

## Turkse kookavond met Dora Dursun

### Gözleme met aardappel

**Nodig** : 3 aardappels , ui, pezo, chilivlokken, olijfolie, yufka deeg

**Bedereding** ; 3 middelgrote gekookte aardappelen geprakt, fijngehakte ui, 1 theelepel zout, 1 theelepel zwarte peper, 1/2 theelepel pul biber (rode peper vlokken) en 3 eetlepels olijfolie. Begin met het zachtjes bakken van de ui in olijfolie in een pan. Voeg vervolgens de kruiden toe, roer alles goed door en zet het vuur uit. Meng dit mengsel met de gekookte aardappelen en roer alles grondig door elkaar voor een smakelijke aardappelvulling.

Rol het deeg uit en wrijf het in met mek en olie en eidooiermengsel, rol de vulling in de deeg zoals je zelf wil ,bvb verdeel in 8 stukken en rol vanaf de breedste kant naar binnen ,overlap het start en met deeg.

Bak de gozleme op de pan of de oven bij 180 graden. bewaar

### Sigara Börek

**Nodig** : yufka of filo , spinazie, feta, eieren, zwarte peper, chilivlokken, look , zwarte sesam

**Bereiding** :

Het is belangrijk dat als je de vellen filodeeg uit de verpakking haalt ze onder een vochtige theedoek legt om uitdroging te voorkomen. We gebruiken yufka en strijken deze in met het mengsel zie boven.

Gaar de spinazie in de pan in gesmolten boter, beetje versnipperde look kan .

Prak de feta kaas met een vork en meng, eigeel en een snufje peper er doorheen. De feta is al zout van zichzelf dus er hoeft verder geen zout meer toe worden gevoegd.

Snijdt een vel deeg diagonaal in vieren. Snijd de driehoeken nogmaals doormidden zodat er 8 kleine driehoekjes ontstaan.

Leg wat van de spinzie en het fetamengsel op de lange zijde van de driehoek en vouw de linker en rechter hoek iets naar binnen bestrijk de andere punt met **losgeklopt ei** en rol ze op. Herhaal dit totdat het mengsel op is. Je kunt ook de filodeeg vellen(kan ook met yufka) in vieren laten om zo grote feta rolletjes te maken.

Verhit een laagje van ca 5 cm olie tot 180 graden. Bak de rolletjes (in porties) in 2 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi met zwarte sesam zaadjes. Je kunt ze zowel warm als koud serveren.

## **Rode linzenballetjes met granaatappelsiroop, -Mercimek Köfte**

**Nodig** : lente ui, ui, platte peterselie, look, 200 g rode linzen (ongekookt), 100 g bulgur (ongekookt), 400 gram water, olie, chilivlokken, paprika, komijn, sumak en zout, citroen, granaatappelsiroop

**Bereiding** : Snijdt de ui, peterselie en look fijn.

Spoel de linzen en breng ze vervolgens aan de kook in 400 gram water. Zet daarna het vuur lager en laat zachtjes verder garen tot het water bijna weg is. Roer af en toe eens om te voorkomen dat de linzen aan de bodem kleven.

Zet het vuur uit en meng de bulgur onder de linzen. Doe het deksel op de kookpot en laat minstens 10 à 15 rusten zodat de bulgur kan garen.

Doe intussen de olie in een pan en stoof de ui en look aan; breng verder op smaak met wat chilivlokken en paprika, sumak, komijn en zout. Bak nog een paar minuten verder aan op een zacht vuur.

Meng nu de linzen met de bulgur samen met het uienmengsel, de peterselie, versneden lente ui en citroensap.

Voeg indien gewenst nog wat van de specerijen of het citroensap toe.

Laat het mengsel afkoelen en maak vervolgens balletjes met je handen. Dit lukt het best wanneer je je handen eerst wat nat maakt zodat het mengsel niet blijft kleven.

Bak de balletjes in de pan in boter en olie, goudbruin.

