

TurkseKok.nl Receptenboek

Dit digitale boek is niet bestemd voor verdere vrijgave, publicatie of verspreiding.

De auteursrechten blijven te allen tijde eigendom van TurkseKok.nl

2012

Peynirli patatesli börek



Peynirli patatesli börek is een gerolde börek-soort bestaande uit meerdere Yufka vellen gevuld met Turkse witte kaas (Peynir) en aardappelen (Patates). Als topping op de börek wordt een speciale soort Turkse kaas gebruikt, namelijk Kaşar kaas. Als alternatief voor deze kaas kunt u ook jonge Goudse kaas gebruiken.

Aantal personen:

4

Bereidingstijd:

120 minuten

Ingrediënten:

- 3 aardappelen
- 3 ronde Yufka vellen
- 100 ml zonnebloemolie
- 2 eieren
- 100 ml melk
- half bosje peterselie
- 3 eetlepels [paprikavlokken](#)
- 3 eetlepels [zwarte peper](#)
- 1 blok Turkse [witte kaas](#)
- 1 blok Turkse [Kaşar kaas](#) (alternatief: jonge Goudse kaas)

(Tip: Yufka vellen, witte Turkse kaas en Kaşar kaas zijn bij Turkse minimarkets te vinden - en tegenwoordig ook bij de Dekamarkt)

Bereiding:

- Kook eerst de aardappelen in een pan en haal de schil er af:



- Meng de melk, zonnebloemolie en eieren in een kom:



- Klop deze gedurende een halve minuut

- Smeer met een kwast dit melk-ei mengsel over één vel yufka:



- Rasp vervolgens 1 van de aardappelen over hetzelfde vel yufka:



- Rasp daarna de witte kaas voor één-derde deel over hetzelfde vel yufka:



- Strooi wat gesneden peterselie over hetzelfde vel yufka:



- Strooi één eetlepel paprikavlokken en zwarte peper over hetzelfde vel yufka.
- Plaats hier vervolgens één vel yufka overheen:



- Herhaal de bovenstaande stappen 3 keer tot je in totaal 3 vellen yufka van een bovenlaag hebt voorzien:



- Rol nu het geheel op (stevig oprollen!):



- Snijd de rol in tweeën zodat deze later gemakkelijker op een bakplaat past:



- Doe deze rollen nu in de koelkast voor één uur
- Haal na één uur de rollen uit de koelkast en snijd de rollen in brede schijven:



- Smeer de bovenzijde van deze schijven met wat overgebleven melk-ei mengsel:



- Doe de schijven op een bakplaat (gebruik bakpapier om plakken te voorkomen)
- En doe deze voor ongeveer 20 minuten op 180 graden in een voorverwarmde oven
- Rasp alvast wat van de Kaşar kaas (of jonge Goudse kaas) in een kom:



- Haal na 20 minuten de bakplaat eruit en strooi de geraspte Kaşar kaas op de bovenzijde van de schijven:



- Doe de bakplaat wederom in de oven, ditmaal voor slechts één minuut (puur om de kaas een beetje te laten smelten):
- Het gerecht (Peynirli patatesli börek) is nu klaar om geserveerd te worden:



- Server eventueel met een beetje sambal om meer smaak aan de börek te geven.
- Eet smakelijk! In het Turks: Afiyet olsun!

Eindresultaat:



Voor meer Turkse recepten met foto-uitleg, bezoek: www.TurkseKok.nl



Voor meer Turkse recepten met foto-uitleg, bezoek: www.TurkseKok.nl

Ay börek



Beschrijving:

Börek met een leuk vormpje, toch? Tja, waar kennen we die vorm van... Deze börek is overigens gevuld met gehakt.

Aantal personen:

4 personen

Bereidingstijd:

60 minuten

Ingrediënten gehakt:

- 250 gram gehakt
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 groene peper
- 2 theelepels zout
- 2 theelepels gemalen zwarte peper (kara biber)
- 2 theelepels gemalen rode peper (pul biber)
- half bosje peterselie
- 1 eetlepel tomatenpuree (salça)

Ingrediënten deeg:

- 4 beker meel
- half blokje gist
- 2 theelepels zout
- 1 glas warm water
- half glas warme melk
- 1 theelepel suiker

- 1 ei

Extra ingrediënt:

- 1 eetlepel zonnebloemolie

Bereiding van het deeg:

- We beginnen met het bereiden van het deeg.
- Stop het meel, zout, water, melk, gist in een kom. Bewaar het eigeel van het ei, en doe het eiwit ook in de kom.
- Doe ook de suiker in de kom, maar doe deze wel over de gist in plaats van willekeurig.
- Kneed het geheel tot een deeg, dit neemt ongeveer 5 minuten in beslag:



- Dek de kom af met een plastic zak, of een doek, en laat de kom met deeg voor circa 20 minuten rusten.

