

TASTE
explorer

AUSGABE 08/2023

Türkisch

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 14. Juni 2023

der nächste **TASTE EXPLORER**

erscheint am 17. Juni 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlages wider.

Ausgabe 08/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
PUBLISHER
GANG

ALL IN MEDIA & PUBLISHING

FOLLOW US [/thepublishergang](https://thepublishergang.com)





© 2023/08/08. RAVI BHO

www.ravi.com

Lahmacun

Zubereitungszeit: ca. 60-70 Minuten inkl. Ruhezeit - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
1 TL Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
250 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für die Füllung:

300 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
2 Zwiebeln, fein gehackt
2 Tomaten, gewürfelt
2 Paprika (rot und grün), gewürfelt
2 EL Tomatenmark
2 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Für den Teig: Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Nach und nach das lauwarme Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Für die Füllung: Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten, bis es braun ist. Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Tomatenmark und Gewürze hinzufügen und gut vermischen.
3. Den Teig in kleine Portionen teilen und dünn ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen.
4. Die Lahmacun im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Celsius ca. 10-12 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist.

Guten Appetit!



Feurige Fleischnbällchen Ateş Topları

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Ei
1/4 Tasse Semmelbrösel
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Hackfleisch, die gehackte Zwiebel, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Aus der Hackfleischmischung kleine Bällchen formen.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin von allen Seiten braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.
4. Heiß servieren.

Guten Appetit!



Yufka-Träume

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

6 Yufka-Teigblätter
200 g Feta-Käse, zerbröckelt
200 g Mozzarella-Käse, gerieben
1 Bund Petersilie, fein gehackt
2 Eier
100 ml Milch
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Sesamsamen zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Die Yufka-Teigblätter halbieren, um 12 halbe Blätter zu erhalten.
3. In einer Schüssel den zerbröckelten Feta-Käse, geriebenen Mozzarella-Käse und gehackte Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier aufschlagen, Milch hinzufügen und gut verquirlen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Olivenöl bestreichen.
6. Ein halbes Yufka-Blatt auf das Backblech legen und mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen. Das halbe Blatt mit der Käse-Petersilien-Mischung bestreuen.
7. Die restlichen halben Yufka-Blätter schichtweise auflegen, dabei jeweils mit Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit der Käse-Petersilien-Mischung bestreuen. Die oberste Schicht sollte ebenfalls mit der Ei-Milch-Mischung bestrichen werden.
8. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und das Yufka Börek ca. 20-25 Minuten backen, bis es goldbraun und knusprig ist.
9. Das gebackene Yufka Börek aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
10. Mit Sesamsamen bestreuen und servieren.

Guten Appetit!



Menemen

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
2 Paprika (grün und rot), gewürfelt
4 Tomaten, gewürfelt
6 Eier
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 TL Paprikapulver (optional)
1 TL getrocknete Minze (optional)
Feta-Käse zum Servieren
Türkisches Brot oder Baguette zum Servieren

Zubereitung:

1. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig anbraten.
2. Die gewürfelten Paprika hinzufügen und etwa 5 Minuten lang anbraten, bis sie leicht weich werden.
3. Die gewürfelten Tomaten in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten lang kochen, bis sie zerfallen und eine dicke Soße entsteht.
4. In einer Schüssel die Eier aufschlagen und leicht verquirlen. Die Eiemischung in die Pfanne gießen und sanft rühren, um sie mit dem Gemüse zu vermischen.
5. Mit Salz, Pfeffer und optional Paprikapulver würzen. Nach Geschmack auch getrocknete Minze hinzufügen.
6. Die Pfanne bei mittlerer Hitze weiter kochen lassen, bis die Eier gestockt sind, aber noch leicht feucht und cremig.
7. Die Menemen vom Herd nehmen und mit zerbröckeltem Feta-Käse bestreuen.
8. Heiß servieren mit türkischem Brot oder Baguette zum Dippen.

Guten Appetit!



