

OOK LEVERBAAR IN DEZE REEKS:

---

DE BIJBEL VAN DE FRANSE KEUKEN

DE BIJBEL VAN DE INDIASE KEUKEN

DE BIJBEL VAN DE INDONESISCHE KEUKEN

DE BIJBEL VAN DE ITALIAANSE KEUKEN

DE BIJBEL VAN DE JAPANSE KEUKEN

DE BIJBEL VAN DE NEDERLANDSE KEUKEN

DE BIJBEL VAN DE THAISE KEUKEN

---

HALE AMUS

DE  
**BIJBEL**  
VAN DE  
**TURKSE**  
**KEUKEN**

VAN BÖREK TOT BAKLAVA EN  
VAN MEZE EN DOLMA'S TOT PIDES EN PILAV



CARRERA  
culinair


# INHOUD

VOORWOORD	7
HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?	11
OVER DE TURKSE KEUKEN	12
TURKS KEUKENGEREI	14
TURKSE INGREDIËNTEN	19
BASISRECEPTEN	29

## RECEPTEN

MARMARA-REGIO	71
ZWARTE ZEE-REGIO	157
CENTRAAL-ANATOLIË	201
EGEÏSCHE REGIO	257
MIDDELLANDSE ZEE-REGIO	311
ZUIDOOST-ANATOLIË	377
OOST-ANATOLIË	437

DANKWOORD	479
REGISTER: NL-TR	482
REGISTER: TR-NL	492

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels 5 ml 





# VOORWOORD

---

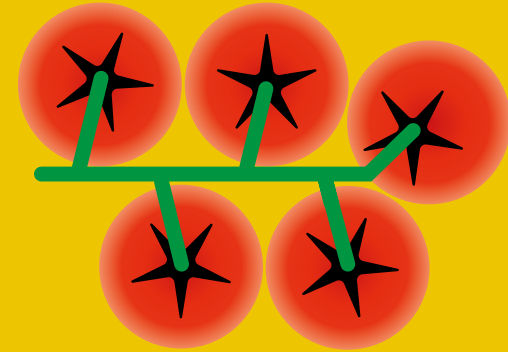
De geografische ligging maakt van Turkije een culinaire schatkamer. Het land wordt aan drie kanten omringd door de Egeïsche, de Zwarte en de Middellandse Zee. Deze unieke ligging, gecombineerd met de migratie van Turken uit Centraal-Azië naar Europa, vormde door de eeuwen heen de identiteit van de Turkse gastronomie.

Het leven in Turkije draait op allerlei manieren om eten. Wat er ook gebeurt, er is altijd tijd om alles uit je handen te laten vallen en te gaan eten. Het speelt nou eenmaal een centrale rol in het leven van Turkse mensen. Geen enkele sociale gebeurtenis of gelegenheid – zoals bruiloften, religieuze festivals, geboortes en zelfs begrafenissen – is compleet zonder de gerechten die ermee samenhangen.

Hoeveel we ook van kebab houden, de Turkse keuken heeft veel meer dan dat te bieden. We hebben zoveel rijke en heerlijke gerechten waar de mooiste verhalen en tradities aan verbonden zijn. Om die reden is het soms wel moeilijk om de herkomst van een gerecht te achterhalen. Turkse mensen hebben hun regionale specialiteiten hoog in het vaandel staan, maar iedere moeder of oma beschikt over het beste recept. Om mijn vriendin Divyasha te citeren: 'Elk familierecept is zo uniek als een vingerafdruk.'

Het klinkt misschien cliché, maar koken met je zintuigen is het meest Turkse wat je kunt doen. Handen zijn een keukentool in onze keuken en aangezien we maar weinig afmeten, gebruiken we bijzondere termen om tijdens het koken uit te drukken wat we precies bedoelen. We gebruiken ons gevoel als we de consistentie van het deeg willen uitdrukken. Bijvoorbeeld dat je moet kneden tot 'oorlelconsistentie' (*kulak memesi kivamında*) of dat je bloem moet toevoegen om een zacht deeg te krijgen (*aldığı kadar un*). Deze manier van koken maakte van het uitschrijven van alle recepten een uitdaging.

