsten lassen, bis alles braun und schaumig ist.
Dann 6 Tassen Wasser dazugeben und bei geringer Hitze solange köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Dann salzen.

Zum Schluss ein Küchentuch unter den Deckel klemmen, um die Feuchtigkeit aufzusaugen – Wellness für den Reis!

Eierpfanne

Zutaten

- 7 milde Peperoni
- 7 Frühlingszwiebeln
- 4 Tomaten
- etwas Butter
- glatte Petersilie und Minze
- Tomatenmark
- 10 Wachteleier
  (oder 3–4 Hühnereier)

Zubereitung

Zuerst Butter in eine Pfanne geben. Dann die Peperoni und Frühlingszwiebeln klein schneiden, Tomaten vierteln und alles in Butter dünsten. Anschließend die glatte Petersilie und Minze grob hacken und dazugeben.
Beim Kochen die Tomaten zerdrücken und etwas Tomatenmark dazugeben. Dies etwa 10 Minuten köcheln lassen.
Dann ca. 10 Wachteleier (oder 3–4 Hühnereier) darüber schlagen und bei niedriger Hitze weiter köcheln, bis die Eier „gar" sind.

Yogurtlu havug salatası

Möhren-Salat mit Joghurt

Zutaten

- 9 Möhren
- Olivenöl zum Braten
- 3 Becher Schafsmilch-Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfefferminze, Paprika und Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

Die Möhren schälen und raspeln. Olivenöl in eine Pfanne geben und mit den Möhren bei mittlerer Hitze anbraten.
Anschließend eine Knoblauchzehe ausdrücken und mit den drei Bechern Schafsmilch-Joghurt auf einem Teller anrichten.
Die angebratenen Möhren auf den Joghurt geben und mit Pfefferminze, Paprika und Kräutern garnieren.

Tepsi Börek

Zutaten

- Baklava-Teig

Zum Bestreichen
- 1x Schafsmilch-Joghurt
- Öl
- 3 Eier

Füllung
- Schafskäse

Zum Garnieren
- Pfefferminze, Paprika und Kräuter

Zubereitung

Den Schafsmilch-Joghurt, die Eier und viel Öl mit einander verrühren.
Diese Ei-Joghurt-Masse auf den Teig streichen und Schafskäse darüberbröseln.
Dann wird die Teigschicht aufgerollt und auf ein gefettetes Backblech gelegt.
Mit den nächsten Teigschichten genauso verfahren, bis das Blech voll ist. Danach alles mit der Joghurtmasse bestreichen.
Bei 200 °C ca. 20–30 Minuten backen, bis die Oberfläche braun wird.

Luft Börek

Zutaten

- 1 Becher Schafsmilch-Joghurt
- 2 Eier
- 10 EL Öl
- 500 g Mehl
- 1 EL Essig
- 1 Päckchen Backpulver
- Schafskäse
- Dill

Zubereitung

Den Dill waschen und mit dem Schafskäse verarbeiten.
Die restlichen Zutaten zu einem Teig vermengen, in Walnussgröße portionieren und mit der Dill-Schafskäse-Mischung füllen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Böreks darin goldbraun anbraten.

Kırmızılahana salatası

Rotkohl Salat

Zutaten

- 1 Rotkohl
- 1 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- Petersilie und Minze
- Möhren
- Tomate
- Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung

Zuerst den Rotkohl raspeln, dann die Salatgurke und die Zwiebeln klein schneiden und dazugeben und anschließend alles mit den Kräutern vermengen. Danach die Möhren raspeln und die Tomaten schälen und würfeln. Alles in eine Schale geben und den ausgedrückten Zitronensaft darüber träufeln. Zuletzt das Olivenöl hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

Zwiebel-Salat

Zutaten

- Zwiebeln
- Petersilie
- getrocknete Minze
- Sumak
- Salz
- Paprika

Zubereitung

Als erstes die Zwiebeln in Ringe schneiden, darüber die gewaschene und gezupfte Petersilie verteilen. Alles mit getrockneter Minze, Sumak, Salz und Paprika würzen und gut miteinander vermengen.