
WDR Türk mutfağı

Türkisch kochen

Das große Bildkochbuch
mit den 200 köstlichsten Spezialitäten
aus allen Provinzen

Herausgeber: Hubert Knich
Türkische Redaktion
Westdeutscher Rundfunk
Fachliche Beratung: Melek Renan Atalay

Gräfe und Unzer

Inhalt

Ein Wort zuvor 7

Zu diesem Buch 8

Besonderheiten der türkischen Küche 9

Das Leben kommt aus dem Magen 9
Wurzeln der türkischen Küche 9

Essen und Trinken in der Türkei 10

»Rakı«-Tafel und bürgerliche Küche 10
Getränke – mit und ohne Alkohol 11
Besondere Feste 12

1001 Spezialitäten 14

Inneranatolien – die Wiege der türkischen Küche 14
Türkische Gastfreundschaft 15
Türkei – das Land der Spezialitäten 15
Kulinarische Mitbringsel 17

Die Rezepte

Suppen 19

Almsuppe · Yayla Çorbası 19
Hochzeitsuppe · Dügün Çorbası 19
Schöne-Frauen-Suppe · Güzel Hanım Çorbası 19
Tarhana-Suppe · Tarhana Çorbası 20
Fleischbrühe · Et Suyu 20
Kuttelflecksuppe · İşkembe Çorbası 20
Hühnersuppe · Tavuk Çorbası 22
Fischsuppe · Balık Çorbası 22
Knurrhahnsuppe · Kırılgaç Balığı Çorbası 22
Kartoffelsuppe · Patates Çorbası 23
Passierte Gemüsesuppe · Ezme Sebze Çorbası 23
Zwiebelsuppe · Soğan Çorbası 23
Erbsensuppe · Bezelye Çorbası 23
Linsensuppe · Mercimek Çorbası 24
Borschtsch · Borç 24
Kaukasische Suppe · Kafkas Çorbası 24
Weißkohlsuppe · Lahana Çorbası 24
Spinatsuppe · Ispanak Çorbası 26
Mehlsuppe · Un Çorbası 26
Milchsuppe · Süt Çorbası 26
Mandelmilchsuppe · Sütlü Badem Çorbası 26

Vorspeisen, kalte Gerichte und Beilagen 27

Möhren-Walnuß-Salat · Cevizli Havuç Salatası 27
Möhren in Mayonnaise · Mayonezli Havuç 27
Rindfleischsalat · Sığır Eti Salatası 27
Kartoffelsalat · Patates Salatası 27
Tomatensalat · Domates Salatası 29
Gurken mit Joghurt (Tsatsiki) · Cacık 29
Blumenkohlsalat · Karnabahar Salatası 29
Käsesalat · Peynir Salatası 29
Weißer-Bohnen-Salat · Piyaz 30
Kalbshirnfladen · Beyin Köftesi 30
Zucchini-fladen · Mücver 30
Blumenkohlfaden · Karnabahar Köftesi 30
Gefüllte Weinblätter · Zeytinyağlı Yaprak Dolması 33
Kartoffelstäbchen · Patatesli Köfte 33
Käsekroketten · Peynirli Köfte 33
Kichererbsenpüree · Humus 34
Sesampüree · Hibes 34
Den Imam hat's umgehauen · Imam Bayıldı 34
Maiscreme · Haviç 34
Auberginenpüree kalt · Patlıcan Ezmesi 36
Gefüllte Auberginen und Paprikaschoten · Zeytinyağlı Biber, Patlıcan Dolması 36
Gefüllter Weißkohl · Lahana Dolması 36
Artischocken mit Reisfüllung · Enginar Dolması 36
Gefüllter Sellerie · Zeytinyağlı Kereviz 36
Dicke Bohnen in der Schote · Zeytinyağlı Taze Bakla 37
Gemüse mit Tomatenpüree · Domatesli Karışık Kızartma 37
Artischocken mit dicken Bohnen · İç Baklalı Enginar 37
Lauch in Olivenöl · Zeytinyağlı Pırasa 38
Fava (aus getrockneten dicken Bohnen) · Fava (kuru iç bakladan) 38
Rote Bohnen in Olivenöl · Zeytinyağlı Barbunya 38
Grüne Bohnen in Olivenöl · Zeytinyağlı Taze Fasulye 40
Möhrenpüree in Olivenöl · Zeytinyağlı Havuç Ezmesi 40
Hähnchen und Gemüse in Aspik · Sebze Tavuk Jölesi 40
Tatarröllchen · Çiğ Köfte 40
Auberginen mit Käsefüllung · Peynirli Patlıcan 41

