

TURŠKI DAN

Turška kuhinja je prava zakladnica okusov in tradicije. Njeni obroki združujejo svežino zelenjave, bogastvo začimb in družabnost ob mizi. Pripravili smo vam izbor jedi, ki vas bodo popeljale v srce Istanbula, na obale Sredozemlja in v anatolske vasi.

Naš dnevni jedilnik:

- zajtrk: Kaymak ve Bal (kajmak z medom,
- dopoldanska malica: Yoğurt (jogurt s sadjem),
- kosilo:
 - o Mercimek Çorbası (lečina juha),
 - o Tavuk şiş (piščančji kebab),
 - o Pilav (riž),
 - o Baklava (sladica)
- popoldanska malica: Taze meyve (sveže sadje)
- večerja: Börek (burek – zavitek s sirom)

Osnovni recepti

Kaymak ve Bal (kajmak z medom)

Za 4 osebe:

- 400 g kajmaka (lahko nadomestite s sladko smetano ali mascarponejem),
- 6 – 8 žlic meda,
- mleti oreščki (pistacije ali lešniki) za posip.

Če imate svež kaymak, ga rahlo premešajte z vilicami, da postane kremast. Če uporabljate mascarpone ali sladko smetano, jo rahlo stepite, da bo mehka in zračna. Med postopoma dodajte kajmaku in nežno premešajte, da dobite enakomerno sladek namaz. Postrezite na svežem kruhu. Po vrhu potresite sesekljane oreščke za teksturo in aromo.

Yoğurt s sadjem (jogurt)

Za 4 osebe:

- 500 g gostega jogurta,
- 200 g svežega sadja (npr. jagode, breskve, grozdje),
- 2 žlici medu.

Jogurt razdelimo v skodelice, dodamo narezano sveže sadje in pokapamo z medom.

Mercimek Çorbası (lečina juha)

Za 4 osebe:

- 200 g rdeče leče,
- 1 čebula,
- 1 korenček,
- 2 žlici paradižnikove mezge,
- 1 žlica masla ali olja,
- 1 l zelenjavne jušne osnove,
- sol, poper, kumina.

Na maslu prepražimo čebulo in korenček, dodamo paradižnikovo mezgo in lečo. Zalijemo z jušno osnovo in kuhamo približno 25 minut. Juho začinimo in po želji zmiksamo v gladko kremno juho.

Tavuk Kebabı (piščančji kebab)

Za 4 osebe:

- 500 g piščančjega mesa (file),
- 3 žlice olivnega olja,
- sok polovice limone,
- 2 stroka česna,
- 1 žlička paprike,
- sol, poper.

Meso narežemo na koščke in mariniramo z oljem, limono, česnom in začimbami. Nato meso nabodemo na paličice in spečemo na žaru ali ponvi. Postrežemo z rižem (pilav) in solato.

Pilav (riž)

Za 4 osebe:

- 250 g riža,
- 1 žlica masla,
- 500 ml jušne osnove,
- sol.

Riž na hitro popražimo na maslu, zalijemo z vročo osnovo in kuhamo do mehkega. Pustimo nekaj minut počivati in nato postrežemo.

Baklava (sladica)

Za 4 osebe:

- 250 g listnatega testa ali vlečenega testa (yufka)
- 150 g mletih orehov ali pistacij
- 100 g masla (stopljenega)
- 200 g sladkorja
- 100 ml vode
- 2 žlici medu
- nekaj kapljic limoninega soka.

Testo razrežemo na velikost pekača. Plasti testa polagamo eno na drugo in vsako premažemo z maslom. Na sredino naložimo plast mletih orehov/pistacij, nato zopet prekrijemo s plastmi testa, vsako namazano z maslom. Z ostrim nožem narežemo na rombe ali kvadratke. Pečemo pri 180 °C približno 30–35 minut, da postane zlato rjava.

Medtem pripravimo sirup: vodo in sladkor kuhamo 10 minut, dodamo med in limonin sok. Vroč sirup prelijemo čez pečeno baklavo in pustimo, da se dobro vpije.

Taze meyve (sveže sadje)

Za 4 osebe:

- 400 g sezonskega sadja (npr. lubenica, grozdje, fige).

Sadje narežemo in postrežemo kot osvežilno malico.

Börek (burek s sirom)

Za 4 osebe:

- 400 g listnatega testa ali yufke,
- 200 g feta sira,
- 1 jajce,
- 2 žlici jogurta
- malo olja za premaz.

Sir zmešamo z jajcem in jogurtom. Testo napolnimo z nadevom, zvijemo in premažemo z oljem. Pečemo 25 minut pri 180 °C, da dobi zlato skorjico.

Naj vas ta jedilnik popelje v turški utrip – poln topline, okusov in družabnosti.

A F I Y E T O L S U N !

D O B E R T E K !

Pripravila: Marjeta Blazinšek