Zoals veel Turkse kinderen ben ook ik opgegroeid in de keuken. Of het nu bij mijn moeder of mijn oma was, ik vond het heerlijk om deel uit te maken van wat er in de keuken allemaal werd klaargemaakt. Mijn opa was een ingenieur en hij kreeg om de paar jaar de opdracht om in een andere



# BASISRECEPTEN

YOGHURT.....	31	TURKSE KOFFIE.....	49
HANGOP.....	32	TURKSE THEE.....	50
TURKSE ZURE ROOM.....	33	TAHIN EN MELASSE.....	53
TURKSE DRINKYOGHURT.....	34	AARDBEIENJAM.....	54
GROENTEBUILLON.....	36	GALIAMELOEN EN KAAS.....	55
KIPPENBUILLON.....	37	TURKS BROOD.....	57
LAMS- OF RUNDERBUILLON.....	38	TRADITIONEEL PLATBROOD.....	59
SOEPBASIS.....	39	PLATBROOD.....	60
TOMATENPUREE.....	41	RAMADANBROOD.....	63
TURKSE PEPERPASTA.....	43	FILODEEG.....	65
GEROOSTERDE AUBERGINEPUREE.....	44	TURKSE NOEDELS.....	66
TURKSE AUGURKEN.....	45	PILAV.....	69
INGELEGDE BIETEN.....	46		



## TURKSE THEE

### ÇAY

Turken drinken thee van zonsopgang tot zonsondergang; er is nooit een slecht moment om het te drinken. Vooral bij een uitgebreid ontbijt is het moeilijk bij te houden hoeveel glazen er worden gedronken. Je krijgt in sommige winkels zelfs thee als teken van vriendschap en gastvrijheid. Als je voor het eerst Turkse thee maakt, kun je een paar glazen proberen om te kijken hoe sterk je de thee wilt. Gebruik naar wens meer of minder theeblaadjes en meer of minder suiker.

#### INGREDIËNTEN

4 el Turkse zwarte thee (eventueel te vervangen door andere zwarte thee)  
4 tl suiker (optioneel)

#### BENODIGDHEDEN

Turkse theepot (zie p. 14)  
Turks theeservies (optioneel)  
theezeef

- 1 Doe de theeblaadjes in de kleine theepot en doe het deksel erop. Vul de grote theepot met 1 liter water of tot hij vol is. Zet de kleine theepot erop en breng het water op middelhoog vuur aan de kook.
- 2 Schenk 400 milliliter kokend water uit de grote theepot in de kleine theepot. Vul het water in de grote theepot aan en zet beide weer terug op het fornuis. Breng aan de kook, zet dan het vuur laag en laat 10 à 15 minuten zachtjes koken. Zet het vuur uit en neem de theepotten van het vuur.
- 3 Vul  $\frac{1}{2}$  van een theeglas met thee (schenk de thee door de theezeef). Vul het theeglas aan met kokend water uit de grote theepot en voeg eventueel suiker toe. Drink de thee uit de theepot binnen 1 uur op, daarna wordt-ie namelijk snel bitter van smaak.





## RAMADANBROOD

### RAMAZAN PIDESI

Toen ik naar Nederland verhuisde en zag dat dit brood werd verkocht als 'Turks brood', was ik een beetje in de war. In iedere Nederlandse supermarkt liggen broden die tijdens de ramadan in Turkije worden geconsumeerd om het vasten te doorbreken. 30 minuten voor het avondgebed zie je lange rijen mensen voor de bakkerijen wachten om warm en vers ramadanbrood te kopen. Als jongste kind werd ik altijd naar de bakker gestuurd om in de rij te gaan staan wachten. Geniet van dit brood als het nog warm is, heerlijk met wat boter.

#### INGREDIËNTEN

500 g + extra Amerikaanse patentbloem  
8 g zout  
15 g verse gist  
30 g bloem  
25 g griesmeel of paneermeel  
½ tl nigellazaad  
½ tl wit sesamzaad

#### BENODIGDHEDEN

standmixer (optioneel)  
plasticfolie  
schone theedoek  
bakpapier  
2 bakplaten

**1 Standmixer:** meng in de mengkom het meel met 375 milliliter koud water. Meng met de deeghaak op gemiddelde snelheid. Kneed als het deeg bij elkaar komt nog 5 minuten door. Voeg dan het zout toe en meng nog 2 minuten. Verkruiemel dan de verse gist boven de kom en meng nog 10 minuten op gemiddelde snelheid. Doe het deeg in een met meel bestoven kom, dek af met plasticfolie en laat 1 uur rijzen op een warme plek.

