

**Yüksük çorbası (mantı çorbası)
Ravioli-Suppe**



Zutaten:

Mantılar hazırlanır - kleine „Ravioli“ wird vorbereitet
mitgebracht

kleine Lamm-Fleischstückchen
gekochte Kichererbsen
Pfeffer- (Paprika)-Paste
getrocknete Minze
Butter
Zitrone
Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Stückchen schneiden, im Topf mit Butter scharf anbraten, anschließend die Paprika-Paste dazugeben. Dann 3 Liter heißes Wasser hinzufügen. Wenn das Wasser kocht, fügen Sie die Ravioli und die getrocknete Minze hinzu. Nach 15 Minuten werden die gekochten Kichererbsen hinzugefügt. Dann noch Salz und Zitrone hinzu. Den Herd ausmachen. Etwas ziehen lassen. **Ohne Deckel!**

Patlican Güvec kuzu Auberginen-Lamm-Topf



Zutaten:

10 Auberginen
2 Kilo Lammkeule oder -Schenkel
10 Tomaten
20 Knoblauchzehen ganz
10 Stück Paprika mittelscharf/mild
3 EL Paprika-Paste
3 EL Butter
Salz
gem. roter Pfeffer/Paprikapulver

Zubereitung:

Die Auberginen schälen und in Würfel schneiden. Legen Sie diese in eine tiefe große Schüssel und fügen Sie etwas Salz und Wasser hinzu.

Tomaten ebenso schälen und in Würfel schneiden. Paprika halbieren und in Stücke schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen aber ganz lassen.

Mischen Sie die Paprikapaste mit etwas Wasser

Butter in einen Topf und dann die Hälfte des Fleisches und die Hälfte der Knoblauchzehen in den Topf. Salz, Pfeffer, Paprika und mit der flachen Hand ein wenig die Zutaten im Topf zusammenpressen.

Den Auberginensaft auspressen, in den Topf geben und die Paprikaschoten mit Knoblauch dazugeben.

Fügen Sie die Paprikapaste und die Tomaten hinzu

Wir haben die Auberginenschalen versteckt

Wir setzen sie anstelle von Pergamentpapier ein

Mit Folie abdecken

Den Ofen vorwärmen und 1 Stunde 15 Minuten in den Backofen.

nohutlu Piring pilavı
Reis mit Kichererbsen



Zutaten:

8 Tassen Reis
3-4 Tassen gekochte Kichererbsen
6 Esslöffel Butter
1 Teetasse Rapsöl
Salz
Heißes Wasser oder Brühe

Zubereitung:

Den Reis gründlich mit lauwarmem Wasser waschen und 15 Minuten in heißem Wasser einweichen.
Butter und Öl im Topf erhitzen und den Reis hinzufügen und aufkochen und dann bei kleiner Hitze kochen. Anschließend die Kichererbsen hinzufügen und den Topf mit Zeitungspapier abdecken, damit es mit dem Dampf weiter garen kann. Vor dem Servieren noch einmal gut durchrühren.

Zeytinyağlı Taze Fasulye Grüne Bohnen mit Olivenöl



Zutaten:

2 Tassen Olivenöl
6 Zwiebeln
2 Kilo grüne Bohnen
10 Tomaten
Salz

Zubereitung:

Vorbereitung

Bohnen Fäden abziehen 5 cm Länge schneiden
Tomaten schälen und in Würfel schneiden

Eine halbe Tasse Olivenöl nehmen und die gehackten Zwiebeln im Topf rösten.

Die Bohnen werden hinzugefügt und für 6 - 7 Minuten im Topf bei geschlossenem Deckel anschmoren.

Anschließend die geschälten und klein gewürfelten Tomaten mit einer 1 Tasse heißem Wasser hinzufügen.

Bei geschlossenem Deckel kochen bis die Bohnen gar sind. Nun noch Salz hinzufügen und in Ruhe lassen.

Es wird kalt serviert. Auf die Serviceplatten wird etwas Olivenöl gegeben...

Fellah Köftesi Adana usülü Falafel Köfte mit Knoblauch



Zutaten:

Für die Falafel-Köfte

- 4 Tassen feiner Bulgur für die „Köfte“
- 2 Gläser Grieß
- 6 Esslöffel Mehl
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Paprikapaste
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- Salz
- Cumin
- 2 Liter Wasser
- Kochen Sie das Wasser für die Köfte mit einem Teelöffel Zitronensalz und normalem Salz.

Für die Sauce:

- 3 Teegläser Olivenöl
- 10 Knoblauchzehen
- 4 Esslöffel Paprikapaste
- 8 geriebene Tomaten

Zum Dekorieren:

- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Falafel-Köfte werden mit lauwarmem Wasser geknetet und auf Pastenkonsistenz gebracht.

Aus dem entstandenen Teig werden kleine „Murmeln“-Bällchen geformt. Die Handflächen hierfür anfeuchten.

Die Bällchen werden mit einem kleinen Finger in die Form eines Knopfes gedrückt und auf ein mit Mehl bestreutes Tablett gelegt.

Für die Sauce Öl in einer Pfanne erhitzen.

Den gehackten Knoblauch leicht rösten, Paprikapaste und geriebene Tomaten werden hinzugefügt und die Sauce wird gemacht, bis die Tomaten gekocht sind.

Die Bällchen werden in kochendes Wasser geworfen und 5 Minuten gekocht.

Die Sauce wird über die Fleischbällchen geträufelt und schließlich mit fein gehackter Petersilie garniert.

Cacik
Zaziki türk. Art



Zutaten:

Joghurt
Gurke
Salz
Getrocknete Minze
Ein wenig Olivenöl

Zubereitung:

Joghurt in der Schüssel gut umrühren.
Gurke gut waschen und ganz klein hacken oder reiben, das Gurkenwasser aus der Gurke drücken und den gehackten Knoblauch mit Salz und dem Joghurt gut vermengen.
Rühren Sie erneut gründlich um.
Fügen Sie die trockene Minze und das Olivenöl hinzu

Coban Salatasi Bauernsalat



Zutaten:

Tomaten
Salatgurken
Spitzpaprika, rot
Peperoni, grün, nicht scharf, ersatzweise grüne Spitzpaprika
Frühlingszwiebeln
Schalotten (Zwiebeln rot)
Petersilie
Olivenöl
Zitronensaft
Wer will auch Granatapfelsirup
Salz
Bei Bedarf auch ein paar Oliven schwarz

Zubereitung:

Alle Zutaten in sehr kleine Würfel und/oder Ringe schneiden, die Petersilie fein schneiden, Salz, Olivenöl, Zitronensaft und/oder Granatapfelsirup auf die Zutaten geben und gut, aber vorsichtig umrühren und auf einer Salatplatte anrichten.

Wer möchte kann Oliven oder auch Fetawürfel, wenn vorhanden, drüber geben 😊

Nachspeise

Quitten-Süßspeise

oder



Kürbis-Süßspeise

Zutaten:



Zubereitung:

Macht Ayten Cevirme für uns. Können aber auch gern helfen 😊

Wir lassen uns überraschen!