Bereiding van het gehakt:

- Doe het gehakt in een pan en zet deze op het vuur.
- Houd de pan voor ongeveer 5 minuten op het vuur en roer ondertussen het gehakt.
- Tijdens deze 5 minuten zal de vocht uit het gehakt deels verdampen door de hitte van de pan.
- Na die 5 minuten, voeg gesneden ui, peper, paprika en tomatenpurre, zout, beide zwarte en rode gemalen peper in de pan.
- Roer wederom 5 minuten op het vuur.
- Haal na die 5 minuten de pan van het vuur en laat deze 5 minuten afkoelen.
- Voeg na die 5 minuten gesneden peterselie toe.

Bereiding van het gerecht:

- Maak 5 bolletjes van het deeg en rol deze uit (ongeveer halve centimeter dik):



- Snijd ieder uitgerolde deeg in 4 gelijke delen (lijken op driehoekjes)
- Plaats in ieder van deze driehoekjes wat gehakt:



- Begin vervolgens ieder driehoekje aan de lange zijde naar binnen toe te rollen:



- Vouw daarna het gerolde driehoekje lichtjes één richting op zodat ze op een maansikkel beginnen te lijken:



- Doe deze maansikkels op een ovenplaat, gebruik het eerder apart gehouden eigeel, klop deze en meng het met 1 eetlepel zonnebloemolie, en smeer met een kwast de maansikkels in met dit eigeel:



- Doe de ovenplaat voor 15 minuten op 220 graden (aantal minuten kan afwijken, wacht in ieder geval tot de maansikkels goudbruin zijn).
- Zie de onderstaande foto voor het eindresultaat:



- Eet smakelijk!

Etli ekmek



Etli ekmek, in het Nederlands: brood met vlees, is een langwerpige deeg met een gehakt topping. Dit Turkse gerecht is verwant aan [Kiymali pide](#) en [Kiymali ekmek](#) en leent zich goed voor het avondeten. Gerechten zoals Etli ekmek worden doorgaans in het Oosten van Turkije gegeten en gaan geweldig met Turkse ayran.

Aantal personen:

6

Bereidingstijd:

90 minuten

Ingrediënten deeg:

- 1 kg [bloem](#)
- 1 theelepel suiker
- 2 theelepels zout
- 1 blokje [gist](#) (42 gram)
- 400 ml lauwwarm water

Ingrediënten gehakt-topping:

- 2 ui
- 1 paprika
- 5 groene peper
- 2 theelepels [paprikavlokken](#)
- 2 theelepels [zwarte peper](#)
- 2 theelepels zout
- 100 ml water
- 500 gram gehakt

Extra:

- 1 ei

- 2 eetlepels zonnebloemolie

Bereiding van het deeg:

- Scheid het eigeel van het ei en bewaar dit voor later.
- Het eiwit van het ei kun je weggooien, maar ook als ingrediënt voor het deeg gebruiken.
- Meng alle ingrediënten voor het deeg in een kom:



- Kneed nu het geheel gedurende enkele minuten.
- Dek de kom vervolgens af met een zak (of doek) en laat het deeg 30 minuten rijzen.
- Let erop bij het mengen van de ingrediënten dat het water lauwwarm moet zijn.
- Tevens dien je niet volledig 1 kg meel te gebruiken, maar laten we zeggen: 850 gram.
- De overige 150 gram dien je te bewaren voor later (bij het uitrollen van het deeg).

Bereiding van de gehakt-topping:

- Begin met het verwijderen van de pitjes van de groene pepers.
- Snijd de 5 groene pepers, samen met de uien en rode paprika in stukjes:



- Voeg deze groenten toe aan het gehakt, samen met het zout, paprikavlokken en zwarte peper.
- Voeg tot slot ook 100 ml water toe (gewoon koud)
- Meng het gehaktmengsel gedurende enkele minuten tot het gehakt en groenten het water goed hebben opgenomen:



Uitrollen van het deeg:

- Maak 4 bolletjes van het deeg.
- Strooi wat van het overgebleven meel op het aanrecht.
- Rol met een deegroller de 4 bolletjes uit tot een langwerpige (dunne) deeg:



Plaatsen van de gehakt-topping:

- Leg één van het uitgerolde deeg op de bakplaat (gebruik bakpapier om kleven te voorkomen)



- Verspreid de gehakt-topping over het deeg. Zorg ervoor dat er ruimte overblijft bij de randen:



- Vouw nu de randen naar binnen:



- Zo ziet het eruit nadat de gehele rand omgevouwen is:



- Pak het eerder bewaarde eigeel erbij, en voeg hier 2 eetlepels zonnebloemolie aan toe. Meng dit goed.
- Smeer vervolgens met een kwast dit eigeel op de randen van de Etli Ekmek



- Indien gewenst, kun je nog wat gesneden pepers als dressing gebruiken:



- Doe de bakplaat in een voorverwarmde oven voor 15 minuten op 225 graden.
- Het bovenstaande proces kun je herhalen voor alle 4 uitgerolde deeg.