**2 Hand:** meng in een ruime kom het meel met 375 milliliter koud water en kneed tot een samenhangend deeg. Stort het deeg dan op een met bloem bestoven werkblad en kneed 5 minuten stevig door. Voeg dan het zout toe en kneed nog 1 minuut. Verkruiemel dan de verse gist over het deeg en kneed 20 minuten stevig door. Doe het deeg in een met bloem bestoven kom, dek af met plasticfolie en laat 1 uur rijzen op een warme plek.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 64.*

RECEPTEN

# MARMARA-REGIO



GEPOCHEERDE EIEREN		GEVULDE PAPRIKA'S	116
MET KNOFLOOKYOGHURT	74	ZOMERSE GROENTESTOOF	117
EIEREN UIT HET PALEIS	76	AUBERGINEMOUSSAKA	118
WITTEBONENSALADE	77	PILAV MET KIP EN KIKKERERWTEN	121
YOGHURT MET KOMKOMMER		DE SULTAN VOND HET LEKKER	122
EN KNOFLOOK	78	PILAV MET KIPPEN- OF LAMSLEVER, PIJNBOOMPITTEN EN	
WORTEL-YOGHURTSALADE		KRENTEN	125
MET KNOFLOOK	81	KÖFTE	127
SESAMBROOD	83	TURKSE GEHAKTKRUIDEN	129
PIDES MET GEHAKT OF KAAS	85	'DAMESDIJ'-KÖFTE	130
HARTIGE KOEKEN MET MAHLEP	88	GESTOOFD LENTELAM	131
TOSTI MET TURKSE WORST	90	GESTOOMDE HAMBURGER	
BROODJE GEGRILDE MAKREEL	91	MET TOMATENSAUS	132
BÖREK MET KAAS	93	HERSENSALADE	135
BÖREK MET TURKS PEKELVLEES		GEBAKKEN LEVER MET UIEN	137
EN KAAS	94	ABRIKOZENCOMPOTE	138
PASTEITJES GEVULD MET BIEFSTUK		POMPOENDESSERT	139
EN GROENTEN	95	TURKS FRUIT	141
PENSSOEP	97	GRIESMEELTAART	143
YOGHURTSOEP MET GEHAKTBALLETJES	98	MELK-ROZENPUDDING	145
DE IMAM VIEL FLAUW	101	ZOETE KOEKJES OP SIROOP	146
GEBAKKEN GARNALEN	102	MELKPUDDING MET KIPFILET	148
GEVULDE MOSSELEN	104	AMANDELPUDDING	151
GEFRITURDE MOSSELEN	106	SAFFRAANPUDDING	152
WALNOTEN-KNOFLOOKSAUS	107	GEPOCHEERDE KWEEPEREN	
GEFRITURDE INKTVISRINGEN	108	MET WALNOTEN EN	
GEVULDE WIJNBLADEREN	111	PISTACHENNOTEN	153
SARDINES IN WIJNBLAD	113	BEIGNETS OP SIROOP	154
KIKKERERWTEN-AARDAPPEL- BALLETJES	114		



## GEPOCHEERDE EIENEN MET KNOFLOOKYOGHURT

### ÇILBIR

Al ver voordat het eten van gepocheerde eieren hip werd, namelijk in de vijftiende eeuw, aten Ottomaanse sultans hun eieren al het liefst gepocheerd en geserveerd op yoghurt. Çilbir kan worden geserveerd als meze of ontbijt met Turks brood of sesambrood.