Osmanische Eierschlemmerei auf Joghurt

Zubereitungszeit: ca. 20-30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

8 Eier
500 g griechischer Joghurt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Petersilie oder Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Eier in einer Pfanne mit etwas Olivenöl auf niedriger bis mittlerer Hitze pochieren, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch leicht flüssig ist. Die pochierten Eier beiseite stellen.
2. In einer Schüssel den griechischen Joghurt mit dem gehackten Knoblauch, Olivenöl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Joghurtmischung auf eine Servierplatte oder in eine flache Schale geben und glatt streichen.
4. Die pochierten Eier vorsichtig auf den Joghurt legen.
5. Die Eierschlemmerei mit frischer Petersilie oder Korianderblättern garnieren.
6. Sofort servieren und mit Fladenbrot oder Pita genießen.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link ready : <https://bit.ly/pizzaundpasta>

ERE ZEPTIDEEN?



Link readyly : https://bit.ly/spargelzeit_te



Feurige Kısır Symphonie

Zubereitungszeit: ca. 20-30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

250 g Bulgur (mittelgroß)
500 ml kochendes Wasser
2 EL Tomatenmark
2 Tomaten, gewürfelt
1 Gurke, gewürfelt
1 grüne Paprika, gewürfelt
1 rote Paprika, gewürfelt
1 Bund Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1 Bund Petersilie, gehackt

Saft von 2 Zitronen
3 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Chiliflocken (optional, für zusätzliche Schärfe)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Salatblätter zum Servieren

Zubereitung:

1. Den Bulgur in eine große Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Abdecken und ca. 15-20 Minuten ziehen lassen, bis der Bulgur weich ist und das Wasser absorbiert hat.

2. In einer kleinen Schüssel das Tomatenmark mit etwas Wasser verdünnen und zum aufgequollenen Bulgur geben. Gut vermischen, um den Bulgur mit dem Tomatenmark zu umhüllen.

3. Die gewürfelten Tomaten, Gurke, grüne und rote Paprika, Frühlingszwiebeln und Petersilie zum Bulgur geben und alles gut vermengen.

4. Den Zitronensaft, Olivenöl, Paprikapulver,

Kreuzkümmel, Chiliflocken (falls gewünscht) sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. 5. Nochmals gründlich vermischen, um alle Zutaten gleichmäßig zu verteilen und den Geschmack zu intensivieren.

5. Den Kısır mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten und der Salat gut durchziehen kann.

6. Vor dem Servieren die Kısır auf Salatblättern anrichten und nach Belieben mit zusätzlicher Petersilie garnieren.

Genießen Sie diese feurige Kısır-Symphonie als Beilage oder leichten Hauptgang!

Guten Appetit!



Leckere Meeresbrise Balık Pırasa

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Lauch, in Ringe geschnitten
500 g frische Muscheln
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL Paprikaflocken
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Muscheln gründlich waschen und abtropfen lassen.
2. Den Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis er weich wird.
3. Den Knoblauch, Paprikaflocken, Salz und Pfeffer hinzufügen und weiter braten.
4. Die Muscheln in die Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel ca. 5-7 Minuten garen, bis sie sich öffnen.
5. Den Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und gut vermischen.
6. Mit frischer Petersilie garnieren und heiß servieren.

Bitte beachten Sie, dass bei der Zubereitung von Muscheln darauf geachtet werden muss, dass sie frisch und von guter Qualität sind.

Guten Appetit!



Kartoffel-Tanz Patatesli Gözleme

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Kartoffeln, gekocht und gestampft
200 g Schafskäse, zerbröckelt
1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Yufkateigblätter

Zubereitung:

1. Die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel geben und zerstampfen.
2. Den Schafskäse, die gehackte Zwiebel und Petersilie hinzufügen. Gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ein Yufkateigblatt auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und eine Portion der Kartoffelmasse darauf verteilen.
4. Das Teigblatt zusammenklappen und die Ränder gut verschließen.
5. Die Gözleme in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
6. Heiß servieren.

Guten Appetit!



Auberginenkreation des Orients

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4 große Auberginen
500 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
2 Tomaten, gewürfelt
1/2 Tasse Reis
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL getrocknete Minze
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Olivenöl zum Braten
Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Auberginen der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen, dabei einen Rand stehen lassen. Das Fruchtfleisch fein hacken und beiseite stellen.

2. Die Auberginenhälften salzen und etwa 15 Minuten ruhen lassen, um die Bitterstoffe zu entfernen. Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.

3. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind.