Foto's eindresultaat:



Voor meer Turkse recepten met foto-uitleg, bezoek: www.TurkseKok.nl



Voor meer Turkse recepten met foto-uitleg, bezoek: www.TurkseKok.nl

Mercimekli dilim pogaca



Beschrijving:

Heerlijke Turkse broodjes gevuld met uien, peterselie, linzen en gehakt, versierd met wat eigeel en maanzaad aan de bovenkant. Dit gevulde gerecht komt uit het zuidoostelijk gelegen [Gaziantep](#) in Turkije.

Aantal personen:

6

Bereidingstijd:

120 minuten

Ingrediënten voor het deeg:

- 200 ml water
- 150 ml zonnebloemolie
- 150 ml melk
- 150 ml yoghurt
- 1 kg [bloem](#)
- 1 zakje [gedroogde gist](#) (7 gram)
- 2 eieren
- 1 theelepel suiker
- 2 theelepels zout

Ingrediënten voor de vulling:

- 200 ml [groene linzen](#) (Turks: yesil mercimek)
- 200 gram rundgehakt (lamsgehakt kan óók!)
- 2 uien
- half bosje peterselie
- 2 theelepels [paprika vlokken](#)

- 2 theelepels [zwarte peper](#)
- 2 theelepels zout
- 2 eetlepels zonnebloem olie

Ingrediënten voor de topping:

- 2 eetlepels maanzaad, of zwarte komijn of eventueel sesamzaad
- 1 eigeel

Bereiding van het deeg:

- Breek 2 eieren in een kom. Van het ene ei dien je het eigeel te bewaren voor later, het eiwit mag wel gewoon in de kom.
- Voeg aan de kom ook de overige ingrediënten toe voor het deeg (behalve de bloem):



- Klop het geheel gedurende een minuut.
- Voeg dan ook de bloem toe en kneed het tot een deeg:



- Dek de kom af en leg hem opzij, het deeg moet daarin nu een uur rijzen.

Bereiding van de vulling:

- Plaats de groene linzen in een zeef en houd de zeef even onder de kraan om de linzen schoon te wassen. Doe de linzen vervolgens in een pan met gekookt water, laat de boel 15 minuten doorkoken:



- Doe ondertussen olie en gesneden ui in een andere pan. Laat deze even 5 minuten in de pan braden en voeg daarna ook het gehakt toe. Roer wederom 5 minuten tot het gehakt een beetje gaar is:



- Als de linzen 15 minuten heeft gekookt, zeef de linzen en voeg deze toe aan de pan met het ui-gehakt mengsel. Roer dit 5 minuten door:



- Voeg daarna ook de peterselie, paprika vlokken, zwarte peper poeder en zout toe:



- Roer dit nog een beetje door en laat het geheel rusten (met andere woorden: zet het vuurpitje op de laagste stand).

Bereiding van de broodjes:

- Als het deeg klaar is met rijzen, verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
- Rol met een deegroller het ene deel uit tot een langwerpige laag deeg.
- Plaats vervolgens de vulling aan één zijde van het deeg:



- Rol nu het deeg met vulling om zodat je als het ware een sliert krijgt:



- Snijd deze vervolgens schuin (diagonaal) af met een pizza snijder:



- Herhaal de bovenstaande stappen ook voor het andere stuk deeg.
- Smeer met een kwast het eerder bewaarde eigeel op de bovenkant van het deeg:



- Strooi vervolgens wat maanzaad (of eventueel zwarte komijn of sesamzaad) over het deeg:



- Doe de bakplaat in een voorverwarmde oven voor 30 minuten op 175 graden.
- Dit gerecht is nu klaar. Eet smakelijk! In het Turks: *Afiyet olsun!*
- Zie de onderstaande foto's voor het eindresultaat:..



Voor meer Turkse recepten met foto-uitleg, bezoek: www.TurkseKok.nl



Voor meer Turkse recepten met foto-uitleg, bezoek: www.TurkseKok.nl

Lahmacun



Beschrijving:

Wil je altijd al Turkse pizza maken? Zie onder voor het Turkse pizza recept, stap voor stap uitgelegd. In het Turks wordt Turkse pizza ook wel genoemd: Lahmacun.