#### INGREDIËNTEN

350 g Turkse yoghurt (10% vet)  
2 tenen knoflook, geperst of  
fijngemalen  
¾ tl zout  
2 el natuuraazijn  
4 eieren  
2 el boter

2 tl pul biber  
5 g bladpeterselie (alleen de blaadjes)  
1 Turks brood (zie p. 57) of sesambrood  
(zie p. 83)

#### BENODIGDHEDEN

keukenpapier

- 1 Meng in een ruime kom de yoghurt met de knoflook en het zout. Verdeel de yoghurt over 4 serveerschalen en strijk met de bolle kant van een lepel enigszins glad. Zet opzij.
- 2 Breek de eieren boven afzonderlijke kommetjes. Zet opzij.
- 3 Breng een pan met ruim water en de azijn aan de kook. Roer flink door zodat er in het midden een draaikolk ontstaat. Laat de eieren een voor een in het midden van de pan glijden; pocheer er niet meer dan 2 tegelijk. Pocheer 3 minuten of tot het eiwit is gestold en de dooiers nog zacht zijn. Neem de eieren met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Pocheer de overige 2 eieren.
- 4 Smelt intussen in een steelpan de boter, roer de pul biber erdoor en laat 1 minuut bruisen. Neem de pan van het vuur en zet opzij.
- 5 Verdeel de gepocheerde eieren over de yoghurt, besprenkel met de boter en bestrooi met de peterselie. Serveer met het brood.





## SESAMBROOD

### SIMIT

De geschiedenis van dit sesambrood gaat terug tot de vijftiende eeuw en tot op de dag van vandaag wordt dit brood door iedereen in Turkije gegeten. Het wordt verkocht door stadsbakkerijen, speciale simit-straatkarretjes en door mannen die al wandelend door de straten enorme dienbladen vol sesambroden vakkundig op hun hoofd weten te balanceren. Serveer dit brood met Turkse drinkyoghurt (zie p. 34) als snack of met een kop Turkse thee (zie p. 50) en wat Turkse kaas als ontbijt. Met dank aan Refika Birgül en Burak Arpak voor het recept.

#### INGREDIËNTEN

1½ tl instant gist  
500 g + 1 el 00-bloem  
1 tl zout  
125 ml druivenmelasse  
300 g wit sesamzaad, geroosterd

#### BENODIGDHEDEN

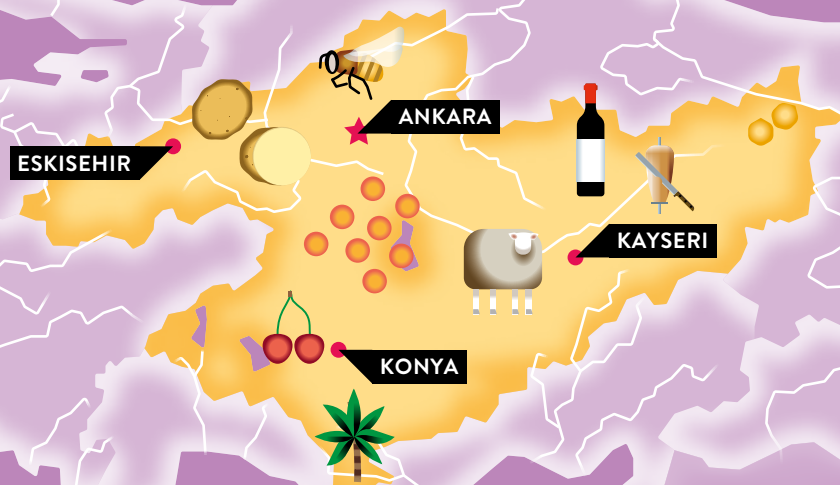
plasticfolie  
ovensteen (optioneel)  
bakpapier  
plantenspuit, gevuld met water

**1** Meng in een ruime kom de 500 gram bloem met het zout. Stort het op je werkblad en maak een kuiltje in het midden.

**2** Meng de gist met 300 milliliter handwarm water. Schenk er het gistwater in en kneed de ingrediënten in 8 à 10 minuten tot een stevig en samenhangend deeg. Voeg als het deeg te droog is eventueel wat extra water toe. Vorm er een deegbal van en laat, in een kom en afgedekt met plasticfolie, 30 à 45 minuten rijzen.

