

GRIECHISCH-TÜRKISCHE-KÖSTLICHKEITEN

**Verschiedene Dips
Acili Esme, Haydari, Tsaiziki
dazu warmes Fladenbrot**

**Burek mit Meeresfrüchten gefüllt
an grünem Salat mit türkischer Tiriya sauce**

**Lamm-, Hähnchen- und Putenspieße
kurdisch, türkisch, griechischer Art
an Karotten-Lauch-Reis und gefüllter Tomate**

Türkische Schichtspeise mit Feigenmus

**Dazu Bier, Weißwein, Softdrinks
Raki, Ouzo, griechischer Grappa, Metaxa**



Burek gefüllt mit Meeresfrüchten an Blattsalatsträußchen

Zutaten: Burek

2 Karotten

2 Zwiebeln

Octopus

Sepia

Krabben

Yufkateig

Roggenmehl

Sesam

3 Eiweiß

Thymian

Sonnenblumenöl

Salat mit Kräutern

Zutaten Teryiakisaucce:

100 ml Sojasauce

100 ml Sake

1 EL Honig

2 TL Gerösteter Sesam

Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten in kleine Würfel schneiden. Octopus und Sepia ebenfalls.

Zuerst Zwiebeln und Karotten anschwitzen dann die Meeresfrüchte zugeben.

Alles gemeinsam anbraten, bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist.

Feingehackten Thymian zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eindicken lassen.

Alles in einer Schüssel kurz abkühlen lassen.

Danach den Yufkateig füllen.



Den Yufkateig zu 5 Rollen formen.

Die Rollen mit Eiweiß bestreichen und verkleben.

Rollen in Mehl wenden, mit Eiweiß bestreichen und mit Sesam (und Panko) panieren .

Anschließend in der Fritteuse ausbacken, bis der Burek goldgelb ist.

Zwischenzeitlich den Salat mit Kräutern mit Hilfe von Schnittlauch zu einem Sträußchen binden und mit Salatsoße beträufeln. (Salatsauce kreativ)

Burek bis zum Servieren im Ofen warm halten.

Teriyaki Sauce:

Die Sauce wird aus nur drei Zutaten hergestellt:

Sojasauce, Mirin und Honig.

Diese Zutaten werden in einem Topf vermischt und langsam geköchelt.

Ein kleines Stück Ingwer zugeben.

Bis zur gewünschten Dicke einkochen.

Sesam rösten und zugeben.

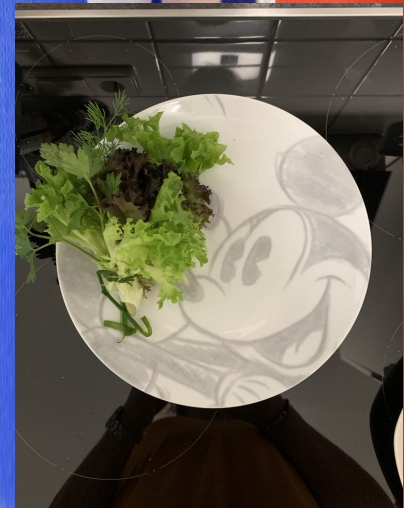
Sauce in kleine Töpfchen umfüllen.

Burek mit einem scharfen Messer diagonal halbieren und anrichten.

Sauce im Glas mit auf den Teller stellen und servieren.

Originalrezept von Attila:

Octopus+kalamari+plenty of oignon chopped in small pieces. Add carotte finely cut + a bit of salt +tyme (kekik). Cook a bit in sun flower the mixture in a large pan. You take a yufka (in turkish) not very thin. You dip the yufka in a mixture of egg + sesami and galeta unu. Then you roll the staff you prepared into this yufka and you fry it in hot oil. Guten appetite



Karotten-Lauch-Reis, türkisch



Zutaten:

etwas Öl	etwas <u>Olivenöl</u>
2 ½ m.-große <u>Zwiebel(n)</u>	1 ¼ Stange/n Lauch
7 ½ Handvoll Langkornreis	2 ½ Prise(n) Zucker
etwas <u>Salz</u>	2 ½ EL Tomatenmark
etwas Paprikapulver, rosenscharf	etwas Paprikapulver, edelsüß
etwas Zitronensaft, am besten frisch gepresst	

Zubereitung

Ein altes türkisches Gericht mit langer Familiengeschichte :

Rezept ist für 10 Personen als Hauptgericht, da meine Mutter viel nach Gefühl kocht, keine genauen Mengenangaben.

Etwas Öl im Topf heiß werden lassen, in der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken, glasig dünsten. Währenddessen Karotten schälen und in Ringe schneiden, zu den Zwiebeln geben. Lauch schälen, waschen, in Ringe schneiden und ca. 5 Minuten mit Deckel bei mittlerer Hitze dünsten.

Danach den 1 EL Tomatenmark unterrühren und großzügig mit Rosenpaprika bestäuben. Eine kleine Prise Salz und 1 TL zugeben.

Den Reis kurz abrausen und dazugeben. Dann mit warmem Wasser aufschütten bis ca. einen fingerbreit über der Mischung.

Ca. 20 min. köcheln lassen, zum Schluss einen Schuss Olivenöl dazu geben.

Das Gericht wird lauwarm oder kalt gegessen, am besten schmeckt es, wenn es einen Tag ziehen durfte.

Vor dem Essen nach Geschmack auf jeden Fall noch mit Zitronensaft abschmecken

Tomaten mit Fetakäse vom Grill



Zutaten:

10		Fleischtomaten	3	Knoblauchzehen
2 1/2	Pakete	Fetakäse		
1	Bund	Petersilie		Thymian
1/2		Zitrone		Salz Pfeffer

Zubereitung:

Von den Fleischtomaten den "Deckel" abschneiden und die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen.

Das Innere von 3 Tomaten in eine Schüssel geben. Den Schafskäse, den Knoblauch und die Petersilie fein hacken und mit in die Schüssel geben. Mit einer Gabel vermengen und leicht zerdrücken, so dass eine weiche Masse entsteht. Die Zitrone auspressen und die Mischung mit dem Saft der Zitrone, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Tomaten füllen, den Deckel darauf legen und in Alufolie einwickeln, so dass die Alufolie über dem Deckel der Tomate schließt. Danach für 15-20 Minuten auf den heißen Grill legen.

Wenn der Käse im Inneren geschmolzen ist, sind die Tomaten fertig. Man sollte jedoch vorsichtig sein, da die Tomaten sehr heiß sind, wenn sie vom Grill kommen, lieber noch ein paar Minuten abkühlen lassen.

Verschiedene Spieße vom Grill:



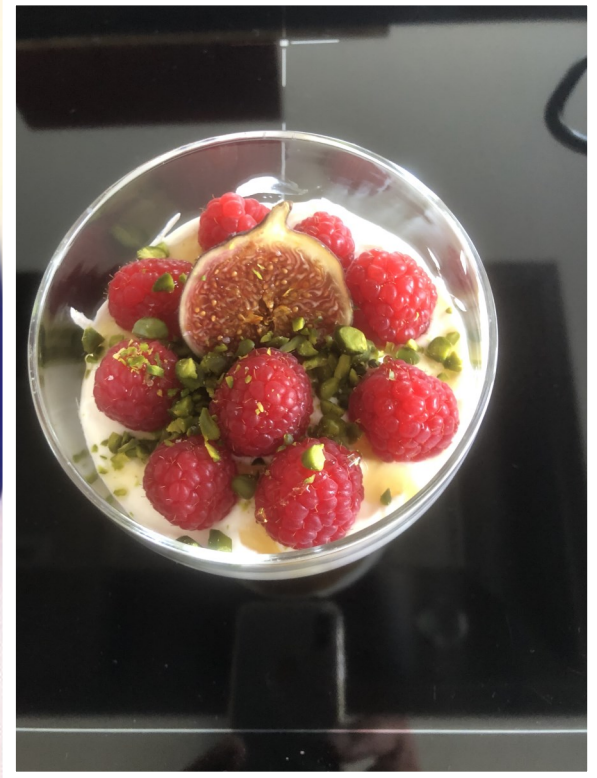
Lamm kurdisch

Pute türkisch

Schwein griechisch

Einfach lecker grillen

Türkische Schichtspeise mit Feigenmus



Zutaten

Für 10 Portionen

- 30 getrocknete Soft-Feigen
- 600 ml Orangensaft
- 100 g Pistazienkerne, (gesalzen; mit Schale)
- 1000 g Himbeeren
- 1100 g griechischer Joghurt
- 15 El türkischen Honig
- 5 frische Feigen

Zubereitung:

Feigen würfeln, in einem Topf mit dem Orangensaft aufkochen und bei milder Hitze 2 Min. köcheln lassen. Mit dem Schneidstab fein pürieren, in Gläser füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Pistazien schälen und grob hacken. Himbeeren verlesen. Joghurt glatt rühren und auf das Feigenmus geben. Himbeeren und je eine halbe Feige darauf verteilen und mit Honig beträufeln. Mit den Pistazien bestreut servieren.