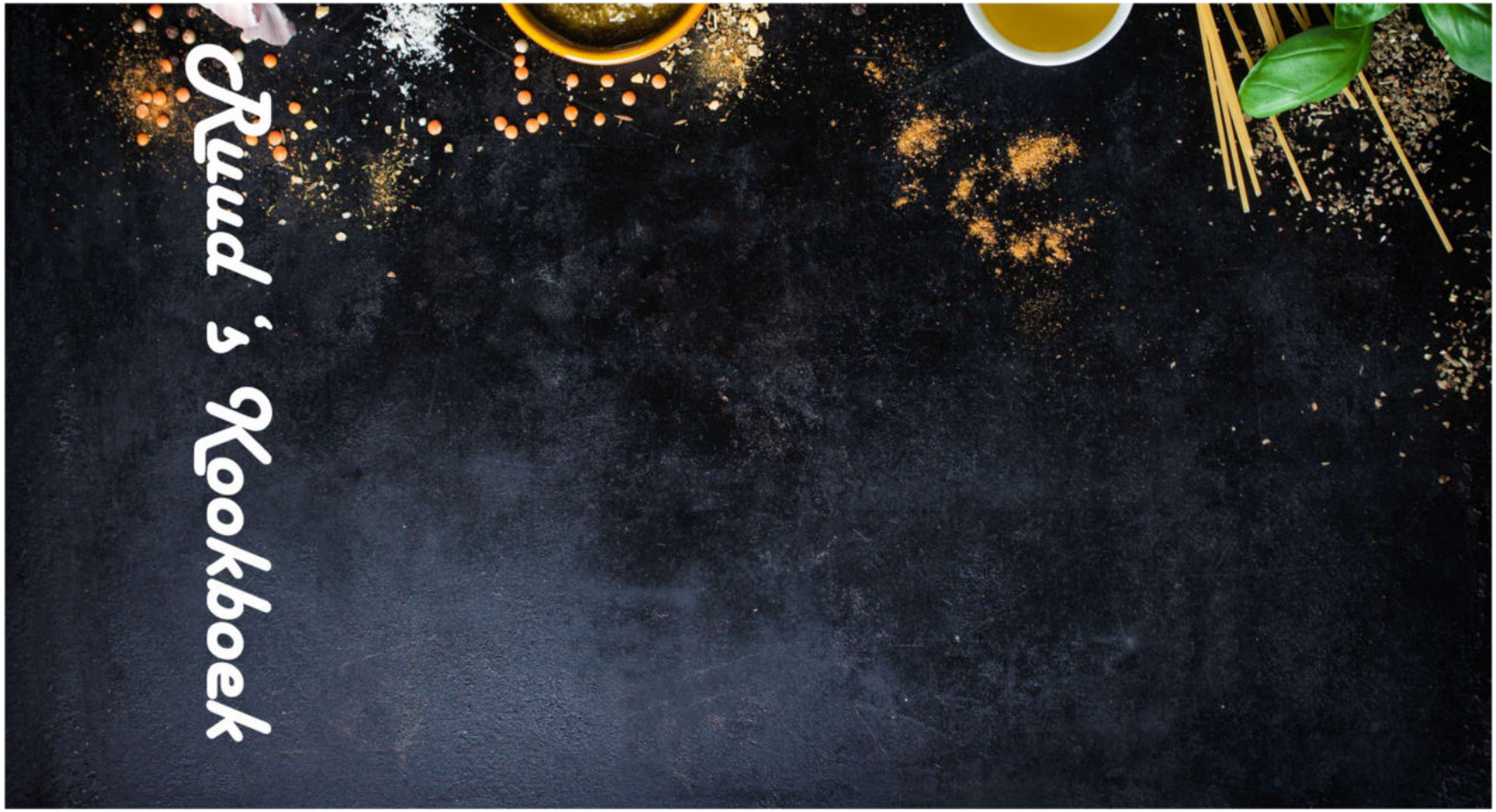


Turkse recepten I v1.5

Inhoudsopgave.