Gefüllte Auberginen überbacken · Kremah Patlıcan 41
Gefüllte Tomaten überbacken · Fırında Domates 41
Auberginenspieße · Patlıcan Çöp Kebabı 43
Auberginencreme · Patlıcan Püresi 43
Lampilaw · Kuzu Etli Pilav 43
Tomatenreis · Domatesli Pirinç Pilave 44
Türkischer Pilaw · Pirinç Pilavı 44
Gemischter Reis · İç Pilav 44
Zwiebelkuchlein · Soğan Köftesi 44
Weizengrütze mit Hackfleisch und Gemüse · Meyhane Pilavı 44
Gemüseauflauf mit Salami · Sucuklu Sebze Suflesi 45
Gemüseauflauf · Sebze Suflesi 45
Blumenkohlauf · Peynirli Karnabahar Suflesi 45

Geflügel-, Fleisch- und Gemüsegerichte 46

Hähnchen mit Gemüse im Römertopf · Sebze Tavuk Güveci 46
Hähnchen mit Blumenkohl aus dem Backofen · Fırında Karnabaharlı Tavuk 46
Tscherkessenhuhn · Çerkez Tavuğu 48
Hähnchenröllchen · Tavuk Köftesi 48
Truthahn mit Kastanien · Kestaneli Hindi 48
Gebratene Lammkeule · Fırında Kuzu Budu 48
Okras mit Hammelfleisch · Koyun Etlisi Bamyası 49
Hammeltoteletts · Koyun Pirzolası 49
Lammkoteletts aus dem Backofen · Tepsi Pirzolası 49
Lammkoteletts in Béchamel-Käsesauce · Beşamel Soslu Kuzu Pirzolası 50
Kalbskotelett Jägerart · Sebze Dana Pirzolası 50
Fleischspießchen · Şiş Kebap 50
Röstfleisch Gärtnerin · Bahçe Kebabı 50
Röstfleisch auf Fladenbrot · Pideli Kebap 52
Röstfleisch mit Joghurt und Fladenbrot · Yoğurtlu Şiş Kebap 52
Ragout in Joghurt-Sauce · Elbasan (Yoğurtlu Et) 52
Lammfleisch auf Artischockenböden · Enginarlı Kuzu Kebabı 52
Gemüse-Fleisch-Topf · Tencere Kebabı 53

Inhalt

Fleischtopf mit Reis · Taskebablı Pilav 53
Pfarrhaus-Ragout · Papaz Yahnisi 53
Hirn gebraten · Beyin Tavası 53
Leber im Lammnetz · Ciğer Sarması 53
Gebratene Leber · Ciğer Kızartması (Arnavut Ciğeri) 54
Auberginen-Fleisch-Pfanne · Tavada Patlıcan Kebabı 54
Frikadellen mit Tomaten · Salçalı Köfte 54
Frauenschenkel · Kadın Budu Köfte 56
Hackfleischröllchen · Kuru Köfte 56
Hasan-Pascha-Frikadellen · Hasan Paşa Köftesi 56
Hacksteak · Kıyma Bifteği 57
Hackfleischbällchen in saurer Sauce · Ekşili Köfte 57
Hackfleischröllchen Izmir · İzmir Köftesi 57
Gefüllter Hackbraten · Dalyan Köfte (Rulo Köfte) 57
Hackfleischröllchen aus dem Backofen · Peynirli Köfte 58
Hackfleischröllchen mit Nüssen · Tüy Beyaz Köfte 58
Gefüllte Hackfleischnester · İçli Köfte 58
Hackfleischröllchen am Spieß · Şiş Köfte 58
Hackfleischbällchen mit Auberginenpüree · Köfteli Patlıcan 59
Auberginenrouladen · Patlıcan Sarması 59
Kohlrouladen · Lahana Dolması 59
Weißkohlauf · Lahana Fırında 61
Wintereintopf · Kış Türlüsü 61
Weißkohleintopf · Kuşbaşı Etlü Kapuska 61
Linseneintopf · Sebze Merc İmek 61
Lauchauf · Pırasa Böreği 62
Schmorgemüse mit Fleisch · Güveçte Türlü 62
Auberginen-Musakka · Patlıcan Musakka 62
Auberginenpüree mit Ragout · Hünkar Beğendi 65
Bunter Spinat · Ispanak Yemeği 65
Kichererbsen mit Fleisch · Etlü Nohut 65
Weiße Bohnen mit Fleisch · Etlü Kuru Fasulye 67
Gefüllte Zucchini · Kabak Dolması 67
Gefüllte Zwiebeln · Soğan Dolması 67
Gefüllte Auberginen · Patlıcan Dolması 68
Weinblätter mit Fleischfüllung · Kıymalı Yaprak Dolması 68

