



SIGARA BÖREGI – TEIGRÖLLCHEN

Zutaten:

- 1 Packung Ücgen Yufka (1-2 Packungen (Calikoglu oder OZYIL Dreieckige Teigblätter)
- 400 Gramm Weisser Käse (Gazi Käse, 45 oder 55%)
- 1/2 Bund Petersilie
- Sonnenblumenöl
- 1 Schälchen Wasser

Zubereitung:

1. Die Yufka aus der Packung holen und ca. 10 Min. stehen lassen.
2. Den Käse zerbröseln, die Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden. Mit dem Käse vermischen.
3. Ein Schälchen mit kaltem Wasser bereitstellen. Jetzt eine Yufka nehmen, auf die breite Seite zwei Teelöffel von der Petersilien-Käse –Mischung geben.
4. Die Ecken der Yufka leicht einklappen und die Yufka aufrollen. Die unterste Spitze in das kalte Wasser tauchen und zu Ende rollen. Somit öffnen sich die Yufka nicht beim Anbraten.
5. In eine Pfanne Sonnenblumenöl geben. Die Sigara Böregi sollen in dem Öl schwimmen können.
6. Wenn das Öl heiß ist, die Teigröllchen darin anbraten. Jede Seite braucht ca. 15 Sekunden. Dann die Röllchen wenden. Man muss schon dabei stehen bleiben, denn die Röllchen brennen sehr schnell an.
7. Nach dem Braten auf einen mit Küchentrepp ausgelegten Teller legen und abtropfen lassen. Schmecken warm, lauwarm und kalt.

**TEIGRÖLLCHEN MIT BERGLINSEN, MÖHREN, KORIANDER UND GRANATAPFELESSIG****Zutaten:****Füllung:**

- 4 EL Berglinsen
- 2 dicke Möhren
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 4-5 Stängel Koriander
- 2 TL Curry
- 2 TL Pulbiber (Chiliflocken)
- 2 EL Granatapfelessenz
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 Packungen Ücgen Yufka (Calikoglu oder OZYIL Dreieckige Teigblätter)
- Sonnenblumenöl zum anbraten

Zubereitung:

1. Berglinsen bissfest kochen, abgießen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Möhren schälen, reiben, in die Pfanne geben und kurz anbraten.
2. Linsen unter das Gemüse heben. Alles vermischen und anbraten, bis die Möhren weich sind.
3. Geputzten, klein geschnittenen Koriander unterheben. Bei Bedarf Wasser in die Pfanne geben, damit die Möhren und Linsen besser gar werden. Zum Schluss darf aber die Füllung nicht sehr flüssig sein!!
4. Mit Pulbiber, Curry, Granatapfelessenz, Salz und Pfeffer die Mischung würzen. Bei Bedarf von allem etwas mehr dazugeben.
5. Die Füllung vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Yufka aus der Packung nehmen und ca. 10 Min. stehen lassen.
6. Ein Schälchen mit kaltem Wasser bereitstellen. Jetzt eine Yufka nehmen, auf die breite Seite zwei Teelöffel von der Füllung geben.
7. Die Ecken von der Yufka leicht einklappen und die Yufka aufrollen. Die unterste Spitze in das kalte Wasser tauchen und zu Ende rollen. Somit öffnen sich die Yufka nicht beim Anbraten.
8. In eine Pfanne Sonnenblumenöl geben. Die Teigröllchen sollen leicht im Öl schwimmen können.
9. Wenn das Öl heiß ist, die Teigröllchen darin anbraten. Jede Seite braucht ca. 15 Sekunden. Dann die Röllchen wenden. Man muss schon dabei stehen bleiben, denn die Röllchen brennen sehr schnell an.
10. Nach dem Braten auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Teller legen und abtropfen lassen. Schmecken am besten warm, lauwarm und kalt geht auch.