**3** Verwarm de oven voor op 250 °C (boven- en onderwarmte). Plaats een bakplaat of eventueel de ovensteen in het midden van de oven en verwarm deze mee.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 84.*



## RECEPTEN

# CENTRAAL-ANATOLIË

GEFRITUURDE BROODJES.....	204	WIJNBLADEREN MET GEHAKTVULLING.....	231
GEFERMENTEERDE RIJSTDRANK.....	206	HERDERSSALADE.....	235
GEBAKKEN EIERN MET SPINAZIE.....	207	GEVULDE AUBERGINES.....	236
EIERN MET KRUIDIGE TURKSE WORST.....	209	ZURE OKRA.....	239
PLATBROODTAART MET RUNDERGEHAKT.....	210	KIKKERERWTENSTOOF.....	240
FILODEEG MET RUNDERGEHAKT.....	213	PILAV MET TOMATEN.....	241
PLATBROOD MET GEHAKT.....	215	STOOFPOT MET AARDAPPELEN EN RUNDERGEHAKT.....	242
PIDES MET TURKS PEKELVLEES.....	216	SPINAZIE MET RIJST.....	245
PASTEITJES MET RUNDERGEHAKT.....	218	PILAV MET ORZO.....	246
OMA'S KAASBROODJES.....	221	ORZO MET LAMSSCHENKELS UIT ANKARA.....	247
TURKSE DUMPLINGS.....	223	GEBAKKEN LAMSVLEES.....	249
YOGHURTSOEP.....	225	LANGZAAM GEGAARD LAMSVLEES.....	250
RODELINZENSOEP.....	226	TURKSE WORST.....	251
KIPPENSOEP MET DEEGRUITEN.....	228	HALVA MET BLOEM.....	253
BRUIDSSOEP.....	230	NOTENKOEKJES MET SIROOP.....	254



## TURKSE DUMPLINGS

### MANTI

Het maken van deze dumplings is monnikenwerk. Vaak komen vrouwen samen om ze in grote hoeveelheden te maken en in te vriezen voor later gebruik. Het verhaal gaat dat in de stad Kayseri een aanstaande bruid dumplings voor haar aanstaande schoonmoeder moest maken. Hoe kleiner ze zijn, hoe meer de bruid wordt beschouwd als bekwaam in de keuken. Er zouden wel 40 dumplings op 1 opscheplepel moeten passen. Zo moeilijk maak ik het je niet. Groter zijn ze net zo lekker!

#### INGREDIËNTEN

300 g + extra patentbloem  
 zout en zwarte peper  
 1 ei  
 350 g Turkse yoghurt (10% vet)  
 2-3 tenen knoflook, geperst of  
 fijn gemalen  
 200 g rundergehakt  
 ½ ui, fijngeraspt  
 50 g boter  
 1 el zonnebloemolie  
 1 el Turkse peperpasta (zie p. 43)  
 2 tl pul biber  
 1 el gedroogde munt

#### BENODIGDHEDEN

rasp  
 zeef  
 schone theedoek  
 deegroller  
 dienblad  
 schuimspaan

**1** Zeef de bloem boven een ruime kom en voeg ½ theelepel zout toe. Maak in het midden een kuiltje en voeg het ei en 115 milliliter water toe. Roer tot de ingrediënten gemengd zijn en kneed in 10 minuten tot een soepel en samenhangend deeg. Verdeel het deeg in 3 gelijke porties en rol er balletjes van. Dek af met een vochtige theedoek en laat 20 minuten rusten.

**2** Meng in een kom de yoghurt met de knoflook, 4 eetlepels water en ¼ theelepel zout. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 224.*



## HERDERSALADE

### ÇOBAN SALATASI

Dit is de populairste en makkelijkste Turkse salade die er is. Hij is te vinden in elk restaurant in Turkije en wordt in ieder huis gemaakt omdat het zo makkelijk bij iedere maaltijd kan worden geserveerd. Dit is hoe ik deze salade maak, maar voel je vrij om de groenten te snijden zoals jij dat wilt.