Gefüllte Kartoffeln · Patates Karnıyarık 68
Gefüllte Auberginen aus dem Backofen · Patlıcan Dolması – Fırında 68
Gefüllter Lauch · Pırasa Dolması 69
Gefüllte Auberginen · Karnıyarık 69

Fischgerichte 70

Rotbarben aus dem Backofen · Barbunya Balığı Buğulaması 70
Gefüllte Makrele · Uskumru Dolması 70
Gefüllte Sardellen · Hamsi Dolması 72
Sardellen-»Pilaki« · Hamsi Pilakisi 72
Sardellen-Pilaw · Hamsi Pilavı 72
Sardellen in Ei · Yumurtalı Hamsi 73
Gebratene Sardellen · Hamsi Kızartması 73
Seebarsch mit Blattspinat in Käsesauce · Ispanak Yapraklı Levrek 73
Paniertes Barsch · Levrek Pane 73
Barsch auf portugiesische Art · Portekiz Levreği 75
Barsch in der Folie · Yağlı Kağıtta Levrek 75
Fischpfanne Marmara · Çıncarcık Usulü Balık 75
Gebackener Bonito · Palamut Balığı Fırında 75
Seemanns-Pilaw · Gemici Pilavı 76
Schwertfisch mit Tomaten · Domatesli Kılıç Balığı 76
Fischfrikadellen · Balık Köftesi 76
Krabbenauflauf · Karidesli Balık Süfle 77
Kalmare-»Pilaki« · Kalamar Pilaki 77
Muschel-»Pilaki« · Midye Pilaki 77

Fladen, Nudeln, Eigerichte 78

Nudeltäschchen mit Hackfleischfüllung · Manti 79
Nudelblätter mit Käsefüllung · Su Böreği 79
Fladenbrot mit Käsefüllung · Peynirli Pide 80
Türkische Pizza · Lahmacun 80
Makkaroniauf · Fırında Makarna 80
Hefeteilchen mit Käsefüllung · Peynirli Poğaç 81
Hefeteilchen mit Hackfleischfüllung · Kıymalı Poğaç 81
Hausgemachte Nudeln · Erişte 81
Gefüllte Teigröllchen · Sigara Böreği 81

Teigröllchen mit Schafkäse · Peynirli Sigara Böreği 81
Gefüllte Teigtaschen · Talaş Kebabı 82
Halbmonde mit Käsefüllung · Puf Böreği 82
Teigblätter mit Spinatfüllung · Ispanaklı Börek 82
Teigblätter mit Hackfleischfüllung · Kıymalı Börek 84
Teigblätter mit Käsefüllung · Peynirli Börek 84
Nudeln mit Hackfleisch und Joghurt · Makarna Mantısı 84
Käse-Makkaroni · Peynirli Makarna 84
Tomaten-Makkaroni · Domatesli Makarna 84
Eier mit Sucuk · Sucuklu Yumurta 85
Gefüllte Eier · Yumurta Dolması 85
Omelette mit Schafkäse · Beyaz Peynirli Omlet 85
Hackfleisch-Eier-Pfanne · Kıymalı Yumurta 85
Gemüsepfanne mit Eiern · Sebze Yumurta 85
Eier in Tomaten · Fırında Domatesli Yumurta 87
Rührei mit Gemüse · Menemen 87
Pochierte Eier auf Knoblauch-Joghurt · Çılbır 87