Baba ganoush. 3
Döner kip. 4
Firinda sebzeli mücver - Turkse groente- en fetaschotel uit de oven. 5
Gehaktkebab - gekruide kebabspiesen. 6
Gevulde aubergines. 7
Haydari. 8
Kumpir - Turkse gevulde aardappel. 9
Pide - plat dun Turks brood. 10
Piyaz. 11
Simit. 12
Sumak uien. 13
Turks brood met kipdijvlees (airfryer). 14
Turkse gehaktballetjes in tomatensaus. 15
Turkse komkommersalade. 16
Yumurtali ekmek - Turks broodje met ei. 17
Gebruikte afkortingen. 18

Baba ganoush.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: Turkse
Personen: 2
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

3 aubergines, middelgrote
½ citroen, sap van
5 tn knoflook
½ tl munt, gedroogde
1 el olie, olijf-
3 el yoghurt, süzme-
1 snf zout

Voor de garnering:

- olie, olijf-
1-2 bl peterselie, fijngehakte

Bereiding.

Er zijn veel variaties in de ingrediënten voor baba ganoush (yoghurt - aubergine) zoals het wordt genoten in landen rond het Midden-Oosten. Dit is een lichte zomer Turkse versie.

Verwarm je oven voor op 200°C.
Leg uw aubergines op een bakplaat en plaats ze in het midden van de oven.
Rooster ze ca. 30 min., tot ze zacht zijn.
Breng ca. 5 min. voordat u uw aubergines verwijdert, uw knoflookteentjes op de bakplaat.
Haal de aubergine en knoflook uit de oven en laat alles afkoelen.
Maak nu een spleet in het midden van je aubergines.
Schraap voorzichtig het vruchtvlees weg en verwijder overtollige zaden.
Doe de pulp in een kom.
Verwijder de schil van je knoflook en snijd hem in stukjes.
Voeg dit toe aan uw auberginepulp.
Pers het citroensap over je mengsel.
Voeg nu je yoghurt, olijfolie, munt en zout toe en meng alles goed door elkaar.
Voer een smaaktest uit en voeg evt. meer citroen of yoghurt toe.

Tip:

Serveer de baba ganoush met een heerlijk lavas brood.

Lavas

Bereidingstijd: 20 min. **Oventijd: - min.** **Wachttijd: - min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: -** **Eiwit: - g**	**Koolhydraten: - g** **w/v suikers: - g** **Natrium: - mg** **Vet: - g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: - g** **Vezels: - g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Döner kip.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Turkse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: BudgetKoken.EU

Ingrediënten

1 brood, Turks
600 g kipfilet
20 g kruidenmix, shoarma-
3 el olie, olijf-
6 el saus, knoflook-
- sla, ijsberg-
1 ui, grote
500 g uien, rode

Voorb. tijd: 25 min.
Bereidingstijd: 50 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Snijd de kipfilet in de lengte in dunne plakken en doe ze in een ovenschaal.
Voeg de olie en de shoarmakruiden toe, en meng de kruiden met het vlees.
Maak de grote ui schoon en halveer hem.
Plaats één helft met de snede naar beneden in een ovenschaal.
Zet een lange tapasprikker bovenin.
Snijd de andere helft van de ui in ringen.
Rijg een lap kipfilet bovenop de halve ui aan de tapasprikker (het dunste stuk kip moet aan de tapasprikker, de rest laat je naar beneden hangen).
Rijg de andere stukken kip op dezelfde manier aan de prikker en laat ze ook naar beneden hangen.
Plaats de ovenschaal in de oven, en bak de kip in ca. 50 min. gaar.
Snijd in de tussentijd de ijsbergsla in reepjes, maak de rode uien schoon en snijd deze in halve ringen.
Leg, na 25 min. baktijd, de rode uien in de ovenschaal rondom de kip.
Snijd het brood in punten, en de kebab in stukken.
Doe op iedere punt brood wat kebab, wat reepjes ijsbergsla en rode ui, en knoflooksaus.

Tip:

Het Turkse brood kun je evt. nog een paar min. in de oven leggen zodat het knapperig wordt.