Aantal personen:

6

Bereidingstijd:

90 min

Ingrediënten voor het deeg:

- 500 gram meel
- halve eetlepel margarine
- half blokje gist
- 2 theelepels zout
- kwart koffiebeker warm water
- kwart koffiebeker melk
- 1 theelepel suiker

Ingrediënten voor het gehakt:

- 100 gram lamsgehakt
- 1 tomaat
- 1 ui
- halve bos peterselie
- 2 paprika's
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- halve theeglas water
- 2 theelepels zout
- 2 theelepels rode peper

Bereiding van het gehakt:

- Snijd de ui, paprika, peterselie en tomaat in kleine stukjes. Doe dit in de blender.



- Voeg het mengsel van groente toe aan het gehakt.



- Voeg hierbij ook de tomatenpuree en de zonnebloemolie toe.
- Strooi het zout en rode peper over het gehakt heen.
- Giet het water bij het gehakt in de kom.
- Meng alles in de kom met elkaar door te kneden.



Bereiding van het deeg:

- Doe het meel, margarine, gist, zout, water, melk en suiker in een kom.
- Meng alle ingrediënten door te kneden totdat het deeg een mooie ronde vorm heeft gekregen.



- Bedek het deeg (met een zak of doekje) en laat het rijzen voor 30 minuten.

Bereiding van de lahmacun:

- Neem bolletjes deeg en rol deze uit met een deegroller.



- Smeer wat van het gehakt over het deeg heen.



- Laat de Lahmacun in een pizzapan of grill klaar worden. Dit duurt ongeveer 5 minuten.



- Zie de onderstaande foto (met wat groente in de lahmacun) voor het eindresultaat, eet smakelijk!



Patatesli Köfte



Beschrijving:

Ovenschotel met köfte en aardappelen.

Één van de meest gegeten gerechten in Turkije.

Aantal personen

4

Bereidingstijd

90 minuten

Ingrediënten dressing

- 10 groene peper
- 5 tomaten

Ingrediënten köfte

- 1 ui
- 1 bosje peterselie
- 2 sneetjes brood
- Halve glas melk
- 250 gram gehakt
- 1 eetlepel zwarte peper
- 1 eetlepel rode peper
- 1 eetlepel bakpoeder
- 2 theelepels zout
- 1 eetlepel tomatenpuree (salça)

Ingrediënten aardappelen

- 1 theelepel rode peper

- 1 theelepel zwarte peper
- 2 theelepel zout
- 2 theelepel gedroogde peterselie poeder
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 8 aardappelen

Bereiding

- Haal de binnenkant van het brood eruit en doe deze in een kom en meng het met melk (de korst van het brood gebruiken we niet).
- Knead dit een beetje zodat het brood goed de melk opneemt en een beetje op pudding begint te lijken.
- Snijd de uien en peterselie en doe deze ook in de kom.
- Leg het gehakt ook in de kom en voeg er 1 theelepel rode peper, 1 theelepel zwarte peper, 1 eetlepel bakpoeder en 2 theelepel zout aan toe.
- Meng het geheel en knead alles in de kom gedurende een minuut.



- Voeg tijdens het kneden ook wat tomatenpuree toe (1 eetlepel).

Bereiding van de aardappelen

- Na het kneden kun je overgaan op het schillen van de aardappelen.
- Snijd de aardappelen na het schillen en plaats ze in een kom. Giet er 2 eetlepel zonnebloemolie overheen.
- Voeg er 1 theelepel rode peper, en 1 theelepel zwarte peper, 2 theelepel zout, 2 theelepel gedroogde peterselie poeder.



- Meng dit geheel in de kom.

Resultaat na het mengen van beide kommen



Dressing

- Snijd de 10 pepers en 5 tomaten in stukjes.



Bereiding van de ovenschotel:

- Plaats de aardappelen, köfte, peper en tomaten omstebeurt in een bakplaat (doe wel wat zonnebloemolie op de bodem van de bakplaat voordat je begint)



- Doe de schotel voor 30 à 45 minuten in de oven op 220 graden
- Serveer als volgt:



- Eet smakelijk!

Kıymalı ekmek



Beschrijving

Heerlijke luchtige broodjes met gehaktvulling.

Aantal personen

6

Bereidingstijd

90 min

Ingrediënten voor het deeg:

- 500 gram meel
- halve eetlepel margarine
- half blokje gist
- 2 theelepels zout
- kwart glas warm water
- kwart glas melk
- 1 theelepel suiker

Ingrediënten voor het gehakt:

- 100 gram lamsgehakt
- halve rode paprika
- 1 groene peper
- halve ui
- halve bos peterselie
- 1 theelepel rode peper
- 1 theelepel zwarte peper
- 2 theelepels zout
- 1 eetlepel tomatenpuree

Bereiding van het gehakt:

- Snijd de rode paprika in kleine stukjes. Doe dit ook bij de ui, groene peper en peterselie.