4. Das Hackfleisch hinzufügen und anbraten, bis es braun ist. Das gehackte Auberginen-

fleisch, die gewürfelten Tomaten, den Reis, das Paprikapulver, den Kreuzkümmel, die getrocknete Minze, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles gut vermischen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Reis halbgar ist.

5. Die Auberginenhälften mit der Hackfleischmischung füllen und in eine Auflaufform legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

6. Die gefüllten Auberginen bei 180 Grad Celsius im vorgeheizten Ofen etwa 40-45 Minuten backen, bis sie weich sind und die Oberseite goldbraun ist.

Guten Appetit!



Pilav-Parade Tavuklu Pilav

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Hühnerfleisch, gewürfelt
2 Tassen Basmati-Reis
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Olivenöl
4 Tassen Hühnerbrühe
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anbraten.
2. Das Hühnerfleisch hinzufügen und anbraten, bis es goldbraun ist.
3. Den Basmati-Reis, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermischen.
4. Die Hühnerbrühe hinzufügen, den Topf zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren.
5. Den Pilav abdecken und bei niedriger Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist und die Flüssigkeit aufgenommen wurde.
6. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RCS FX - 03.06
Date: 05.14

AC 380 V

THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Linsensuppe Mercimek Çorbası

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

250 g rote Linsen
1 Zwiebel, gewürfelt
2 Karotten, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
1 Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Zwiebel, Karotten und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl anbraten.
2. Die Linsen, Gewürze und Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
3. Die Suppe 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
4. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren.

Guten Appetit!



Köfte - türkische Frikadellen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1/2 Tasse Semmelbrösel
1 Ei
2 EL gehackte Petersilie
1 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Öl zum Braten

Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Hackfleisch, die gehackte Zwiebel, den Knoblauch, Semmelbrösel, Ei, Petersilie, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen. Die Mischung gründlich kneten, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind.
2. Kleine Portionen der Hackfleischmischung nehmen und zu ovalen oder runden Köfte-Formen formen. Die Köfte leicht flach drücken.
3. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Köfte darin von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie durchgegart sind.
4. Die Köfte auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
5. Die Köfte warm servieren und mit Beilagen wie Reis, Salat, gegrilltem Gemüse oder Fladenbrot genießen.

Hinweis: Köfte sind in der türkischen Küche sehr beliebt und vielseitig. Sie können nach Belieben mit Gewürzen und Kräutern variiert werden. Das Rezept lässt Raum für Kreativität bei der Auswahl der Gewürze, um den Geschmack an Ihre Vorlieben anzupassen.

Guten Appetit!



Sultan's Festmahl Sultanın Ziyafeti

Zubereitungszeit: ca. 2-3 Stunden - **Personen:** 4-8

Zutaten:

1 kg Lammfleisch, gewürfelt
2 Zwiebeln, gewürfelt
4 Knoblauchzehen, gehackt
2 Paprika (rot und grün), in Streifen geschnitten
4 Tomaten, gewürfelt
2 EL Tomatenmark
2 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
1 TL Zimt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

1. Das Lammfleisch in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, bis es braun ist.
2. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weiter braten, bis sie weich sind.
3. Paprika und Tomaten hinzufügen und für einige Minuten anbraten.
4. Tomatenmark, Gewürze, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermischen.
5. Den Topf abdecken und bei niedriger Hitze ca. 1-2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
6. Mit Reis oder Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!



Mercimek Köfte

Raffinierte Linsenbällchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

250 g rote Linsen
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Karotte, fein gerieben
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel

1/2 Bund Petersilie, gehackt
Saft von 1 Zitrone
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
200 g Bulgur (fein oder mittel)
500 ml Gemüsebrühe
Salatblätter zum Servieren

Zubereitung:

1. Die roten Linsen gründlich abspülen und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind. Abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel, den Knoblauch und die geriebene Karotte hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich ist.

3. Das Tomatenmark, Paprikapulver und Kreuzkümmel hinzufügen und weitere 2 Minuten braten, um die Aromen freizusetzen.

4. Die gekochten Linsen zur Pfanne hinzufügen und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie würzen. Die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

5. In einem separaten Topf den Bulgur mit Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Hitze

reduzieren und zugedeckt ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Bulgur weich ist und die Flüssigkeit aufgesogen hat. Abkühlen lassen.