#### INGREDIËNTEN

- 3 tomaten, grof gesneden
- ½ komkommer, gehalveerd en in dunne plakjes
- 2 Turkse groene pepers, in dunne plakjes
- 1 ui, gehalveerd en in dunne plakjes
- 10 g bladpeterselie, grof gesneden
- 3 el citroensap of azijn
- 3 el olijfolie
- ½ tl zout
- 4 zwarte olijven

- 1** Meng de tomaten, komkommer, Turkse groene pepers, ui en de bladpeterselie in een grote kom.
- 2** Meng voor de dressing het citroensap of de azijn, de olijfolie en het zout in een aparte kom.
- 3** Besprenkel de salade met de dressing en meng voorzichtig. Garneer met de olijven en serveer.

# MIDDELLANDSE ZEE-REGIO



GEFERMENTEERDE BIETEN- WORTELDRANK.....	314	GEFRITUURDE GROENTEN MET TOMATENSAUS.....	345
ORCHIDEEËNDRANK.....	315	COURGETTEKOEKJES.....	348
PLATBROOD MET KAAS UIT DE OVEN.....	317	BULGURBALLETJES IN TOMATENSAUS.....	351
ZURE-KERSENJAM.....	319	RUNDVLEES EN GROENTEN UIT DE OVEN.....	353
ROZENBÖREK.....	320	PILAV VAN BULGUR EN TOMATEN.....	355
GEHAKTBROODJES.....	323	GEVULDE BULGURBALLETJES.....	356
AUBERGINE-YOGHURTDIP.....	325	BULGUR-GEHAKTSCHOTEL.....	358
TANTUNI-WRAP.....	327	ADANA KEBAB.....	360
GEROOSTERDE GROENTEDIP.....	328	KEBABSCHOTEL.....	363
HUMMUS.....	331	WALNOTENKOEKJES MET SPECERIJEN.....	364
TUINBONENHUMMUS.....	333	GEVULDE PANNENKOEKJES.....	366
BORANI.....	334	GEKARAMELLISEERDE WORTEL- BALLETJES MET HAZELNOTEN EN KOKOS.....	368
VERSE WEIKAAS.....	335	GRIESMEELHALVA.....	370
GEDROOGDE WEIKAAS.....	337	ROZEN- OF AARDBEIENGRANITA MET BANAAN.....	371
GERIJPTE PITTIGE WEIKAAS.....	338	KÜNEFE.....	373
SALADE MET GERIJPTE PITTIGE WEIKAAS.....	339		
UIENSALADE.....	340		
BONENSALADE MET TAHIN.....	341		
BULGURSALADE.....	342		
GEMENGDE SALADE.....	344		



# ROZENBÖREK

## GÜL BOREĞİ

Dit is mijn expat-versie van rozenbörek, wat traditioneel wordt gemaakt met yufkadeeg. In plaats daarvan gebruik ik kant-en-klaar filodeeg.

### INGREDIËNTEN

150 g spinazie, fijngesneden  
2 el olijfolie  
200 g Turkse witte kaas (zie p. 25) of feta, verkruimeld  
100 g boter, gesmolten  
125 g Turkse yoghurt (10% vet)  
2 eieren  
60 ml volle melk

470 g (1 pak) filodeeg (Au Blé d'Or, zie p. 19)  
1 tl nigellazaad  
1 tl wit sesamzaad

### BENODIGDHEDEN

schone theedoek  
keukenkwast  
bakpapier

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Masseer in een ruime kom de spinazie met de olijfolie 1 minuut stevig door. Meng de kaas erdoor en zet de vulling opzij.
- 3 Meng in een ruime kom de gesmolten boter met de yoghurt, het ei en de melk en klop tot een gladde saus.
- 4 Leg 2 vellen filodeeg op een schoon werkblad en bestrijk met 2 eetlepels boter-yoghurtsaus. Leg er een vel filodeeg bovenop en bestrijk nogmaals met eenzelfde hoeveelheid.
- 5 Verdeel  $\frac{1}{3}$  van de vulling in een rechte baan over de onderste brede zijde van het filodeeg. Rol voorzichtig op tot een rol van ongeveer 4 à 5 centimeter dik. Draai de rol spiraalvormig op en laat rusten op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak zo alle 5 de börek.
- 6 Bestrijk de börek met eventueel overgebleven yoghurt-botersaus en bestrooi met het nigellazaad en het sesamzaad. Bak de börek in het midden van de oven in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar.