Serveer met citroenpartjes, eventueel in blaadjes kropsla

## **Coban Salatas - Herdersalade :**

**Nodig** : dille, groene pepers, komkommer, munt  
olijfolie, rode ui, gekookte eieren, tomaten uienpoeder, vers citroensap, zout, zwarte olijven

**Bereiding:**

Snijdt de 3 tomaten in blokjes. Een snelheid tipje is; snijd de tomaat niet “recht door midden”, maar net iets “schuin door het midden”. Begin net naast het roosje waar het takje aan gezeten heeft. Op die manier heeft maar 1 deel het roosje en hoef je alleen maar dat deel eruit te snijden. Niet meer uit beiden delen.

Snijd vervolgens de komkommer (verwijder het waterige deel) in blokjes, de groene (langwerpige) pepers in ringetjes en de rode ui in halve maantjes. Doe alles samen in een grote kom. Garneer met de versneden gekookte eieren.

Hier maak je een salade van door munt grof te hakken, er dille en 1 theelepel uienpoeder bij te doen. Meng onder de salade.

**Dressing** : 1 eetlepel vers citroensap plus 1 eetlepel extra vierge olijfolie over de salade heen schenken.

Breng het geheel op smaak met zeezout.

Het is niet nodig, maar optioneel kun je zwarte olijven toevoegen naar wens.

## **Cevizli Havuc- Wortelsalade**

**Nodig** : wortels, courgette, dille,zoiut,zwarte peper, yoghurt,knoflook

### **Bereiding**

Maak eerst de yoghurt knoflook saus. Meng yoghurt met geraspte knoflook;dille en zout.

Doe de saus in de koelkast. Dit kan je eventueel al eerder doen.

Maak en worteljulienne en een courgette julienne(niet wat boinneste)

Bak de geraspte wortels met olijfolie eventjes aan. Niet te veel roeren. Anders wordt het het papperig. Laat de geraspte wortel zacht worden in 3-4 minuten. Laat het daarna afkoelen tot kamer temperatuur.

Als de wortels afgekoeld zijn, meng ze dan met de courgette sliertjes, yoghurt knoflook saus.

Doe nog wat zout erin.

Serveer de salade met een beetje extra virgin olijfolie erover.

## **Cazic**

### **Nodig:**

1 komkommer met de zaadjes verwijderd, geraspt en sap eruit gehaald , Turkse volle yoghurt, munt ,verse dille, olijfolie, pezo

### **Bereiding**

Snij de komkommer in twee en verwijder de pitten ervan.Rasp de komkommer en pers met je handen het vocht eruit. Meng de geraspte knoflook, olijfolie met yoghurt in een kom.

Voeg de fijn gesneden verse dille en gedroogde munt er ook in. Roer alles goed samen.

Doe geraspte komkommer bij de yoghurt en roer goed.

Bedekt de Cacik met een folie en laat in de koelkast om te rusten voor ongeveer 2 uur.

## **Yoghurt soep , Yayla Corbasi**

**Nodig** : 800 ml water, 200 ml yoghurt

1 eigeel,2 theelepels bloem, 50 gram boter

2 eetlepels rijst, 2 theelepels paprikavlokken

2 theelepels zout,2 theelepels gedroogde munt

**Bereiding:** Haal de rijst door een zeef en was deze goed. Laat de rijst vervolgens drogen.

Zet een pan op het vuur giet het water in de pan en voeg de rijst toe. Laat het water langzaam koken.

Neem een kom en voeg hier de yoghurt en bloem aan toe, voeg het eigeel ook toe aan de kom. Roer goed door met een garde.

Wanneer het water in de pan kookt neem je twee volle lepels van het water uit de pan en voeg je dit toe aan de kom met de overige ingrediënten . Roer dit goed door.

Neem ter controle een beetje rijst uit de pan en voel of deze heel zacht is.

Als de rijst nog niet heel zacht is laat je het nog even doorkoken.

Voeg daarna de mix uit de kom toe aan de pan met het water en de rijst. Blijf nu roeren tot deze soep begint te koken.

Zet nu het vuur op een lage stand voor 10 minuten.

Strooi tot slot paprikavlokken en zout in de soep.