6. Den gekühlten Bulgur zur Linsenmischung geben und gründlich vermengen, bis alle Zutaten gut kombiniert sind.

7. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und auf einem Servierteller anrichten.

8. Die Mercimek Köfte mit Salatblättern garnieren und servieren.

Hinweis: Mercimek Köfte können warm oder kalt serviert werden und eignen sich gut als Vorspeise, Beilage oder Hauptgericht. Sie können auch nach Belieben mit Joghurt oder einer würzigen Sauce serviert werden.

Guten Appetit!



Knusprige Hähnchenspieße Çıtır Tavuk Şiş

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

800 g Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Holzspieße, eingeweicht

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Knoblauch, Olivenöl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Die Hähnchenstücke in die Marinade geben und gut vermengen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenstücke auf die eingeweichten Holzspieße stecken.
4. Die Hähnchenspieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten pro Seite grillen, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Dabei gelegentlich wenden.
5. Die knusprigen Hähnchenspieße heiß servieren.

Guten Appetit!



Spinatbörek

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Blätterteig
400 g Spinat, gehackt
200 g Feta-Käse, zerbröseln
1 Zwiebel, gewürfelt
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Blätterteig in Quadrate schneiden.
2. Den Spinat, Zwiebel, Feta-Käse, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Einen Esslöffel der Spinatmischung auf jedes Blätterteigquadrat geben und zu Dreiecken falten.
4. Die Börek im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Guten Appetit!



Gefüllte Weinblätter

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

60 Weinblätter (aus dem Glas oder frisch)
1 Tasse Reis
1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL Olivenöl
2 EL Pinienkerne
2 EL gehackte frische Petersilie
2 EL gehackte frische Minze
1 Zitrone, Saft davon
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Weinblätter gründlich abspülen und in kochendem Wasser 2-3 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen und beiseite stellen.
2. Den Reis in einem Sieb abspülen, um die Stärke zu entfernen.
3. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig anbraten.
4. Den Reis, Pinienkerne, Petersilie, Minze, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut vermischen.
5. Einen Esslöffel der Reismischung auf jedes Weinblatt geben und zu kleinen Röllchen formen.
6. Die gefüllten Weinblätter in eine Pfanne legen, eng aneinander und in einer Schicht.
7. Mit ausreichend Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
8. Die Hitze reduzieren und die gefüllten Weinblätter etwa 30-40 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist.
9. Abkühlen lassen und mit Olivenöl beträufeln.
10. Vor dem Servieren mit Zitronenscheiben garnieren.

Guten Appetit!



Manti Deluxe

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Manti-Teig (oder fertige Manti)
500 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Tomatenmark
250 ml Joghurt

2 EL Butter
2 EL Olivenöl
200 ml Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Paprikapulver und gehackte frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das Rinderhackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis es braun und krümelig ist.

2. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und weiterbraten, bis sie weich sind.

3. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.

5. Den Manti-Teig in kleine Quadrate schneiden oder fertige Manti verwenden.

6. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

7. Die Manti vorsichtig in das kochende Wasser geben und 5-6 Minuten kochen lassen, bis sie al dente sind.

8. In einer separaten Pfanne die Butter schmelzen und die Hühnerbrühe hinzufügen. Die Brühe langsam erwärmen, aber nicht kochen lassen.

9. Die gekochten Manti mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in eine Servierschale geben.

10. Die Hackfleischmischung über die Manti verteilen.

11. Den Joghurt mit Salz würzen und über die Manti gießen.

12. Die warme Hühnerbrühe mit der geschmolzenen Butter über den Joghurt geben.

13. Mit Paprikapulver und gehackter frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Adana Kebab

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

800 g Lammhackfleisch
2 Zwiebeln, fein gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
2 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL gemahlener Chili (optional)
Salz nach Geschmack
4-8 Holzspieße, eingeweicht

Zubereitung:

1. Das Lammhackfleisch in eine Schüssel geben und die gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, schwarzen Pfeffer, gemahlenden Chili (falls gewünscht) und Salz hinzufügen.
2. Alle Zutaten gründlich mischen, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.
3. Den Fleischteig um die eingeweichten Holzspieße herum formen und flach drücken.
4. Die Kebabs auf einem Grill oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 8-10 Minuten pro Seite grillen oder braten, bis sie gut durchgegart und leicht gebräunt sind.
5. Die Adana Kebabs servieren und mit Fladenbrot, Joghurt und Salat genießen.

