

Köstlichkeiten aus aller Welt

Beate Hayit

100 türkische Gerichte

Herausgegeben von Ertay Hayit

Hayit, Köln



Impressum:

Herausgeber: Ertay Hayit, M.A.

Autorin: Beate Hayit, M.A.

Lektorat: Ute Hayit

Satz: Daniel Driever

Fotos: Archiv Hayit Medien

Produktion: Mundo Marketing GmbH, Köln

1. Auflage, Köln 2016

ISBN Print: 978-3-87322-264-9

ISBN PDF: 978-3-87322-265-6

ISBN ePub: 978-3-87322-266-3

ISBN mobi: 978-3-87322-267-0

© copyright 2016, Mundo Marketing GmbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten

All rights reserved

www.hayit.de

Hayit Medien, eine Unit der Mundo Marketing GmbH

Tel.: 02 21 / 92 16 35 - 0, Fax 02 21 / 92 16 35 - 24

kontakt@hayit.de, www.hayit.de



Die Autorin, **Beate Hayit**, lebte in einer fröhlichen, manchmal chaotischen, aber immer lebenswerten multikulturellen Familie mit türkstämmigen Wurzeln. Über sehr viele Jahre lebten drei Generationen unter einem Dach – zusammen kochen und essen war dabei immer ein zentraler Lebensmittelpunkt.

Die Autorin freut sich, mit diesem Kochbuch eine Sammlung köstlicher Rezepte an alle diejenigen weiterzugeben, die ebenfalls die typische, oft fantasievolle türkische Küche zu genießen wissen.

Inhalt

Vorwort	8
Essen und trinken in der Türkei	10
Was macht die türkische Küche aus?	13
Typische Gewürze	14
Typische Zutaten und Lebensmittel	16
Tipps rund um die türkische Küche	18
Getränke	21
Joghurt-Getränk (Ayran)	21
Tee (Çay)	21
Türkischer Kaffee (Kahve)	21
Anisschnaps (Rakı)	22
Bier (Bıra) und Wein (Şarap)	22
Kleines türkisches Kochlexikon	24
Türkische Mahlzeiten	25
Rezepte	
Suppen	28
Borç Çorbası (Borschtsch-Suppe)	28
Düğün Çorbası (Hochzeitssuppe)	29
Güzel Hanım Çorbası (Schöne-Frauen-Suppe)	30
Hünkâr Çorbası	31
Irmik Çorbası (Grießsuppe)	32
Işkembe Çorbası (Pansensuppe)	33
Işpanak Çorbası (Spinatsuppe)	34
Kavurma Çorba (gebratene Suppe)	25
Kıymalı Çorba (Suppe mit Hackfleischbällchen)	36
Sütlü Badem Çorbası (Mandelmilchsuppe)	37
Tarhana-Çorbası	38
Yayla-Çorbası(Alm-Suppe)	39
Salate und Pasten	40
Cacık (Gurken in Joghurtsoße)	40
Çoban Salatası (Hirtensalat)	41
Domates Salatası (Tomatensalat)	42
Fıstıklı Terator (Nuss-Paste)	43
Haviç (Mais-Paste)	44
Hibeş (Sesam-Paste)	45
Karnabahar Salatası (Blumenkohlsalat)	46
Midye Salatası (Muschelsalat)	47
Patlıcan Ezmesi (Auberginen-Paste)	48
Yoğurtlu Ispanak Salatası (Spinatsalat in Joghurtsoße)	49

