

Inhalt

Vorwort	9	Kıymalı Kol Böreği – Der ultimative	
Merhaba Türkiye!	11	Börek-Klassiker	38
SO BACKT DIE TÜRKEI	12	Çarşaf Böreği – Börek – ganz traditionell	40
Herzhaftes Gebäck: Börek, Pide und Poğaç	13	Su Böreği – Wasser-Börek	42
Für Feste	15	Ispanaklı Kol Böreği – Börek mit Spinatfüllung	44
		Bazlama – Traditionelles Bauernbrot	46
REZEPTE	17	REGIONALE SPEZIALITÄTEN	49
KLASSIKER	19	Iskılöp Böreği – Börek aus Erzurum	50
Gözleme mit Käse	20	Zeytinli Börek– Börek mit grünen Oliven	52
Ramazan Pidesi –Türkisches Fladenbrot	22	Irgat Böreği – Osmancik Böreği –	
Klasik Pastane Poğaçası – Klassisches Poğaç		„Umgedrehtes Börek“	54
wie vom Bäcker	24	Eskişehir Çibörek – Börek aus meiner Heimat	56
Simit – Türkische Sesamringe	26	Muhacir Macır Böreği – Börek mit Aubergine	58
Katmer – Türkisches Brot aus der Pfanne	28	Hatay Biberli Ekmek – Vegetarische	
Kıymalı Kömbe – Einfaches Börek mit		türkische Pizza	60
Hackfleisch	30	Kayseri Yağlaması (Şebir) – Hackfleisch-Fladen	
Açma – Fluffige Hefekringel	32	mit Tomatensauce	62
Sac Böreği – Traditionelles Börek mit Lauch	34	Izmir Boyozu – Frühstücksgenuss aus Izmir	64
El Açması Samsa Böreği – Knuspriges Börek		Mercimekli Bükme – Börek mit Linsen	66
mit Hackfleisch	36		

PIDE

Grundteig für Pide	72
Kıymalı Pide – Pide mit Hackfleischfüllung	74
Mantarlı Pide – Pide mit Champignons	75
Peynirli Pide – Pide mit Fetafüllung	76
Ispanaklı Pide – Pide mit Spinatfüllung	77
Yumurtalı Karadeniz Pidesi – Pide mit Käse und Ei aus dem Schwarzmeergebiet	78
Kıymalı Kır Pidesi – Pide mit angeschmortem Hackfleisch	79
Patlıcanlı Pide – Pide mit Auberginenfüllung	80
Etlı Pide – Pide mit Fleischfüllung	82
Pastırmalı Kassarlı Pide	83
Milföylü Sucuklu Kaşarlı Pide – Blätterteig- Pide mit Knoblauchwurst und Käse	84

POĞAÇA

Grundteig für Poğaç	90
Pamuk Gibi Poğaç – Poğaç mit Kartoffelfüllung	92
Dereotlu Poğaç – Poğaç mit Dill	93

69

Kabartmatozlu Kıyır Kıyır Poğaç – Poğaç mit Hackfleisch	94
Poğaç mit Hähnchen	95
Zeytinli Poğaç – Poğaç mit Olivenpaste	96
Peynirli Yuvarlak Poğaç – Runde Poğaç mit Feta	97
Patatesli Poğaç – Poğaç mit Kartoffelfüllung	98
Poğaç mit Knoblauchwurst	99

BÖREK

101

Sütlü Kabak Böreği – Zucchini-Milch-Börek	102
Hazır Yufkalı Börek – Kichererbsen-Börek	104
Balkabalı Börek – Börek mit Kürbis	106
Börek mit Kartoffelfüllung	108
Hazır Yufkalı Banyolu Börek – Börek in Wasser	110
Tava Böreği – Einfaches Pfannenbörek	112

FRITTIERTES GEBÄCK

	115	Hazır Yufkalı Baklava – Baklava mit Yufka	138
Puf Puf Kabaran Pırnçlı Börek –		Tulumba Tatlısı – Süßer Klassiker	140
Frittiertes Börek	116	Peynirli Kemalpaşa Tatlısı – Leckerei	
Klasik Pişi Tarifi – Frittierter Hefeteig	118	mit Grießteig	142
Peynirli Pişi Tarifi – Frittiertes Gebäck		Basma Kadayıf Tatlısı – Süßspeise	
mit Fetafüllung	120	mit Walnüssen	144
Lokma – Schnelles Frühstücksgebäck	122	Kadayıf Dolması – Gefüllter Kadayıf	146
Çörekotlu Peynirli Hamur Kızartması –		Kuru Baklava – Trockenbaklava	148
Frittiertes Gebäck mit Schwarzkümmel		Sütlü Nuriye – Fast Baklava – aber nicht ganz	150
und Käse	124	Elmalı Kurabiye – Kekse mit Apfelfüllung	152
		Un Kurabiyesi – Türkische Kekse,	
		die im Mund zerfallen	154
SÜSSES	127	Register	156
Kürt Böreği – Börek – aber süß!	128	Über die Autorin	158
Mardin Çöreği Kliçe – Festgebäck		Danksagung	158
aus Mardin	130		
Hatay Bayram Kümbesi – Süßes Festgebäck	132		
Gaziantep Antep Fıstıklı Ve Peynirli			
Tatlı Pide – Pide – mal süß	134		
Lokma Tatlısı – Nascherei mit Zuckersirup	136		