- Doe het gehakt in een kom. Voeg de tomatenpuree er aan toe.
- Strooi de rode peper, zwarte peper en zout op het gehakt.
- Voeg hier de groene peper, rode paprika, peterselie en ui aan toe.
- Meng alles bij elkaar.



Bereiding van het deeg:

- Doe het meel, margarine, gist, zout, water, melk en suiker in een kom.
- Meng alle ingrediënten door te kneden totdat het deeg mooi rond is.



- Bedek de kom (met een zak of doekje) en laat het deeg daarin rijzen voor 30 minuten.

Bereiding van de kiymali ekmek zelf:

- Neem een klein balletje deeg en rol dit uit met een deegroller.
- Leg een beetje gehakt in het midden van het deeg.



- Vouw het deeg dicht door de uiteindes naar elkaar toe te vouwen.



- Smeer de broodjes in met wat eigeel zodat ze na het bakken goudbruin kleuren.



- Zet het op een ovenplaat en doe het in de oven voor 15 minuten op 220 graden. Tot die tijd zou het goud/bruin moeten kleuren.
- Zie de onderstaande foto voor het eindresultaat, eet smakelijk!





Beschrijving

Göz betekent in het Nederlands: oog. En dat is niet verwonderlijk, want bij dit gerecht ontstaat er al gauw oog-vormpjes op het deeg. Daarom heet dit gerecht Gözleme. De originele versie: deeg met spinazie.

Aantal personen

6

Bereidingstijd

60 min

Ingrediënten van het deeg:

- 500 gram meel
- half blokje gist
- 1 glas lauw water
- 1 eetlepel zout

Ingrediënten van de vulling:

- 500 gram spinazie
- 200 gram witte kaas (45% vet)
- 2 theelepels rode peper
- 2 theelepels zout
- margarine

Voor op de gözleme:

- roomboter

Bereiding van het deeg:

- Doe het meel, gist, water en zout in een kom. Kneed dit gedurende enkele minuten, goed kneden!



- Laat dit even aan de kant staan.



Bereiding van de vulling:

- Was de spinazie. Laat het drogen.



- Voeg de rode peper en zout toe.
- Zorg dat de kaas in brokjes is. Strooi dit over de spinazie.



- Mix de spinazie door elkaar zodat de ingrediënten verspreid worden.



Bereiding van de gözleme:

- Maak bolletjes deeg.



- Rol ze allemaal uit tot een middelgroot formaat.



- Leg de spinaziemix tot aan de helft van het uitgerolde deeg.



- Snijd hele kleine stukjes margarine. Leg een paar verspreid op de spinaziemix.
- Vouw het deeg dicht. Druk de randen stevig op elkaar.



- Leg de Gözleme in een pizzapan of op een grill. Laat ze een héél klein beetje bruin en hard worden.
- Daarna smeer je een klein beetje roomboter aan beide kanten van de Gözleme.



- Laat de Gözleme nu een beetje bruin worden. Dit duurt een paar minuten.
- Zie de onderstaande foto voor het (opengesneden) eindresultaat, eet smakelijk!



Yumurtali ekmek



Beschrijving:

Yumurtali ekmek, of ook wel in het Nederlands: gevulde broodjes met ei, deze broodjes bevatten een vulling bestaande uit ei en paprikavlokken, versterkt met wat paprika als topping.

Aantal personen:

6 personen

Bereidingstijd:

90 minuten

Ingrediënten voor het deeg:

- 1 waterglas lauwe melk (± 200 ml)
- 4 eetlepels [tafelmargarine](#) (± 100 gram)
- 1 kilogram [patent bloem](#)
- 1 blokje [verse bakkersgist](#) (± 42 gram)
- 1.5 (anderhalf) waterglas lauw water (± 300 ml)
- 1 eetlepel zout
- 1 theelepel suiker

Ingrediënten van de ei vulling:

- 4 eieren
- 1 theelepel zout
- 8 theelepels [paprika vlokken](#)

Bereiding van het deeg:

- Meng alle ingrediënten van het deeg in een kom:



- Knead alles gedurende 5 minuten.
- Houd je handen af en toe onder de kraan (maak ze nat) zodat het deeg niet aan je handen komt te plakken tijdens het kneden. Indien tijdens het kneden het deeg te hard blijkt te zijn, voeg dan een beetje meer water toe, indien het deeg te zacht blijkt, voeg dan iets meer meel toe.
- Als je klaar bent met kneden, bedek je de kom met een plastic zakje bijvoorbeeld, en leg je de kom even aan de kant.
- Na ongeveer 45 minuten zal het deeg klaar zijn met rijzen.

