

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 (Bira) und Wein (Şarap)	22
Kleines türkisches Kochlexikon	24
Türkische Mahlzeiten	25

Rezepte

Suppen	28
Borç Çorbas (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
Çilbir (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
Etli Bamya (Okra-Fleischtopf)	58
Etli 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
Sarmisaklı 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
Nışalda.....	123
Poğaç (Käsegebäck)	124
Simit (Sesamkringel)	125
Sütlac (süße Reisspeise).....	126
Un Karabiyesi (Mehl-Kekse).....	127
Getränke	128
Ayran (Joghurt-Getränk).....	128
Cay (türkischer Tee)	129
Kahve (türkischer Kaffee)	130