Doe dan het vuur helemaal uit.

Zet een andere (kleine) pan op het vuur voeg hier boter toe en laat het voor ongeveer de helft smelten.

Strooi dan gedroogde munt erbij roer goed door totdat de roomboter dit keer helemaal gesmolten is.

Giet dit mengsel in de andere pan met de soep. Roer goed door

### **Gevulde druivenbladeren en courgetten, Dolma**

#### **Nodig**

druivenbladeren (of andere: bewaar er een paar extra voor het geval dat), gedroogde courgetten(dolmalik kabak)

150 gram witte rijst: een half uur weken is voldoende

500 ml heet water (om de bladeren te blancheren)

150 ml heet water (om de rijst voor te koken)

300 ml heet water (om dolma's te koken)

60 ml olijfolie (om de rijst voor te koken)

40 ml olijfolie (om dolma's te koken)

2 eetlepels citroensap (om dolma's te koken)

2 uien ,2 eetlepels pijnboompitten (als je ze niet hebt, kun je ook walnoten gebruiken)

1 eetlepel rozijnen gebruiken, 1 theelepel piment;1 snufje kaneel

2 eetlepels verse munt hebt

3 eetlepels gehakte peterselie, pezo

#### **Bereiding:**

Kook de gedroogde courgetten in ruim water gedurende minjuten, laat afkoelen!

Week de rijst. Blancheer in de tussentijd de verse druivenbladeren ongeveer 4-5 minuten in kokend gezouten water; (je kunt ze ook even in een bak met water en ijs leggen: om hun kleur te behouden) en zet ze dan apart om uit te lekken en te drogen.

Bak de in blokjes gesneden uien, voeg de pijnboompitten toe om ze een beetje te bruinen

Spoel de rijst voor de laatste keer, laat uitlekken en doe het in de pan; meng met een lepel en voeg de andere ingrediënten en kruiden toe samen met 150 ml water.

Kook de vulling tot het water volledig is opgenomen; zet het vuur uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Open op een vrij grote snijplank een wijnblad met de geaderde kant naar boven. Leg nu een lepel vulling in het midden (het mag niet overlopen, anders breekt het blad tijdens het koken), maar dicht bij de stengel die je voorzichtig hebt afgesneden; vouw eerst de zijflappen om te voorkomen dat de vulling eruit komt en wikkel het blad, waarbij je het stevig tussen je vingers houdt.

Hetzelfde voor de courgetten.

Het eindresultaat zal op een vinger lijken en de vulling mag niet zichtbaar zijn of eruit komen; anders krijg je een "lege dolma" die, naast een paradox, ook slecht te zien zou zijn.

Leg eerst de onregelmatig gevormde of gebroken bladeren op de bodem van de pot waarin je de dolma's gaat koken en leg de dolma's op verschillende niveaus op elkaar (afhankelijk van de grootte van de pot en de diameter van de dolma's). Voeg 4 eetlepels olijfolie toe citroensap en ongeveer 300 ml heet water (pas de hoeveelheid water aan, aangezien er meer of minder de helft van de hoogte van de dolma's moet bereiken).

Zodra je ze hebt uitgespreid, bedek je ze met een porseleinen bord, precies de juiste maat om in de pot te passen zonder lege ruimtes achter te laten: dit voorkomt dat de dolma's opzwellen van het water en aan de uiteinden breken. Sluit de pot af met een deksel "zo strak mogelijk", kook op middelhoog vuur tot het water kookt; zodra het kookt, zet je het vuur laag; controleer dolmas regelmatig: als ze al hun water hebben opgenomen, voeg dan nog wat toe (zou heet water moeten zijn) en kook nog ongeveer 15 minuten.

Zet het vuur uit en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur of serveer ze warm met citroenschijfjes en peterselie of dilleblaadjes.