Firinda sebzeli mücver - Turkse groente- en fetaschotel uit de oven.

Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Turkse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Almost Turkish recipes, Caroline Brouwer, Yves van Gelre

Ingrediënten

2-3 aardappels, geraspt
2 tl bakpoeder
150 g bloem
1 courgette, grof geraspt
15 g dille, gehakt
3 eieren
150 g feta, verkruimeld
½ el harissa
15 g munt, gehakt
2-3 el olie, olijf-
- olijven, zwarte, zonder pit
1 paprika, groene of rode, in blokjes
15 g peterselie, platte, gehakt
- sesamzaad
3 uitjes, bos-, in ringetjes
1 el Worscestershire Sauce
2 wortels, geraspt

Bereiding.

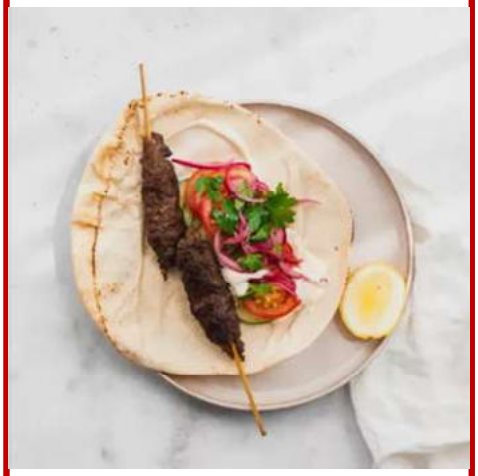
Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet een ovenschaal in.
Meng de groentes, de kruiden, de bloem, de feta, de bakpoeder, de harissa, de Worchestershire Sauce en de eieren in een grote kom.
Doe alles in de ingevette ovenschaal.
Verdeel er wat sesamzaad over.
Decoreer de ovenschaal met wat zwarte olijven.
Bak de groenteschotel ca. 60 min. (tot de bovenkant bruin is, controleer met een mes of alles gaar is).

Tip:

Vervang de sesamzaadjes eens door wat tahinpasta.

Voorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gehaktkebab - gekruide kebabspiesen.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Midden-Oosterse, Turkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Miranda Bernáth, Simpele-recepten.nl

Ingrediënten:

2 tl chilipeper
500 g gehakt, rund- (of lams-)
½ tl kaneel
1 tl kardemom
2 tn knoflook
2 tl komijn, gemalen
2 el olie, olijf-
10 g peterselie, fijn-gehakt
½ tl sumak
1 ui, geraspt

Bereiding.

Meng het gehakt in een kom met de specerijen, de geraspte ui, de geperste knoflook, de chilipeper, de peterselie en zout (je kunt evt. een stukje bakken in de pan en proeven om te checken of er nog iets mist).
Verdeel het gehakt in 8 delen en maak er 8 worsten van.
Het vormen van de spies gaat makkelijk; maak eerst je handen goed nat, dat blijft het gehakt minder plakken aan je hand.
Kneed het vervolgens om een metalen spies of (geweekte) houten satéprikker (het is belangrijk om het vlees goed aan te drukken; door het grillen zal het krimpen, waardoor het vlees kan loslaten als je dit niet doet).
Bestrijk elke spies met olijfolie.
Verhit een grillpan en grill de kebab rondom bruin en gaar in zo'n 10 min. (ca. 5 min. per kant).

Tips:

- Serveer de gehaktkebab op een mooie schaal met knoflookyoghurt, sumak uien, komkommer, flat breads en nog veel meer!
- Gebruik je houten satéprikkers? Week dan eerst de prikkers minimaal 30 min. in water. Door de satéprikkers te weken zorg je dat ze niet vlam zullen vatten tijdens het grillen.

Bereidingstijd: 15 min. Grill-/oventijd: - min. Wachttijd: - min. Calcium: - mg Energie kJ: - Energie kcal: 315 Eiwit: - g Koolhydraten: - g w/v suikers: - g	Natrium: - mg Vet: - g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: - g Vezels: - g Groente: - g Zout: - g

Gevulde aubergines.