Bereiding van de ei vulling:

- Breek de eieren in een kom, voeg hier het zout aan toe en klop alles tot één geheel:



Bereiding van de paprika:

- Probeer de paprika in meerdere lange sliert te snijden:



- Deze slierten zullen we later als dressing op de broodjes gebruiken.

Bereiding van de pide:

- Na 45 minuten zal het deeg gerezen zijn, verdeel het deeg in ongeveer 16 kleine bolletjes (ongeveer ter grootte van een vuist), strooi wat meel op tafel (of aanrecht) om ervoor te zorgen dat de deegbolletjes niet plakken.
- Rol de bolletjes deeg uit ter grootte van een vlakke hand:



- Doe wat van de geklopte eieren en zout in het midden van het deeg:



- Vouw twee kanten van het deeg naar elkaar toe, stop er halverwege mee zodat er een soort opening ontstaat:



- Druk de uiteindes op elkaar (goed aandrukken!) zodat het geheel niet uit elkaar valt:



- Strooi per deegbroodje een half theelepel paprika vlokken over de eivulling om het meer smaak te geven.
- Leg nu een paprika sliert op het broodje:



- Leg alle broodjes op een bakplaat, doe deze in een voorverwarmde oven van 220 graden totdat ze goud/bruin kleuren (duurt ongeveer 15 minuten).
- Zie de onderstaande foto voor de Peynirli ekmek:



- Eet smakelijk!

Su böregi



Beschrijving

Heerlijke börek bestaande uit verschillende kaas. Ideaal voor bij de lunch of als tussendoortje.

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd:

45 min

Ingrediënten

- 40 loempiavellen (ja, u leest het goed: 40)
- Halve glas zonnebloemolie
- 2 glazen melk
- 3 eieren
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 glas witte kaas (%40)
- 1 glas geraspte Nederlandse kaas

Bereiding van de saus:

- Voeg de melk, eieren, zonnebloemolie en bakpoeder toe in een kom. Goed kloppen!



Bereiding van de börek

- Dompel de loempiabladeren in het sausmengsel.



- Bedek de bodem van de bakplaat met 12 stuks gedompelde loempiabladeren.



- Rasp de witte kaas met een vork op een bord, en mix deze met de geraspte Nederlandse kaas.



- Strooi dit mengsel vervolgens over de loempiabladeren in de bakplaat.



- Bedek dit wederom met 12 stuks gedompelde loempiabladeren.



- Strooi wederom het kaasmengsel over de loempiabladeren.



- Leg de overige 16 stuks gedompelde loempiabladeren eroverheen.



- Snijd het geheel in blokjes.



- Leg de bakplaat voor 20 minuten op 180 graden in de oven.
- Eet smakelijk!



Içli köfte



Beschrijving:

Deze köfte soort heeft een korst en is gevuld van binnen met een gehaktmengsel. Lekker knapperig.

Aantal personen:

4 personen

Bereidingstijd:

90 minuten

Ingrediënten voor deeg:

- 1 beker **dunne** bulgur
- 3 aardappelen
- 2 theelepel rode peper
- 2 theelepel zwarte peper
- 2 theelepel zout
- halve beker water
- halve beker meel

Ingrediënten voor vulling:

- halve beker (gebroken) walnoot
- 150 gram gehakt
- half bosje peterselie
- 2 theelepel rode peper
- 2 theelepel zwarte peper
- 2 theelepel zout

Extra ingrediënt:

- Halve liter zonnebloemolie (om de köftes te bakken)

Bereiding van het deeg:

- Laat de aardappelen alvast koken in een pan:



- Voeg ondertussen de bulgur en de halve beker water in een kom.
- Kneed het geheel gedurende 5 minuten.
- Voeg daarna de rode en zwarte peper toe, eveneens het zout.
- Haal de aardappelen uit de pan, schil ze en voeg ze in brokjes toe aan de kom:



- Kneed het geheel wederom gedurende 5 minuten.

- Voeg ditmaal het meel toe.
- Kneed het geheel wederom enkele minuten, in ieder geval tot de boel niet meer aan je handen plakt, mocht dat wel gebeuren doen, voeg dan nog wat meel toe.

Bereiding van het gehakt:

- Doe het gehakt in een steelpan, laat het gehakt gedurende 5 minuten koken in een steelpan, in ieder geval tot de vocht uit het gehakt is gekookt.
- Voeg daarna de walnoten, gesneden peterslie, rode en groene peper en zout toe aan de steelpan:



- Roer het geheel en zet het vuurpitje op een lage stand.