### **Firinda Cupra/Goudbrasem in de oven**

**Nodig** : middelgrote zeebrasem, middelgrote aardappelen, 5-6 paprika's, 3 uien ,3-4 teentjes knoflook ,olijfolie, boter, pezo, komijn, chilivlokken naar smaak, laurierblaadjes, citroen; tomaat

#### **Bereiding** :

Meng de olijfolie met citroensap, chiliblokken ,komijn en zwarte peper, dit mengsel wordt binnenin en over de schoongemaakte en geopende vis aangebracht.

Goudbasem(Dorade royale) goed proper maken, insnijden op de velkant, stop in de vis ui, rode paprika en citroenschijfjes

In de ingesneden zijde halve citroen sneetjes

De aardappelen worden geschild en in rondjes gesneden.

Paprika's worden doorboord met een mes.

De uien worden dik gehakt, opnieuw afgerond.

Snijd de knoflook in kleine stukjes.

Olijfolie, zout, komijn, chilipoeder, knoflook worden gemengd.

Geschilde aardappels in schijven, mengen met olijfolie en chilivlokken.

In een bakplaat onderaan de schijven aardappel, verder opwerken met versneden rode paprika en schijfjes tomaat, look ,laurier.

Plaats de vissen op de groenten in de schotel

In de oven bij 220 graden gedurende 30 minuten

We servren dit afzonderlijk op een bordje.

### **Firinda Patlican Kebabi Gebakken aubergine Kebab**

**Nodig** :4 middelgrote aubergines

**Voor de gehaktballen/kofte**: 600 lams gehakt, geraspte ui; 2 teentjes geraspte knoflook, 2 ei, peterselie,1 theeglas paneermeel,1 theelepel zwarte peper,1 theelepel chilivlokken, komijn, pezo

**Saus**:

2 el olie,1 teentje knoflook, paprika in bokaal, pezo, bouillon

#### **Bereiding** :

Laat de saté stokjes weken in koud water.

Snijd de aubergines in plakjes en week ze een half uur in gezouten water.

Laten we in dit stadium het gehakt, de ui, de knoflook, het ei, de peterselie, het paneermeel en de kruiden in de kneedkom kneden.

Maak van het gehakt platte burgers, Dek onze burgertjes af met huishoudfolie en laat ze 15-20 minuten rusten in de koelkast.

**Saus** : olie in de pan nemen, de gehakte knoflook toevoegen en bakken.  
Voeg de rode paprika coulis , zout en peper toe en meng.  
Voeg het hete water toe, kook gedurende 5 minuten en zet dan het vuur uit.  
Maak de spiesje met om en om uitgelekte aubergine en burgers; leg in de ovenschaal.  
Alles in de schotel en overgiet met de paprika saus,dek af met Al- folie, bakken in een voorverwarmde oven op 200 graden.  
Controleer na 30-35 minuten of de aubergine en gehaktballetjes zacht zijn,  
Serveer!

### **Künefe Yemeyi**

**Nodig** : 100 g suiker, 1/2 tl citroensap, 20 g boter, gesmolten, 150 g kadayifdeeg (koelvers), 60 gram boter, 1/4 tl melasse, 120 g künefe-kaas, fijngesneden, gemalen noten

### **Bereiding** :

Breng de suiker met 120 milliliter water aan de kook. Voeg het citroensap toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en zet de siroop opzij om af te koelen.  
Doe de kadayif in een ruime kom en kneed er met je handen de gesmolten boter door. Verdeel het deeg in 4 porties van gelijke grootte.  
Meng in een kleine kom de boter en de melasse.

Bestrijk een koekenpan van 20 à 22 centimeter met 1/2 van de boter. Verdeel 2 porties deeg over de bodem van de pan en druk stevig aan. Verdeel de kaas over het deeg en laat daarbij 1 centimeter vanaf de rand vrij. Bedek de kaas met de resterende 2 porties deeg en druk bovenop en aan de rand stevig aan.

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur en bak de künefe in ongeveer 8 à 10 minuten goudbruin. Dek de pan af met een groot plat bord, draai daar de künefe op om en schuif de künefe vanaf het bord voorzichtig op de andere zijde in de pan. Bak nog 8 à 10 minuten op de andere zijde. Neem van het vuur, schenk er de siroop over en bestrooi met de noten.