Menugang: Voorgerecht
Keuken: Turkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Teleac

Ingrediënten

4 aubergines, middelgrote
400 g gehakt, runder-
3 el olie
1 peper, Turkse
- peper, versgemalen
2-3 el peterselie, fijngehakte
2 tomaten, middelgrote
1 ui, grote
- zout

Voor de garnering:

1 peper, Turkse
8 peterselie, toefjes

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Was de aubergines.
Verwijder de steelaanzet van de aubergines.
Snijd om en om een reepje schil van de aubergines.
Bestrijk de aubergines met 1 el olie.
Leg de aubergines in een ovenvaste schaal.
Laat de aubergines in ca. 50 min. in de voorverwarmde oven gaar en bruin worden.
Keer de aubergines regelmatig.
Neem de aubergines uit de oven.
Laat de aubergines afkoelen.
Snijd de aubergines in.
Verwijder de zaadlijsten uit de aubergines.
Pel de ui.
Snipper de ui.
Was de tomaten.
Snijd de tomaten fijn.
Was de peper.
Snijd de peper in stukjes.
Verhit de rest van de olie.
Bak het gehakt rul in de olie.
Voeg de ui toe aan het gehakt.
Voeg wat peper en zout toe aan het gehakt.
Bak de ui even mee.
Haal het gehakt van het vuur.
Voeg de tomaat, peterselie en peper toe aan het gehakt.
Vul de aubergines met het gehaktmengsel.
Snijd voor de garnering de peper in stukjes.
Leg de peperstukjes op de aubergines.
Garneer de aubergines met toefjes peterselie.
Zet de aubergines terug in de ovenschaal.
Schenk 1 dl water in de schaal.
Plaats de schaal nog ca. 25 min. in de oven.

Tip:

Geef er een ciabattabroodje bij.

Bereidingstijd: - min. Grill-/oventijd: - min. Wachttijd: - min. Calcium: - mg Energie kJ: - Energie kcal: - Eiwit: - g Koolhydraten: - g w/v suikers: - g	Natrium: - mg Vet: - g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: - g Vezels: - g Groente: - g Zout: - g

Haydari.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: Turkse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Internationale recepten, TurkseKok.nl

Ingrediënten

200 g kaas, witte, Turkse (60% vet)
3 tn knoflook
1 tl komijn
2 tl munt, gedroogde
50 ml olie, olijf-
1 tl paprikavlokken
200 ml yoghurt, gezeefde, Turkse

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Neem een kom en begin met het prakken van de kaas hierin.
Giet de olijfolie erbij.
Ga verder met prakken en roeren totdat het mengsel zacht is geworden.
Prak de knoflook en voeg deze toe aan de kom.
Ga verder met roeren.
Voeg de yoghurt en het komijn toe.
Blijf verder roeren.
Als alles goed gemengd is, schep je het mengsel op het bord (of schaaltje, kommetje) waar je het in wil serveren.
Je kunt het evt. eerst in de koelkast doen om de haydari helemaal te laten afkoelen.
Gebruik als dressing de munt en de paprikavlokken.

Tips:

- **Als je niet over gezeefde yoghurt beschikt, maar wel normale Turkse of Griekse yoghurt, dien je eerst even zelf de yoghurt door een zeef te halen; op deze wijze maken we de yoghurt nog dikker dan hij al is.**
- **Süzme yoğurt is in Turkse minimarkets kant-en-klaar te koop.**
- **Serveer de haydari bijv. met lahana dolmasi of in feite ieder andere willekeurige dolma soort.**

Kumpir - Turkse gevulde aardappel.