Süßspeisen und Gebäck 88

Äpfel mit Turban · Türbanlı Elma 89
Süßes Allerlei · Aşure 89
Reismehlpudding · Muhallebi 90
Reismehlpudding mit Zwieback · Etimeli Muhallebi 90
Reismehlpudding mit Kokosraspel · Hindistan Cevizli Muhallebi 90
Traubenpudding · Üzüm Muhallebis (Pepeci) 90
Hühnerbrustpudding · Tavuk Göğsü 90
Schokoladencreme · Çukulatah Krema 91
Topfboden · Kazandibi 91
Mandelpudding · Keşkül 91
Orangengelee · Portakal Jölesi 91
Erdbeergelee · Çilek Peltesi 92
Mosaikkuchen · Mozaik Pastası 92
Mokka-Eistorte · Kahveli Dondurma Pastası 92
Hochzeitsreis · Zerde 92
Reismehlhelwa · Pirinç Unu Helvası 92
Mehlhelwa · Un Helvası 93
Sultan-Cem-Helwa · Cem Sultan Helvası 93
Grießhelwa · İrmik Helvası 93
Käsehelwa · Peynir Helvası 93

Inhalt

Gebackene Teigschnitten in Zuckersirup · Gözleme Tatlısı 93
Käseplätzchen in Zuckersirup · Peynir Tatlısı (Höşmelim) 93
Käseplätzchen Bursa in Zuckersirup · Bursa Peynir Tatlısı 94
Nachtigallennester · Bülbül Yuvası 94
Grießkuchen in Zuckersirup · İrmik Tatlısı 94
Grießkuchen »Marmara« in Zuckersirup · Marmara Revanisi 96
Joghurt-Kuchen in Zuckersirup · Yoğurt Tatlısı 96
Spritzkuchen in Zuckersirup · Tulumba Tatlısı 96
Kußmünchen · Dilber Dudağı 97
Gemusterte Plätzchen in Zuckersirup · Kalbura Bastı Tatlısı 97
Mandelkuchen in Zuckersirup · Badem Tatlısı 97
Mandelgebäck in Zuckersirup · Şekerpare 97
Frauennabel · Hanım Göbeği 98
Nuß-Honig-Schnitten · Baklava 98
Nußnester · Cevizli Tel Kadayıf 98
Gefüllte Reismehlblätter · Güllaç 100
Quitten in Zuckersirup · Ayva Tatlısı 100
Kastanien in Zuckersirup · Kestane Şekeri 100
Honigspeise aus Van · Murtağa (Van'dan) 100
Erdbeerkuchen · Çilekli Pasta 100
Likör-Kuchen · Likörlü Kek 101
Teekuchen · Çaylı Kek 101
Türkischer Kuchen · Türk Pastası 101
Walnußmonde · Cevizli Ay 101
Apfelrollen · Elmalı Kurabiye 103
Marmeladenknöpfe · Marmelathı Dügme Bisküviti 103
Korinthenplätzchen · Üzümlü Kurabiye 103
Sesamkringel · Susamlı Simit 103
Plätzchen aus der Pfanne · Tavada Kurabiye 104
Baiser · Beze 104
Kandil-Ringe · Kandil Simidi 104
Salzstangen · Tuzlu Çubuk 104

Menüzusammenstellungen 105

Besondere Zutaten der türkischen Küche 106

Türkei – Nahtstelle zwischen Europa und Asien 108

Das Reich der Seldschuken und Osmanen 108
Die Türkische Republik 108
Asien »en miniature« 109
Das Schwarzmeer-Gebiet 109
Die Marmara-Region 109
Der ägäische Raum 110
Die Mittelmeer-Region 110
Mittelanatolien 110
Ostanatolien 110
Südanatolien 111
Urlandsland Türkei 111
Die Kunst des Teppichknüpfens 111
Keramik und Porzellan 111
Mustafa Kemal Atatürk 112

Dank an die Autoren 113

Verzeichnis der Rezeptautoren

Rezept- und Sachregister 114

Die Rezepte sind, wenn nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet.