Török ínyenc falatok

Pacalleves
(Iskembe corbasi)

Hozzávalók: *50 dkg pacal, 1,5 liter víz, 1 tojássárgája, 1,5 pohár joghurt, 2 ek liszt, 2 ek vaj, 1 tk. erős paprika, 4 gerezd fokhagyma, 1 dl ecet, só.*

A megtisztított pacalt, ecetes, sós vízben kiáztatjuk, puhára pároljuk, leszűrjük, majd felcsíkozzuk. Elkeverjük a lisztet és a tojássárgáját a joghurttal, és összekeverjük a pacallal. A vajat aranysárgára hevítjük, és a tűzhelyről levéve belekeverjük az erős paprikát, majd hozzáadjuk a pacal főzőlevéhez. Az ecetben elkeverjük az összezúzott fokhagymát, és a levest ezzel tehetjük pikánssá.

Tökfasírozott
(Kabak mücver)

Hozzávalók: *50 dkg gyenge spárgatök, 20-30 dkg tehéntúró, liszt (A túró nedvességétől függő mennyiség), 3-4 db. hagyma, 2 egész tojás, petrezselyem, kapor, só, bors, a sütéshez olaj.*

A tököt legyaluljuk. A túróval, finomra reszelt hagymával, apróra vágott petrezselyemmel, kaporral két egész nyers tojással és annyi liszttel összekeverjük, hogy formázható, sűrű masszát kapjunk. Borssal és közvetlenül a sütés előtt sóval ízesítjük. A keverékből kanállal kisebb pogácsákat szaggatunk és bő olajban aranysárgára sütjük. Hidegen és melegen is fogyasztható.

Töltött padlizsán
(Imam bayildi)

Hozzávalók: *1 kg hagyma, 6 db kisméretű padlizsán, 2 db tölteni való paprika, 50 dkg paradicsom, 1 fej fokhagyma, petrezselyem, 1 mokkáskanálnyi só, 1 mokkáskanálnyi kristálycukor, fél pohár olívaolaj, a sütéshez olaj.*

Megtisztítjuk a hagymákat és karikára vágjuk. Az egyik paprikát és a paradicsom felét apróra daraboljuk. A hagymát megpirítjuk az olívaolajban és hozzáadjuk a paprikát valamint az összezúzott fokhagymát, és együtt további 5 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a paradicsomot, majd ismét néhány percig pirítjuk. Megsózzuk, megcukrozzuk, felöntjük egy pohár vízzel, felforraljuk és 5 percig főzzük. Leszűrjük és a levét félre tesszük. A padlizsánt – két végét kihagyva, hogy sütés közben ne essen szét – meghámozzuk. A padlizsánt egyik oldalán felhasítjuk, és sós vízben egy óráig állni hagyjuk. Miután kiveszszük, kinyomjuk belőle a vizet. Forró olajban mindkét oldalát megsütjük. Lecsepegtetjük róla az olajat, és vágott részével felfelé tepsibe helyezzük. Kinyitjuk a hasítékot és beletöltjük a tölteléket. Hosszában vágott paprikával és paradicsom-szeletekkel lefedjük a padlizsánt. A félretett lével meglocsoljuk és kb. 10 percig forró sütőben átsütjük. Megszórjuk petrezselyemmel és hidegen kínáljuk.

Olajos zöldbabsaláta

Hozzávalók: *1 kg sárga hüvelyű zöldbab, 2 fej vöröshagyma, 2-3 paradicsom zöldpetrezselyem, kevés só, cukor, olaj.*

A sárga hüvelyű zöldbabot végeitől megtisztítjuk és nagyon kevés vízzel – lehetőleg jól zárható edényben – kis lángon feltesszük főni. A vízbe beletesszük a karikára vágott hagymát, a negyedelt paradicsomokat, a zöldpetrezselymet, a sót, és 1-2 evőkanál olajat, valamint kevés cukrot. Lassú főzéssel addig pároljuk, amíg a bab megpuhul és leve elfő. Lehűtjük, majd hűtőszekrényben néhány órán át „pihentetjük".

Tálas kebab

Hozzávalók: *50 dkg hosszúkásra szeletelt bárányczomb, 40 dkg hagyma, 1dl étolaj, fél pohár paradicsomlé, 1 pohár víz, só, bors, oregánó, mexikói kevert zöldség (sárgarépa, kukorica, zöldborsó), 1 csomag leveles tészta, 2 db tojás, 2-3 kanálnyi étolaj (a tészta nyújtásához).*

A kebab – török konyha egyik legismertebb csemegéje – hagyományosan birkahúsból készülő, roston sült fűszeres étel. Ma is a régi, jól bevált, nomád törzsektől örökölt módszerrel sütik, a birka- vagy esetenként sertéshúst apró kockákra darabolva fűzik a nyársra. A számtalan kebab variáció közül egy modern, otthon könnyen elkészíthető változatot mutatunk be.

Töltelék: A hagymát karikára vágjuk és a felét az olajban aranysárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a húst és a paradicsomlét, megfűszerezzük és 10 perc alatt összefőzzük. Ezután vizet öntünk hozzá. Először nagy lángon forraljuk, majd – a lángot közepesre véve – főzzük. Ha elfővi a vizét, pótoljuk. Ha a hús megpuhult, a maradék hagymát is hozzáadjuk. Forró sütőbe téve még 10 percig sütjük. A sütőből kivéve, leszűrjük és a levét félretesszük. A mexikói zöldségkeveréket sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük és összekeverjük a hússal.

Tészta: A tésztát 0,5 cm vastagságúra kinyújtjuk és megsózzuk, majd összehajtogatjuk és ismét kinyújtjuk 1 cm vastagságúra, végül 10-12 centi széles

négyzetekre vágjuk. Ezeket egyenként újra hajtogatjuk és kis cipókat csinálunk belőle. 10-15 percig pihentetjük, majd étolajjal megkenve egyenként 20 cm-es átmérőjű és 0,5 cm vastagságú darabokra kinyújtjuk. Minden tésztácskát megtöltünk a töltelékkel és négyszögbe összehajtjuk. Kevés olajjal kikenjük a tepsit és a hajtogatott tésztát lefelé fordítva belehelyezzük. A tojásokat felverjük és rákenjük a tésztára. Forró sütőben először 10 percig sütjük, majd közepes lángálláson még 15 percig sütjük. A világos barnára sült tésztákat a hússzósszal leöntve melegen tálaljuk.

Isztambuli piláf
(Istanbul Pilavi)

Hozzávalók: *2 pohár rizs, 15 dkg vaj, 30-40 dkg főtt tyúkmell, 2,5 dl erős húsleves (lehet kocka is), 2 evőkanál fehérre hámozott mandula, 5 dkg zöldborsó, 2 db apróra vágott tyúkmáj, 1 kanál pisztácia (ha nincs, akkor durvára darált mogyoró), csipet sáfrány, 3 pohár víz, 1 kávéskanál só.*

A tepsibe helyezett rizst felöntjük annyi meleg vízzel, hogy ellepje, megsózzuk, sütőben puhára sütjük. Amikor kihűlt, hideg vízzel leöblítjük. A rizst vajjal tíz percig kevergetve pirítjuk. Összekeverjük a húslével, sáfránnyal, a fehérre hámozott mandulával, zöldborsóval, sóval, a szálkásra csipkedett főtt tyúkmellel, valamint a vágott májjal, zúzával. Addig pároljuk, amíg a rizs be nem szívja a levest. Takarék lángon tartjuk még egy ideig, és tetejére szórjuk a pisztáciát vagy a durvára darált mogyorót.

„Asszony köldöke”
(Hanim göbegi)

Hozzávalók: *25 dkg liszt, 5 dkg margarin, 3 tojás, 25 dkg víz, 1 kg kristálycukor, 2 citrom leve, annyi víz, hogy a cukrot elfedje, étolaj, darált dió vagy mandula, tejszínhab.*

Először a szirupot készítjük el. A cukrot mély fazékba tesszük és annyi vizet adunk hozzá, hogy elfedje. Felforraljuk és néhány perc állás után hozzáadjuk a citrom levét. Még 1 percig forraljuk, majd hagyjuk kihűlni.