Guten Appetit!



Sesam Verführung

Der Zauber des türkischen Hummus

Zubereitungszeit: ca. 10-15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

2 Dosen Kichererbsen (je 400 g), ab gespült und abgetropft
3 Knoblauchzehen, gehackt
3 EL Tahini (Sesampaste)
3 EL Olivenöl
Saft von 2 Zitronen
1 TL Kreuzkümmel
Salz nach Geschmack
Optional: Paprikapulver, Olivenöl und gehackte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Kichererbsen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.
2. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine die Kichererbsen, Knoblauch, Tahini, Olivenöl, Zitronensaft und Kreuzkümmel zu einer glatten Masse pürieren.
3. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
4. Mit Salz abschmecken und nochmals gut durchmischen.
5. Den Hummus in eine Servierschüssel geben und mit Paprikapulver bestreuen.
6. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln und mit gehackter Petersilie garnieren.
7. Den Hummus mit Fladenbrot, Gemüsesticks oder Cracker servieren.

Hummus ist eine beliebte Vorspeise in der türkischen Küche und kann auch als Brotaufstrich oder Beilage zu verschiedenen Gerichten serviert werden.

Guten Appetit!



Türkische Moussaka

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

1 kg Auberginen
500 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
2 Zwiebeln, gewürfelt
4 Knoblauchzehen, gehackt
4 Tomaten, gewürfelt
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver

1 TL Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Zimt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Olivenöl zum Braten
500 ml Bechamelsauce (Milchsauce)
200 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Mozzarella)

Zubereitung:

1. Die Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Die Auberginenscheiben 30 Minuten stehen lassen, um die Bitterstoffe zu entfernen. Danach mit Wasser abspülen und trocken tupfen.

2. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. In einer separaten Pfanne das Hackfleisch anbraten, bis es braun ist. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weiter braten, bis sie weich sind.

4. Tomaten, Tomatenmark, Paprikapulver, Kreuzkümmel, gemahlene Zimt, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Gut vermischen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

5. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

6. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Eine Schicht gebratene Auberginenscheiben in die Form legen. Eine Schicht Hackfleischsoße darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, wobei mit einer Schicht Auberginen abgeschlossen wird.

7. Die Bechamelsauce über die oberste Schicht gießen und gleichmäßig verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen.

8. Die Moussaka im vorgeheizten Ofen etwa 45-50 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Sauce Blasen wirft.

9. Die Moussaka aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen. Danach in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Ali Baba's Gemüsepfanne Ali Baba'nın Sebzeli Tava

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

2 Zucchini, in Scheiben geschnitten
2 Paprika (rot und grün), in Streifen geschnitten
1 Aubergine, gewürfelt
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
4 Tomaten, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten.
2. Die Paprika, Aubergine und Zucchini hinzufügen und einige Minuten anbraten.
3. Die gewürfelten Tomaten, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Heiß servieren.

Guten Appetit!



Cacık Gurkendip

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

2 Gurken, geschält und gerieben
500 g griechischer Joghurt
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Olivenöl
1 EL gehackte frische Minze oder Dill
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die geriebenen Gurken in einem Sieb abtropfen lassen und überschüssige Flüssigkeit auspressen.
2. Den griechischen Joghurt in eine Schüssel geben und die Gurken, Knoblauch, Olivenöl, gehackte Minze oder Dill, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Alles gut vermengen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Vor dem Servieren mit einem Spritzer Olivenöl und gehackter Minze oder Dill garnieren.

Guten Appetit!



Knusprige Teigrollen Çıtır Börek Ruloları

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 5-10 Minuten Ziehzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

12 Yufkateigblätter
200 g Schafskäse, zerbröckelt
1 Bund Petersilie, gehackt
1 Ei, verquirlt
Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Ein Yufkateigblatt auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und mit etwas Olivenöl bestreichen.
2. Eine Portion Schafskäse und Petersilie auf einer Seite des Teigblatts verteilen und zu einer festen Rolle aufrollen.
3. Die Teigrolle mit etwas verquirltem Ei bestreichen, um sie zu verschließen.
4. Den Vorgang mit den restlichen Teigblättern und der Füllung wiederholen.
5. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Die Teigrollen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
7. Mit etwas Wasser übergießen und ein paar Minuten zugedeckt 5-10 ziehen lassen!