Bereiding van de köfte:

- Neem een stuk van het deeg in de hand en vorm deze met je vingers tot een koker vorm.
- Doe dit voorzichtig want het deeg brokkelt gauw uit elkaar.
- Vul het vervolgens met gehakt, sluit de kop vervolgens met wat deeg:



- Wat je ook kunt doen (dit is eenvoudiger), is een stuk deeg enigszins tot een ronde vorm platdrukken en dit vullen met gehakt:



- Sluit ook dit vormpje met deeg.
- Maak deze vormpjes tot het deeg en gehakt op is:



- Zet ondertussen een pan met zonnebloemolie op het vuur, wacht tot de zonnebloemolie heet is.
- Leg de köftes hierin en laat de köftes ongeveer 5 tot 10 minuten bakken, in ieder geval tot ze goudbruin gekleurd zijn:



- Let wel op dat de je köftes minstens één keer omkeert in de pan!
- Zie de onderstaande foto voor het eindresultaat:



- Eet smakelijk!
-

Elmali kirinti tart



Beschrijving:

De welbekende apple crumble cake wordt nu ook in Turkije gemaakt en is behoorlijk in de smaak gevallen de laatste tijd.

Aantal personen:

4 personen

Bereidingstijd:

60 minuten

Ingrediënten vulling:

- 5 appels
- 1 theelepel kaneel
- halve eetlepel roomboter

Ingrediënten voor de kruimel:

- 2 bekers kristalsuiker
- halve beker lichtbruine basterdsuiker
- 150 gram roomboter
- 2 bekers meel

Bereiding:

- Schil de appels en snijd ze in kleine dunne plakjes:



- Leg ze in een pan. Strooi de kaneel eroverheen en leg de roomboter er ook in. Roer alles goed door:



- Laat dit net zo lang op het vuur totdat de appels zacht zijn (en dus niet gesmolten).
- Neem een kom. Doe hier de kristalsuiker, basterdsuiker, roomboter en het meel in:



- Kneed alles tot kleine stukjes (krumels). Dit kneden kan een tijd duren. Zorg ervoor dat er wat grote krumels ontstaan zijn:



- Als de appels ondertussen klaar zijn, neem je een ovenschaal en leg je de appels erin:



- Doe de kruimels over de appels heen in de ovenschaal. **Verdeel alles goed:**



- Doe het in de oven. De apple crumble is klaar wanneer de kruimels goud/bruin kleuren, en de appels een beetje zachter zijn geworden.
- Laat de appelkruimeltaart even afkoelen. Om het nog lekkerder te maken, spuit je wat slagroom over een stukje van de taart.
- Zie de onderstaande foto voor het eindresultaat:



- Eet smakelijk!
-

Patates köftesi



Patates köftesi, ofwel köfte uit aardappelen. Normaal wordt köfte uit gehakt gemaakt, maar dit keer heb ik besloten om een vegetarische köfte op de site te plaatsen - de köfte uit aardappelen. Dit Turkse gerecht zou bijvoorbeeld met [Mercimek corbasi](#) geserveerd kunnen worden.

Aantal personen:

4 personen

Bereidingstijd:

60 minuten

Ingrediënten:

- 5 aardappelen
- 3 eieren
- 1 glas meel
- 1 glas geraspte Nederlandse kaas
- half bosje peterselie
- 2 theelepels zout
- 2 theelepels zwarte peper
- 1 zakje bakpoeder

Bereiding:

- Snijd de peterselie in stukjes.
- Rasp de aardappelen. Voor de duidelijkheid: de aardappelen hoeven vooraf niet gekookt te worden.



- Neem de geraspte aardappelen in de hand en kneed boven de goot het vocht eruit.
- Doe de geraspte aardappelen, bakpoeder, zwarte peper, zout, **2 eieren** (!), glas meel, kaas in een kom, en kneed daarna het geheel:



- Neem stukjes uit het mengsel in je hand en breng ze in de vorm van een köfte. Let op: als het mengsel niet hard genoeg is, kun je nog wat meel toevoegen.
- Het derde ei breek in je in een aparte kom (behoud alleen het eigeel), klop dit in de kom goed.
- Dompel de köftes in de kom met eigeel:



- Frituur de köftes vervolgens tot ze goudbruin kleuren:



- Zie de onderstaande foto voor het eind resultaat:



- Eet smakelijk!
-

Dilber dudagi



Deze 'deeglippen van walnoot' zijn heerlijk om te serveren op feestdagen. Zoet van smaak, lekker voor tussendoor met een kopje [Turkse thee](#). Zeer gepast bij de Turkse gezegde: Tatli yiyelim, tatli konuşalım, ofwel: Zoet eten, zoet praten!