Menugang: -
Keuken: Turkse
Personen: -
Sterren: *
Bron: Aardappelshop.nl

Ingrediënten

4 aardappelen, grote *(zie tip)*
6 augurken
80 g boter
120 g kaas, geraspte
200 g maïs
- olie, olijf-
5 el olijven, zwarte
- peper, versgemalen
8 pl peper, Jalapeño-
4 tomaten
200 g wortel, geraspt
6 el yoghurt, Turkse
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zet de oven aan, verwarm deze voor op 200 C.
Pak aluminiumfolie en scheur twee vellen af.
Boen onder een stromende kraan de aardappelen heel goed schoon.
Droog ze daarna met een schone theedoek af.
Leg ze op het aluminiumfolie.
Prik er met een vork gaatjes in en giet er (redelijk wat) olijfolie over.
Pak de aardappelen in.
Leg ze 75 min. in het midden van de oven (check tussendoor (minstens na 1 uur) of ze al gaar zijn, ze moeten erg zacht zijn).
Pak de tomaten en augurken en snijd deze in plakjes.
De maïs en olijven kan je nu uit laten lekken.
Doe dit allemaal in kommetjes.
Haal ze, als de aardappelen klaar zijn, uit de oven en haal de aluminiumfolie eraf.
Snijd ze in de lengte in (dus niet helemaal door de midden) en roer met een vork het 'vlees' goed los.
Probeer de schil zeker niet kapot te maken.
Pak de boter, de kaas en zout en peper en verdeel dit over de vier aardappelen.
Roer dit alles goed door.
Klaar! Zet de kommetjes en aardappelen op tafel dan kan iedereen zelf kiezen hoe veel/weinig hij of zij in zijn aardappel doet.

Tip:

Denk aan aardappelsoorten als: Bintje, Frieslander, Bildtstar en Nicola. Hoe groter, hoe beter!

Pide - plat dun Turks brood.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: Turkse
Personen: -
Sterren: *
Bron: AllerHande, Carta-Johan

Ingrediënten

350 g bloem, tarwe-
1 zk gist, gedroogde
2 el olie, olijf-
1 el olie, om in te vetten
1 tl suiker
2 el yoghurt, Griekse
1 tl zout

- theedoek (zonder wasmiddelenluchtjes)

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 1685
Eiwit: 43 g
Koolhydraten: 282 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 32 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem boven een grote kom.
Meng het zout erdoor.
Maak in het midden een kuiltje.
Giet de gist, de suiker, de olie, de yoghurt en 125 ml handwarm water in het kuiltje en meng het door de bloem mengen.
Kneed het tot een glad en soepel deeg ontstaat.
Leg de deegbal in een iets vochtige kom.
Dek de kom af met een vochtige theedoek.
Laat het deeg op een warme plek ca. 1 uur rijzen tot het volume zich heeft verdubbeld.
Warm intussen de oven voor op 200°C (gasovenstand 4).
Sla het deeg plat.
Rek het deeg met de handpalmen dun uit tot een langgerekte ovale vorm van ca. 1 cm dik (laat randen iets dikker)
Vet een bakplaat licht in met olie en leg het deeg erop.
Bak het brood in het midden van de oven in ca. 15 min, gaar en licht goudbruin.

Tip:

Het deeg kan ook tot twee kleinere ovale broden worden gevormd.

Piyaz.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

400 g bonen, witte, gare, uitgelekte
1-2 citroenen, sap van
- olie, olijf-
3 el olijven, zwarte
2 pepers, groene
10-15 tk peterselie
1 el sumak
2 tomaten, grote
1 ui, grote
- zout

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

De benaming piyaz vindt zijn herkomst in het Perzische woord piyaz wat ui betekent. Piyaz is een van de bekendste Turkse salades die gemaakt kan worden van elke soort peulvrucht.

Snijd de ui in kwart ringen en doe ze in een mengkom.
Strooi er wat zout, de sumak en het citroensap over.
Kneed nu, niet te hard, alles een paar keer door.
Door het zout, de sumak en het citroen verliest de ui zijn scherpte en wordt hij in plaats daarvan lekker zoet.
Hak de pepers fijn.
Pel de tomaat en haal het waterige hart met de zaadjes eruit.
Snijd het hardere vruchtvlees in reepjes van 2 cm.
Ontpit de olijven en doe ze met de fijngesneden peper en tomaten bij de uien.
Schep alles even goed om.

Tip:

Het meest wordt piyaz gemaakt van witte bonen maar je kunt het gerecht ook maken van kouseband, kikkerewten of groene linzen.

Simit.

Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Turkse
Personen: -
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

250 g bloem
1 ei
7 g gist, verse of 3½ g gist, droge
60 g margarine
1 el melk
- melk
1 el olie, olijf-
- sesamzaad
1 el water
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Smelt de margarine.
Laat de margarine wat afkoelen.
Meng de margarine met de olijfolie, melk, water, gist en het ei.
Klop het vloeibare mengsel goed door elkaar.
Zeef de bloem.
Meng het zout met de bloem.
Giet het vloeibare mengsel in een kuiltje in de bloem.
Kneed er een soepel, wat vet aanvoelend deeg van (voeg zo nodig nog een tikje water toe).
Wrijf de handen door wat bloem.
Vorm van het deeg ringen zo groot als schoteltjes.
Schik de ringen op een bakblik.
Bestrijk de ringen met wat melk.
Bestrooi de ringen met sesamzaad.
Bak de ringen 30 min. in de tot ze gaar en mooi bruin gekleurd zijn.

Tip:

Dien de simit op met thee of koffie, yoghurt, kaas en/of jam.

Sumak uien.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: Midden-Oosterse, Turkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Simpele-recepten.nl

Ingrediënten

1 el azijn, wijn-, rode
1 hv peterselie, grof gehakt
2 el olie, olijf-
1 el sap, citroen-
1 el sumak
2 uien, rode, in halve ringen
½ tl zout

Bereiding.

Doe de uienringen in een zeef of vergiet en houd ze onder stromend water om de uien te wassen (door het wassen van de ui, verliest de ui de bittere en scherpe smaak).
Dep de uien af en droog de uien goed.
Doe de uien in een kom.
Voeg de peterselie toe aan de uien.
Voeg de olijfolie, de rode wijnazijn, het citroensap, de sumak en het zout toe en schep het geheel goed om.
Laat de sumak uien minstens 1 uur staan, zodat de smaken zich goed vermengen en in de uien trekken.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Turks brood met kipdijvlees (airfryer).

Menugang: Hoofd-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

1 brood, Turks
1 mp chilipoeder
500 g kipdijvlees, in reepjes
1 tl komijn
1 el olie, olijf-
100 g olijven, zwarte
1 tl paprikapoeder, gerookte
- peper, versgemalen
- rucolla
200 g tomaten, verse, in plakjes
2 uien, rode
- zout

Voor de saus:

3 tn knoflook
1 hv peterselie, verse, fijngesneden
250 g yoghurt, Turkse (0% vet)

Bereiding.

Snijd de kippendijfilets in mooie dunne reepjes.
Maak een marinade van 2 el olijfolie, de chilipoeder, de gerookte paprikapoeder, de komijn, versgemalen peper en een snufje zout.
Leg het vlees in de marinade, schep het om en laat het 60 min. staan.
Plet de knoflook en snijd deze heel fijn; samen met de peterselie.
Meng deze door de Turkse yoghurt en dek het af met plastic folie.
Laat ook dit 60 min. staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
Verwarm de Airfryer voor op 200°C.
Leg de kip in de Airfryer en bak (10 min.-200°C).
Schud de kip een paar keer goed om.
Snijd ondertussen de tomaten in plakjes en de rode ui in ringen.
Snijd het Turkse brood in vieren en vul deze met de gebakken kip, gesneden tomaat en ui en natuurlijk de heerlijke knoflooksaus.
Garneer het brood met rucola.

Tips:

Kipdijvlees is veel malser dan kippenborstfilet en ook niet zo droog. De saus is vetarm door de mayonaise te vervangen door magere Turkse yoghurt. Turkse yoghurt is nog wat dikker dan de bekende Griekse yoghurt.
Vervang naar eigen smaak gerust een keer de kip door lamsvlees wat ook een goede combinatie is.

Bereidingstijd: - min. Grill-/oventijd: - min. Wachttijd: - min. Calcium: - mg Energie kJ: - Energie kcal: - Eiwit: - g Koolhydraten: - g w/v suikers: - g	Natrium: - mg Vet: - g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: - g Vezels: - g Groente: - g Zout: - g

Turkse gehaktballetjes in tomatensaus.