Guten Appetit!



Muhammara

Paprika-Walnuss-Dip

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

3 rote Paprika
100 g Walnüsse
2 EL Semmelbrösel
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Granatapfelsirup
2 TL Paprikapulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlene Chiliflocken
2 EL Olivenöl
Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Paprika auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft.
2. Die gerösteten Paprika in eine Plastiktüte geben und abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob hacken.
3. Die Walnüsse in einer Pfanne leicht rösten und grob hacken.
4. Die gehackten Paprika, Walnüsse, Semmelbrösel, Knoblauch, Granatapfelsirup, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Olivenöl und Salz in einem Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer cremigen Konsistenz pürieren.
5. Den Dip in eine Schüssel geben und mit einem Spritzer Olivenöl und gehackten Walnüssen garnieren.

Guten Appetit!



Kartoffel-Knall

Patates Kızartması

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, geschält und in Stäbchen geschnitten
Öl zum Frittieren
Salz und Paprikapulver zum Würzen

Zubereitung:

1. Die Kartoffelstäbchen gründlich waschen und trocken tupfen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen.
3. Die Kartoffelstäbchen portionsweise in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren.
4. Die frittierten Kartoffeln mit Salz und Paprikapulver würzen und gut vermischen.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

Guten Appetit!



Honigsüße Versuchung Türkischer Weißer Nougat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

300 g Mandeln, gehackt
300 g Puderzucker
200 g Honig
3 Eiweiß
1 TL Rosenwasser (optional)
1 TL Vanilleextrakt (optional)
Oblaten zum Auslegen

Zubereitung:

1. Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die gehackten Mandeln darin goldbraun rösten. Dabei regelmäßig umrühren, damit sie gleichmäßig bräunen.

2. In einer separaten Schüssel das Eiweiß steif schlagen.

3. Den Puderzucker nach und nach hinzufügen und weiter schlagen, bis eine feste Masse entsteht.

4. Den Honig langsam in die Masse einrühren, bis er gut verteilt ist.

5. Optional Rosenwasser und Vanilleextrakt hinzufügen und gut vermischen.

6. Die gerösteten Mandeln zur Masse geben und vorsichtig unterheben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

7. Eine rechteckige Backform mit Oblaten auslegen und die Nougatmasse darauf verteilen.

8. Die Oberfläche der Nougatmasse glattstreichen und mit weiteren Oblaten bedecken.

9. Die Backform in den Kühlschrank stellen und den Nougat mindestens 4 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

10. Den türkischen weißen Nougat in kleine Quadrate oder Rauten schneiden und servieren.

Genießen Sie diese honigsüße Versuchung, den türkischen weißen Nougat, als köstliches Dessert oder als süße Leckerei zu jeder Gelegenheit!

Guten Appetit!



Baklava Schätze Tatlı Bir Lezzet

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Hinweis: Baklava kann auch mit verschiedenen Nussorten wie Cashewnüssen oder Pistazien zubereitet werden.

Zutaten:

400 g Filoteig (aus dem Kühlregal)
300 g gemahlene Mandeln
200 g gemahlene Walnüsse
200 g geschmolzene Butter
250 g Zucker

250 ml Wasser
1 EL Zitronensaft
1 TL Rosenwasser (optional)
Eine Prise gemahlener Zimt
Optional: gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Filoteig aus der Verpackung nehmen und auf die Größe des Backblechs zuschneiden.

2. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

3. Eine Schicht Filoteig auf das Backblech legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Hälfte des Filoteigs verwendet ist.

4. In einer Schüssel gemahlene Mandeln, gemahlene Walnüsse und gemahlene Zimt vermischen.

5. Die Hälfte der Nussmischung gleichmäßig über den Filoteig auf dem Backblech streuen.

6. Den restlichen Filoteig auflegen und jede Schicht mit geschmolzener Butter bestreichen.

7. Die restliche Nussmischung auf die oberste Schicht Filoteig streuen.

8. Das Baklava in Rauten oder Quadrate schneiden, je nach Vorliebe.

9. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und das Baklava 30-40 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

10. Währenddessen in einem Topf Zucker und Wasser zum Kochen bringen, dann den Zitronensaft hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Optional das Rosenwasser hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

11. Das gebackene Baklava aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Zuckersirup übergießen.

12. Das Baklava vollständig abkühlen lassen und die Sirupmischung aufsaugen.

13. Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien garnieren.