## KÜNEFE

### KÜNEFE

Künefe wordt beschouwd als een van de lekkerste desserts van Turkije en is ook mijn persoonlijke favoriet. Als je het echt traditioneel wilt houden, kun je de künefe-platen gemakkelijk in Turkse cadeauwinkels of online vinden.

Lekker met Turkse Turkse koffie (zie p. 49) of thee (zie p. 50).

#### INGREDIËNTEN

100 g suiker  
 ½ tl citroensap  
 20 g boter, gesmolten  
 150 g kadayifdeeg (koelvers),  
 fijngesneden  
 60 g ghee, op kamertemperatuur  
 ¼ tl druivenmelasse  
 120 g künefe-kaas, fijngesneden  
 (eventueel te vervangen door  
 mozzarella\*)  
 1 el gemalen pistachenoten

#### BENODIGDHEDEN

4 künefe-platen (van 15 cm doorsnede,  
 zie p. 16, optioneel)  
 keukentang (optioneel)

**1** Breng de suiker met 120 milliliter water aan de kook. Voeg het citroensap toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en zet de siroop opzij om af te koelen.

**2** Doe het kadayifdeeg in een ruime kom en kneed er met je handen de gesmolten boter door. Verdeel het deeg in 4 porties van gelijke grootte.

**3** Meng in een kleine kom de ghee en de melasse.

\* Als je mozzarella gebruikt, dep het dan zo droog mogelijk met keukenpapier.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 374.*



## RECEPTEN

# ZUIDOOST-ANATOLIË

PITTIGE TOMATENDIP.....	380	KNOFLOOKSOEP MET GESTOOFD LAMSVLEES EN KIKKERERWTEN.....	412
MUHAMMARA.....	383	LAMS- EN RIJSTSOEP.....	413
BORANI MET KNOFLOOKYOGHURT EN BULGURBALLETTJES.....	384	RODELINZEN-BULGURSOEP.....	415
AUBERGINE-YOGHURTSREAD MET GEHAKT.....	387	FRISSE SALADE VAN TOMATEN, WALNOTEN EN UI.....	416
PIDES.....	388	MUNGBONENSALADE.....	418
PITTIGE KIKKERERWTENWRAP.....	389	KIKKERERWTENSALADE.....	419
OLIJVENPASTEITJES.....	390	OLIJVEN-WALNOTENSALADE.....	421
LAHMACUN.....	393	POSTELEINSTOOFPOT.....	422
SJALOTTEN GEVULD MET LAMSGEHAKT.....	395	PILAV VAN FREEKEH EN BULGUR.....	423
RODELINZENKÖFTE.....	396	PILAVTAART.....	424
RAUWE KÖFTE.....	398	KEBAB VAN BULGUR EN LAMSGEHAKT.....	427
VEGETARISCHE RAUWE KÖFTE.....	401	KEBAB VAN AUBERGINE EN LAMSGEHAKT.....	428
KIBBEH.....	403	BAKLAVA MET PISTACHENOTEN.....	430
KOOLROLLETJES MET GEHAKT.....	406	ROMIGE BAKLAVA.....	433
GEVULDE AUBERGINES, PAPRIKA'S EN WIJNBLADEREN.....	409	GEBAKKEN FILODEEG MET PISTACHENOTEN.....	435



## LAHMACUN

### LAHMACUN

De hoofdingrediënten van lahmacun verschillen van stad tot stad. Terwijl in Gaziantep geen ui maar alleen knoflook door het gehakt gaat, worden in Şanlıurfa eigenlijk altijd wel isot biber en uien gebruikt. In dit recept gebruik ik zowel ui als knoflook en je kunt als je dat wilt ook gerust isot biber toevoegen.

Sinds ik in Nederland woon is het maken en serveren van lahmacun, hier ook wel bekend als 'Turkse pizza', voor mij een serieuze aangelegenheid geworden. Komkommer, friet, kebab en knoflooksaus horen er in ieder geval écht niet op thuis. Hoe je het wel eet? Knijp er wat citroen over uit, bestrooi met specerijen naar keuze, rol op en geniet ervan onder het genot van een glas Turkse drinkyoghurt. In Gaziantep is het ook populair om er geroosterde auberginepuree (zie p. 44) op te serveren. Mijn favoriete toppings zijn uiensalade en flink wat ijsbergsla.