Menugang: Bijgerecht, hapje
Keuken: Turkse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Rivas

Ingrediënten

1 el bloem
200 g gehakt, runder-, mager
1 tn knoflook
1 el komijnzaad, gemalen (djinten)
2 el olie, zonnebloem-
- paprikapoeder
- peper, versgemalen
6 tk peterselie
1 pk tomatensap, gezeefd (½ l)
1 ui
- zout

Bereiding.

Snijd de ui zeer fijn.
Was de peterselie en hak die zeer fijn.
Doe het gehakt in een kom en pers het teentje knoflook erboven uit.
Voeg de helft van de ui en de helft van de peterselie toe.
Kneed de kruiden goed door het gehakt en breng het mengsel op smaak met zout, versgemalen peper en paprikapoeder.
Draai kleine gehaktballetjes van het gehaktmengsel en wentel ze door de bloem.
Verhit 2 el olie in een braadpan en bak de gehaktballetjes in ca. 5 min. rondom bruin en gaar.
Haal ze uit de pan.
Fruit de rest van de ui in de hete olie goudbruin en voeg het gezeefde tomatensap toe.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper, zout en het gemalen komijnzaad.
Laat de saus even (ca. 5 min.) koken.
Voeg de gehaktballetjes weer toe en laat het geheel goed warm worden.
Bestrooi de saus met de rest van de gehakte peterselie.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Turkse komkommersalade.

Menugang: Bijgerecht
Keuken: Turkse
Personen: -
Sterren: *
Bron: Recepten voor feestelijke dagen

Ingrediënten

1 el azijn, wijn-, witte
100 g druiven, pitloze
1 tn knoflook, uitgeperst
1 komkommer
1 tl mint
1 el olie, olijf-
1 el uigroen, fijngehakt
2 dl yoghurt
1½ tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de yoghurt glad.
Meng de knoflook, azijn, zout, olijfolie, groen van de ui en mint door de yoghurt.
Schil de komkommer.
Snijd de komkommer in dunne plakken.
Meng de komkommer en de druiven voorzichtig door de yoghurt.
Houd wat plakjes komkommer en druiven apart voor de garnering.
Zet de salade minstens een uur in de koelkast.
Garneer de salade met druiven en komkommer.

Yumurtali ekmek - Turks broodje met ei.

Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: *
Bron: TurkseKok.nl

Ingrediënten

voor het deeg:
1 kg bloem, patent-
1 blk gist, bakkers-, verse (42 g)
4 el margarine (100 g)
200 ml melk, lauwe melk
1 tl suiker
300 ml water, lauw
1 el zout

voor de vulling:
4 eieren
8 tl paprikavlokken
1 tl zout

voor de topping:
1 paprika, rode

Bereiding.

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.

Meng alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom.
Kneed goed door elkaar gedurende 5 min.
Voeg wat water toe als het te droog is en wat extra bloem als het te plakkerig is.
Als je klaar bent met kneden, bedek je de kom en zet het weg op een warm plekje.
Laat 45 min. rijzen.
Breek de eieren in een kom, voeg hier het zout aan toe en klop alles tot één geheel.
Snijd de paprika in een lange sliert (alsof je appel schilt in een lange sliert).
Als het deeg na 45 min. voldoende gerezen is, verdeel je het in 16 gelijke bolletjes.
Rol de bolletjes ter grootte van een hand.
Vouw een soort bakje van het deeg door de twee kanten van het deeg naar elkaar toe te vouwen.
Laat in het midden een opening.
Druk de uiteindes goed op elkaar, zodat het niet uit elkaar valt.
Verdeel het eimengsel over alle broodjes.
Giet het met een lepel in het 'envelopje'.
Strooi per broodje een ½ tl paprikavlokken over de ei-vulling om het meer smaak te geven.
Leg nu een paprikasliert op het broodje.
Leg alle broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
Doe deze in een oven op 220^{0}C, tot ze goud-bruin kleuren.
Dit duurt een min. of 15 à 20.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.

v2.6

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

v2.6

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl