

KÜCHENRATGEBER

TANJA DUSY

# TÜRKISCH



GU

# DAS PRINZIP: TÜRKISCH KOCHEN

## ORIENT TRIFFT OKZIDENT

Einflüsse aus der persischen, iranischen und arabischen Küche mischen sich mit den Kochtraditionen des Mittelmeerraums und des Balkans.



## SCHLICHT UND GUT

Fischerei und Landwirtschaft liefern die besten Rohstoffe für einfache, aber sehr schmackhafte und aromatische Rezepte.

## FAMILIE UND GÄSTE

Gastfreundschaft und gemeinsames Essen laden ein zur orientalisch geprägten Kochkultur: Dazu gehören unbedingt üppige Meze, Rakı und ein türkisches Dessert!

# SO GEHT'S: YUFKA- UND KADAYIF-TEIG



## DIE TEIGFORMEN

Für viele herzhaftere oder süße Gerichte typisch sind der hauchdünne Yufka- und der fadenförmige Kadayif-Teig. Beide gibt es frisch aus dem Kühlregal oder tiefgefroren. Yufkateig ist in verschiedenen Zuschnitten erhältlich: rund, recht- oder dreieckig.



## DIE VORBEREITUNG

Beide Teige immer ca. 30 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. TK-Teige ca. 2 Std. vorher auftauen. Liegen sie längere Zeit beim Verarbeiten, ist es wichtig, sie mit einem feuchten, sauberen Geschirrtuch abzudecken.

# TYPISCH TÜRKISCH

## PAPRIKA

Für ihre Lieblingsfrucht kennt die türkische Küche unzählige Sorten: mild oder scharf und von hellgrün bis rot, in rund, spitz oder als lange Schoten zu haben.

## BULGUR

Den vorgegarten, getrockneten und zerkleinerten Weizen gibt es in unterschiedlichen Mahlgraden: von fein (Köftelik Bulgur, z. B. für Salat) bis grob (Pilavlik Bulgur, z. B. als Beilage).



## SALZLAKENKÄSE

Der in Lake eingelegte Beyaz Peynir wird aus Schafs-, Ziegen- oder Kuhmilch hergestellt. Konsistenz und Geschmack können durch griechischen Feta oder Hirtenkäse ersetzen werden.

## JOGHURT

Ob in Ayran und Cacik oder als schlichte Beilagensauce: Türkischer Joghurt (Süzme) gehört fast immer dazu. Als Ersatz eignet sich griechischer Joghurt mit demselben Fettgehalt (10%).



## OLIVENÖL

Wird am liebsten verschwenderisch eingesetzt: Für Salate und zum Beträufeln von Gerichten am besten kalt gepresstes Olivenöl, zum Kochen hoch erhitzbares Brat-Olivenöl verwenden.

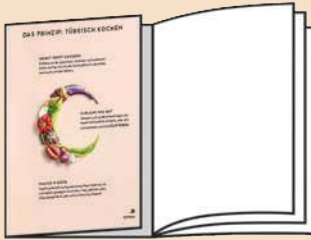
## KNOBLAUCH

Ein Muss in türkischen Rezepten – Knoblauch möglichst frisch und großzügig verwenden.

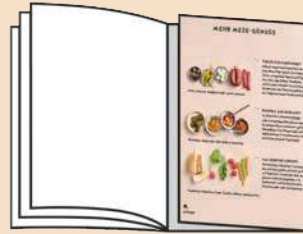
# INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:  
TÜRKISCH KOCHEN

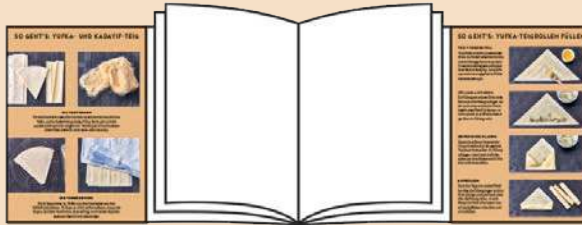


MEHR  
MEZE-GENUSS



Immer griffbereit:

SO GEHT'S:  
YUFKA- UND  
KADAYIF-TEIG



Immer griffbereit:

SO GEHT'S:  
YUFKATEIGROLLEN  
FÜLLEN

GU  
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Details – auch zur Verwendung der Grillfunktion – entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

# REZEPTKAPITEL



06 MEZE &  
KLEINIGKEITEN



20 VIEL GEMÜSE



34 FISCH & FLEISCH



50 SÜSSES & GEBÄCK

04 DIE AUTORIN

05 BLITZREZEPT: AYRAN

08, 10 COVERREZEPTE

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



# MEZE & KLEINIGKEITEN

- 08 SIGARA BÖREK - SCHAFSKÄSERÖLLCHEN
- 10 SCHAFSKÄSE-KRÄUTER-CREME
- 10 ROTE-BETE-HUMMUS
- 11 FRISCHKÄSECREME MIT PISTAZIEN
- 11 CACIK - JOGHURT-GURKEN-DIP
- 12 AUBERGINENMUS
- 13 MÖHREN-JOGHURT-DIP
- 14 BOHNENSALAT MIT SESAMSAUCE
- 15 LÖFFELSALAT
- 17 KISIR - BULGURSALAT
- 18 YAYLA ÇORBASI - ALMSUPPE
- 19 LINSENSUPPE