#### INGREDIËNTEN

1 tl instant gist  
 250 g + Amerikaanse patentbloem  
 zout en zwarte peper  
 ¼ tl suiker  
 ½ el zonnebloemolie  
 1 ui, grof gesneden  
 2 tenen knoflook, gepeld  
 200 g tomaten, grof gesneden  
 1 rode puntpaprika, over de lengte  
 gehalveerd en zaadlijsten verwijderd  
 15 g bladpeterselie  
 250 g lamsgehakt  
 1 el tomatenpuree  
 1 el Turkse peperpasta (zie p. 43)  
 1 tl pul biber

#### OM TE SERVEREN

1 citroen, in partjes  
 uiensalade (zie p. 340)  
 ½ krop ijsbergsla, in fijne reepjes  
 1 tomaat, in plakjes

#### BENODIGDHEDEN

ovensteen (optioneel)  
 schone theedoek  
 keukenmachine  
 deegroller

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 394.*



## OLIJVEN-WALNOTENSALADE

### ZEY TIN PIYAZI

Voor dit gerecht worden oorspronkelijk gekneusde groene olijven gebruikt. Die worden gemaakt door ze met een steen te kraken voordat ze worden ingemaakt. Ze zijn iets aan de bittere kant, waardoor ze nog smaakvoller zijn.

#### INGREDIËNTEN

200 g groene of gekneusde groene olijven  
60 g walnoten, grof gesneden  
2 lente-uitjes, in fijne ringen  
75 g + 1 el granaatappelpitten  
10 g bladpeterselie (alleen de blaadjes),  
fijngesneden  
2 el olijfolie  
2 el granaatappelmelasse  
zout, naar smaak

- 1 Ontpit de olijven en week ze 1 nacht in ruim water. Spoel na onder koud stromend water en laat uitlekken. Halveer ze in de breedte.
- 2 Meng in een ruime kom de olijven met de walnoten, lente-uitjes, granaatappelpitten en de peterselie.
- 3 Meng voor de dressing de olijfolie met de granaatappelmelasse en schenk de dressing over de salade. Voeg zout naar smaak toe, bestrooi met de resterende granaatappelpitten en serveer.



## BAKLAVA MET PISTACHENOTEN

### FISTIKLI BAKLAVA

Over het algemeen wordt baklava meestal gegeten als zoete snack halverwege de ochtend, met wat Turkse koffie (zie p. 49) of thee (zie p. 50), of juist na de lunch of het diner. Al is er als je het mij vraagt geen slecht moment voor een goed stuk baklava.

#### INGREDIËNTEN

350 g suiker  
¼ tl citroensap  
470 g (1 pak) filodeeg (Au Blé d'Or, zie p. 19)  
250 g ghee, gesmolten  
200 g + 2 el pistachenoten, fijngesneden

#### BENODIGDHEDEN

schone theedoek  
ovenschaal (van 25 x 35 cm),  
ingevet met ghee

**1** Breng voor de siroop in een steelpan op middelhoog vuur de suiker met 300 milliliter water al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat 12 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur, voeg het citroensap toe en laat de siroop afkoelen.

**2** Verwarm de oven voor op 160 °C.

**3** Snijd de vellen filodeeg doormidden om 2 rechthoekige stapels velletjes te krijgen. Afhankelijk van de hoeveelheid in de verpakking zijn het nu 28 à 32 stuks. Snijd de vellen nu in de grootte van de bakvorm. Met de overgebleven kleine deegvellen kun je eventueel meerdere vellen gebruiken om 1 laag te vormen. Bewaar de velletjes filodeeg onder een vochtige theedoek om te voorkomen dat ze uitdrogen.

**4** Verdeel 2 velletjes filodeeg over de ovenschaal en bestrijk de bovenste met ghee. Herhaal nog 8 keer tot je in totaal 18 velletjes deeg hebt gebruikt. Bestrijk ook het 18<sup>e</sup> vel met ghee en bestrooi met de pistachenoten. Dek af met 2 velletjes filodeeg en bestrijk opnieuw met ghee. Herhaal tot alle velletjes filodeeg op zijn.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 432.*