Guten Appetit!



Bohnenpower Deluxe Kuru Fasülye

Zubereitungszeit: ca. 60-70 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g weiße Bohnen (getrocknet oder aus der Dose)
2 Zwiebeln, gehackt
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
400 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
1 TL Paprikapulver

1 TL Kreuzkümmel
1 TL getrocknete Minze
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 Liter Gemüsebrühe
2 EL Petersilie, gehackt (zum Garnieren)
Türkisches Fladenbrot oder Reis zum Servieren

Zubereitung:

1. Wenn Sie getrocknete Bohnen verwenden, diese über Nacht einweichen und am nächsten Tag abgießen. Verwenden Sie für dieses Rezept bereits gekochte oder vorgekochte Bohnen.

2. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin glasig anbraten.

3. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, bis er duftet.

4. Das Tomatenmark, Paprikapulver, Kreuzkümmel und getrocknete Minze in den Topf geben und gut vermischen.

5. Die gehackten Tomaten hinzufügen und die Mischung unter Rühren kochen, bis sie leicht eingedickt ist.

6. Die vorbereiteten Bohnen in den Topf geben und gut vermengen.

7. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Gemüsebrühe hinzufügen. Den Topf zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren.

8. Den Kuru Fasülye bei niedriger Hitze für etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind und die Aromen sich gut verbunden haben. Falls nötig, während des Kochens etwas Wasser hinzufügen.

9. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie garnieren.

10. Heiß mit türkischem Fladenbrot oder Reis servieren.

Guten Appetit!



Himmliche Versuchung - Lokma

Zubereitungszeit: ca.80-90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

250 ml Wasser
250 ml Milch
250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
Öl zum Frittieren
Honig oder Zuckersirup zum Beträufeln
Optional: gehackte Nüsse oder Kokosraspeln zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Wasser und Milch in einem Topf erhitzen, bis es lauwarm ist.
 2. In einer Schüssel Mehl, Trockenhefe und Salz vermischen.
 3. Die lauwarmlüssigkeit nach und nach zur Mehlmischung geben und gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
 4. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
 5. In einem Topf Öl erhitzen.
 6. Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren.
 7. Die fertigen Lokma mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 8. Die Lokma warm in Honig oder Zuckersirup beträufeln und optional mit gehackten Nüssen oder Kokosraspeln bestreuen.
 9. Sofort servieren.
- Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeiten je nach individuellem Arbeitstempo variieren können.

Guten Appetit!



Kirsch Ayran

Zubereitungszeit: ca. 10-15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 ml Joghurt (vorzugsweise griechischer Joghurt)
250 ml kaltes Wasser
100 ml Kirschsaft
2 Esslöffel Zucker (oder nach Geschmack)
Eiswürfel (optional)
Frische Minzeblätter zur Dekoration (optional)

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel den Joghurt, das kalte Wasser und den Kirschsaft miteinander vermischen.

Den Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Du kannst die Menge an Zucker nach deinem Geschmack anpassen, je nachdem, wie süß du den Ayran haben möchtest.

3. Den Ayran für einige Minuten im Kühlschrank kalt stellen, damit er gut durchzieht. Vor dem Servieren den Ayran gut umrühren, um sicherzustellen, dass sich alle Zutaten gut vermischt haben.

4. Wenn gewünscht, kannst du den Ayran mit einigen Eiswürfeln servieren, um ihn extra erfrischend zu machen.

5. Optional kannst du den Ayran mit frischen Minzeblättern garnieren, um ihm eine hübsche Optik zu verleihen.

Hinweis: Ayran ist ein traditionelles türkisches Getränk, das normalerweise ohne Kirschen zubereitet wird. Das oben genannte Rezept ist eine Variation mit Kirschsaft, um einen fruchtigen Geschmack zu erhalten.

Guten Appetit!



Follow us

/thepublishergang



www.thepublishergang.com