Eiergerichte	50
Çilbır (Verlorene Eier auf türkische Art).....	50
Menemen.....	51
Peynirli Omlet (Omelett mit Kaşarkäse).....	52
Sucuklu Yumurta (Rührei mit Wurst).....	53
Yumurta Dolması (Gefüllte Eier).....	54
Fleisch- und Wurstgerichte	55
Çerkez Tavuğu (Tscherkessen-Huhn).....	55
Ankara Tavası (Fleischpfanne „Ankara“).....	56
Domates Dolması (gefüllte Tomaten).....	57
Etlı Bamyı (Okra-Fleischtopf).....	58
Etlı Kuru Fasulye (Bohnengericht mit Fleisch).....	59
Fırında Patlıcan (Auberginen aus dem Backofen).....	60
Hasib (selbst gemachte Wurst).....	63
Hünkâr Beğendi (Der Sultan war entzückt).....	64
Izgara Köfte (gegrillte Hackfleischbällchen).....	65
Izmir Köftesi (Hackfleischbällchen „Izmir“).....	66
Kadınbudu Köfte (Hackfleischbällchen „Frauenschenkel“).....	67
Kavurma (Fleischeintopf).....	68
Kaynatma Çorba (gekochtes Fleisch mit Brühe).....	69
Kuru Köfte (Hackfleischbällchen).....	70
Kuzu Budu Fırında (Hammelkeule gebraten).....	71
Pane Koyun Pirzolası (paniertes Kotelett).....	72
Lahmas (Lammfleisch in Gemüse mit Nudeln).....	73
Papaz Yahnisi (Zwiebel-Ragout).....	74
Patates Musakkası (türkisches Moussaka).....	75
Patlıcan Kebap (Auberginen-Fleischtopf).....	76
Şiş Kebap (Fleisch-Spießchen).....	77
Şiş Köfte (Hackfleischbällchen am Spieß).....	78
Siste Hindi (Putenfleisch-Spießchen).....	79
Tas Kebabı (Kebap im Topf).....	80
Tavuk Kizartması (Brathähnchen im Tomatensoße).....	81
Tavuk Yahnisi (Hähnchen-Ragout).....	82
Terbiyeli Köfte (Hackfleischbällchen in Zitronensoße).....	83
Testi Kebap (Kebap im Tontopf).....	84
Fischgerichte	85
Buğulama Balık Filetosu (Fischfilet gedünstet).....	85
Kalamar (Tintenfisch in Gemüse).....	86
Tonbalığı Buğulama (Thunfisch gedünstet).....	87
Uskumru Dolması (Makrelen mit Füllung).....	88
Gemüsegerichte	89

Fasulya Pilakisi (kaltes Bohnengericht).....	89
Hingila (Kohl-Eintopf).....	90
Imam bayıldı (Der Imam fiel in Ohnmacht).....	93
Mücver (Zucchini-Pfannkuchen).....	94
Kabak Mücver (Kürbis-Frikadellen).....	95
Karnabahar Tava (gebratene Blumenkohlröschen).....	96
Kış Türüsü (Eintopf aus Wintergemüse).....	97
Kuru İç Bakladan (dicke Bohnen-Spezialität).....	98
Salatalik Turşusu (in Essig eingelegte Gurken).....	99
Sarmısaklı Köfte (Knoblauchbällchen).....	100
Yoğurtlu Havuç Kızartması (gebratene Möhren in Joghurt).....	101
Yoğurtlu Ispanak (Spinat in Joghurtsoße).....	102
Zeytinyağlı Bakla (dicke Bohnen in Olivenöl).....	103
Zeytinyağlı Biber Dolması (gefüllte Paprikaschoten).....	104
Zeytinyağlı Ispanak (Spinat in Olivenöl).....	105
Yaprak Sarması (gefüllte Weinblätter).....	106
Reis- und Teiggerichte	107
Fırında Makarna (Makkaroni-Auflauf).....	107
İç Pilav.....	108
Ispanak Böreği (Börek).....	109
Istanbul Pilavı (Reisgericht „Istanbul“).....	110
Kol Böreği (Börek mit Schafskäse).....	111
Kuzu Etli Pilaw (Reis mit Lammfleisch).....	112
Sigara Böreği (Zigarren-Börek).....	113
Pilaw klassisch-turkestanische Art.....	114
Süßspeisen und Gebäck	116
Helva.....	116
Bademli Prens Helvası (Mandel-Helva nach Prinzen-Art).....	117
Bademli Yarım Ay (Mandel-Halbmonde).....	118
Irmik Lokması (süße Grießspeise).....	119
Hamım Göbeği (Frauennabel).....	120
Kaşarali (Käseplätzchen).....	122
Nişalda.....	123
Poğaç (Käsegebäck).....	124
Simit (Sesamkringel).....	125
Sütlaç (süße Reisspeise).....	126
Un Karabiyesi (Mehl-Kekse).....	127
Getränke	128
Ayran (Joghurt-Getränk).....	128
Çay (türkischer Tee).....	129
Kahve (türkischer Kaffee).....	130