Aantal personen:

10 personen

Bereidingstijd:

120 minuten

Ingrediënten voor deeg:

- 6 glas meel
- 3 eieren
- 1 glas zonnebloemolie
- 1 glas melk
- 1 zakje bakpoeder
- 3 eetlepels citroensap
- 1 theelepel zout
- 1 pak aardappelzetmeel

Ingrediënten voor dressing:

- 250 gram gebroken walnoten
- 500 gram margarine

Ingrediënten voor siroop:

- 3 glas suiker
- 3 glas water
- 1 eetlepel citroensap

Bereiding :

- Doe de eieren, meel, zonnebloemolie, melk, bakpoeder, citroensap en zout in een kom.
- Kneed het geheel tot deeg gedurende 5 minuten.
- Trek vervolgens een vochtig doekje over de kom en laat het deeg gedurende 10 minuten rusten.
- Maak vervolgens 40 kleine bolletjes van het deeg ter grootte van een mandarijn.
- Begin met 10 kleine bolletjes, rol deze uit tot een deegvel van ongeveer 30 à 40 cm doorsnede:



- Strooi nu wat aardappelzetmeel over ieder uitgerolde deegvel.
- Stapel de 10 deegvellen op elkaar:



- Rol nu deze stapel met een deegroller uit tot een grotere, en minder dikke, deegvel. Deegroller stevig aandrukken!
- Doe hetzelfde ook voor de overige 30 bolletjes. Uiteindelijk krijg je dus uit 40 bolletjes dus 4 grote deegvellen.
- Creëer nu ronde vormpjes in de 4 grote deegvellen door bijvoorbeeld een glas of een kopje om te keren en deze stevig op het deeg te drukken:



- Plaats nu wat walnoten in zo een vormpje en vouw de ene zijde van het vormpje over de andere zijde heen:



- Leg al deze vormpjes in een bakplaat:
- Laat nu de margarine in een aparte pan smelten.

- Giet de gesmolten margarine over de vormpjes in de bakplaat:



- Doe de bakplaat in de oven voor 45 minuten op 170 graden (het moet rustig bakken), in ieder geval tot ze goudbruin zijn gekleurd.
- Haal de bakplaat uit de oven, en doe ondertussen: water, suiker en citroensap in een aparte pan, roer het geheel en laat dit in de pan voor een half uur koken.
- Giet de siroop over de bakplaat en wacht tot de siroop is ingetrokken, dit zal ongeveer 2 uur duren:



- Zie de onderstaande voor het eindresultaat:



- Eet smakelijk!
-

Şekerpare



Beschrijving

Een Turks traditionele dessert. Zoet en hartig van smaak, gaat geweldig met een kopje Turkse thee.

Aantal personen

8

Bereidingstijd

180 minuten

Ingrediënten voor de Şekerpare

- 250 gram margarine
- 1 ei
- 6 theeglazen meel
- 2 theeglazen witte basterdsuiker
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 mespunt zout

Ingrediënten voor de stroop

- 2 beker kristalsuiker
- 1 1/2 beker water
- 1 eetlepel citroensap

Voor de versiering

- Nootjes

Bereiding van het deeg

- Laat de margarine smelten in een pan. Laat dit afkoelen.
- Neem een kom. Voeg het ei en de basterdsuiker toe en klop dit goed.



- Voeg de gesmolten margarine ook toe aan de kom.
- Voeg het meel, zout en bakpoeder toe aan de kom. Kneed alles tot een geheel.



- Bedek de kom en laat dit 10 minuten rusten.

Bereiding van de stroop

- Neem een pan en voeg de kristalsuiker en water toe. Laat dit een half uur koken en de suiker zal smelten.
- Na die half uur voeg je nog de citroensap toe. Laat dit nu 15 minuten samen koken.



- Na de 15 minuten laat je de stroop afkoelen.

Bereiding van de Şekerpare

- Neem kleine stukjes van het deeg. Rol dit tot een balletje ter grote van een walnoot.



- Leg alle balletjes op een bakplaat.
- Druk een nootje in het midden van het balletje. Zorg ervoor dat hij goed vast zit.



- Leg de bakplaat in een voorgewarmde oven van 180 graden voor ongeveer 40 minuten. De koekjes zijn klaar als ze goud/bruin kleuren.
- Haal de koekjes uit de oven. Giet gelijk de stroop over de koekjes heen. Laat dit 2 uur afkoelen.



- Zie de onderstaande foto voor het eindresultaat, eet smakelijk!



Voor meer Turkse recepten met foto-uitleg, bezoek: www.TurkseKok.nl