

Inhalt

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

PİDE	69	Kabartmatozlu Kıyır Kıyır Poğaça – Poğaça mit Hackfleisch	94
Grundteig für Pide	72	Poğaça mit Hähnchen	95
Kıymalı Pide – Pide mit Hackfleischfüllung	74	Zeytinli Poğaça – Poğaça mit Olivenpaste	96
Mantarlı Pide – Pide mit Champignons	75	Peynirli Yuvarlak Poğaça – Runde Poğaça	
Peynirli Pide – Pide mit Fetafüllung	76	mit Feta	97
Ispanaklı Pide – Pide mit Spinatfüllung	77	Patatesli Poğaça – Poğaça mit	
Yumurtalı Karadeniz Pidesi – Pide mit Käse und Ei aus dem Schwarzmeergebiet	78	Kartoffelfüllung	98
Kıymalı Kır Pidesi – Pide mit angeschmortem Hackfleisch	79	Poğaça mit Knoblauchwurst	99
Patlıcanlı Pide – Pide mit Auberginenfüllung	80	BÖREK	101
Etlı Pide – Pide mit Fleischfüllung	82	Sütlü Kabak Böreği – Zucchini-Milch-Börek	102
Pastirmalı Kasarlı Pide	83	Hazır Yufkalı Börek – Kichererbsen-Börek	104
Mılföylü Sucuklu Kaşarlı Pide – Blätterteig- Pide mit Knoblauchwurst und Käse	84	Balkabaklı Börek – Börek mit Kürbis	106
POĞAÇA	87	Börek mit Kartoffelfüllung	108
Grundteig für Poğaça	90	Hazır Yufkalı Banyolu Börek – Börek in Wasser	110
Pamuk Gibi Poğaça – Poğaça mit Kartoffelfüllung	92	Tava Böreği – Einfaches Pfannenbörek	112
Dereotlu Poğaça – Poğaça mit Dill	93		

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