A margarint mély fazékban megolvasztjuk, kevés vízzel felforraljuk. Beleöntjük az összes lisztet és takarékra vesszük a lángot. Csomómentesre keverjük, és 5 percig főzzük. A tésztának addig kell főni, amíg le nem tapad a fazék aljára. Ügyeljünk arra is, hogy ne maradjon nyers, liszt szagú. A tésztát tegyük egy tálba és hagyjuk hűlni. Ezután egy nagyobb tálba téve ráütjük a tojásokat. A tojást beledolgozzuk a tésztába. (Legjobb, ha kézzel gyúrjuk, de vigyázzunk nehogy forró legyen!) Egy széles serpenyőbe sok olajat öntünk .A tésztából dió nagyságú darabokat tépünk, azokat repedésmentesen összenyomjuk, azaz 1,5-2 cm vastag kerek pogácsákat formázzunk belőlük. Olajos ujjal kilyukasztjuk a tésztakorongok közepét, majd bő olajban – közepes lángon – mindkét oldalukat megsütjük. A kisült „asszonyköldököket” beledobjuk a kihűlt szirupba, hogy abban jól megszívhassák magukat. A karikákat végül tálra helyezzük, a közepükre tejszínhabot nyomunk, és megszórjuk darált dióval vagy mandulával.

Sajttorta
(Yufka börek)

Hozzávalók: *30 dkg sajt, 1 dl tejföl, 30 dkg liszt, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 tojás, 6 evőkanál olívaolaj, só és bors.*

A yufka olajjal, vízzel, liszttel készülő tészta, amelyet édes vagy sós kivitelben is el lehet készíteni. A lisztet olajjal és annyi vízzel gyúrjuk össze, hogy könnyű és lágy tésztát kapjunk. Elkeverjük a reszelt sajttal. A 6 cipóra osztott tésztát nagyon vékonyra nyújtjuk ki. A lapokat olívaolajjal megkenjük és a sütőformába hármat egymásra teszünk belőle. Megtöltjük az apróra vágott petrezselyemmel és a másik három tésztalapot ráhelyezzük. A tetejét tojással megkenjük. A tortát közepes lángon, 40 percig sütjük. Melegen szolgáljuk fel.

Mézeskenyér
(Serof hatsi kadaif)

Hozzávalók: *1 evőkanál cukor, 1 házi kenyér (0,75 kg), 20 dkg méz (lehetőleg akácméz), 1 citrom leve, 5 dkg vaj, 1-1/2 dl tej, 20 dkg tehéntúró, 1 dl tejföl.*

Nagyon étvágygerjesztő, hagyományos török édesség. A sütőben pirítjuk hozzá a kenyeret, amit mézzel kell ízesíteni. A török kenyérhez a nálunk is kapható burgonyás házi kenyér hasonlít legjobban. A vízszintesen félbevágott kenyeret közepes lángon a sütőben aranyszínűre pirítjuk. Ezután bekenjük vajjal és meglocsoljuk a tejjel, hagyjuk, hogy jól megszívja magát. A mézet közepes lángon felolvasztjuk, majd beletesszük a citromlevet. Ezt követően kivajazott tepsibe tesszük a kenyeret, ráöntjük a mézet és közepes lángon addig sütjük, amíg aranybarna színű nem lesz. Végül rákenjük a tejföllel és a cukorral előzőleg összekevert túrót és így adjuk asztalra.

Ezeregyéjszaka-desszert

Hozzávalók: *5 dkg vaj, 3 tojás, mokkáskanálnyi sütőpor, mokkáskanálnyi őrölt fahéj, 1 pohár joghurt, 5 dkg őrölt mandula, 10 dkg cukor, 1 vaníliás cukor, fél mokkáskanálnyi őrölt szerecsendió, 1 evőkanál kakaó, 1 kávéskanál citromlé, 12 dkg liszt.*

Keverjük habosra a vajat a cukorral és vaníliás cukorral. Adjuk hozzá az egész tojásokat és verjük további 3-4 percig. Keverjük össze a lisztet, sütőport, fahéjat, szerecsendiót és kakaót. Verjük fel habverővel a joghurtot és keverjük hozzá a citromlevet. Lassan adjuk a vajas, tojásos keverékhez a lisztes és a joghurtos keveréket úgy, hogy egy kicsit az egyikből kicsit a másikból öntünk hozzá, vigyázva, nehogy csomós legyen. Legvégén keverjük hozzá a mandulát. Öntsük jól kivajazott tortaformába és közepes sütőben süssük 40-50 percig. Mikor kihűlt, vágjuk ketté és töltsük meg vaníliás vagy citromos krémmel.