AUBERGINEN MIT SCHAFSKÄSE UND TOMATENSOSSE

Zutaten:

- 2 große Auberginen
 - 1 Bund glatte Petersilie
 - Sonnenblumenöl
 - Tomatensauce (s.u.)
 - 300 g Schafskäse
 - 3 Eier
 - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 2 EL Pinienkerne
- Tomatensauce:**
- 2 Dosen geschälte Tomaten
 - 1 mittelgroße Zwiebel
 - 3 Knoblauchzehen
 - 2 EL Olivenöl
 - 1-2 TL brauner Zucker
 - 1 EL Thymian
 - 1-2 TL Pulbiber
 - Salz

Zubereitung der Tomatensauce

1. Tomaten mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl 1 Min. dünsten, Zucker zugeben und unter Rühren etwas karamellisieren lassen. Mit den pürierten Tomaten ablöschen. Die Sauce mit Thymian, Pulbiber und Salz würzen und bei geringer Hitze ca. 20 Min. offen köcheln lassen.

Zubereitung:

1. Aubergine waschen, ohne den Stieleinsatz in ca. 1 cm. dicke Scheiben schneiden.
2. Im heißen Sonnenblumenöl von jeder Seite, bis sie goldbraun sind, anbraten. Auf Küchenpapier legen.
3. Inzwischen die Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Einige Blättchen beiseitelegen und den Rest hacken.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine feuerfeste Form mit den Auberginenscheiben auslegen. Mit Pfeffer würzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Darauf die Tomatensauce streichen.
5. Den Schafskäse zerkrümeln und mit den Eiern verquirlen. Die Mischung über die Tomatensauce gießen. Im Backofen (Mitte) ca. 20-25 Min. backen, bis die Eiermasse gestockt ist. Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Das fertige Gericht mit den restlichen Petersilienblättchen und den gerösteten Pinienkernen betreuen und sofort servieren.



BULGURSALAT „KISIR“

Zutaten:

- Bulgur, fein geschrotete Weizengrütze (sag bitte im Geschäft Bulgur für Kisir)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikamark (keinen scharfen)
- 2 mittelgroße Zwiebel
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1 Bund Blattpetersilie
- 1 Bund Dill
- ½ Bund Minze
- Sonnenblumenöl 3-4 EL
- Salz
- Pfeffer
- Pul Biber 1-2 TL (Paprikaflocken, zu finden im türkischen Laden)
- Zitronensaft aus 1-2 Zitronen
- Granatapfelsirup 2-4 TL (im türkischen Laden zu finden)
- 1 Bund Rucola Salat
- 1 Granatapfel

Zubereitung

1. ca. 3 Tassen (kleine Kaffeetasse) Bulgur in eine große Schüsseln geben. 4,5 Tassen Wasser kochen und damit den Bulgur übergießen und etwa 20 min. quellen lassen, bis das Wasser völlig aufgesogen ist. Bitte mit einem Tuch abdecken.
2. In der Zeit Zwiebel ganz fein klein schneiden und im Sonnenblumenöl anbraten, Tomatenmark und Paprikamark dazu geben und schön glatt umrühren. In der Zeit müsste der Bulgur soweit sein. (Es darf nicht matschig sein. Wenn du das Gefühl hast, dass es noch nicht durch ist, noch ein bisschen gekochtes Wasser dazu geben). Zwiebel/Tomaten- und Paprikamark-Mischung zum Bulgur geben und kräftig umrühren. Bei der Gelegenheit auch die Gewürze untermischen.
3. Dann lässt du diese Mischung kalt werden und schneidest Lauchzwiebel in Ringen und die restlichen Kräutern klein (nicht zu klein, es ist schön, wenn man sie im Salat sieht). Dann die Kräuter zum Bulgur dazugeben und unterheben.
4. Nun das Ganze noch mal probieren und Gewürze dazugeben, wenn was zu wenig ist. Zum Schluß mit Zitronensaft und Granatapfelsirup den Salat abschmecken .
5. Optional: Beim Servieren kann der Salat mit Granatapfelbeeren (-kerne) und Rucola Blätter garniert werden.



„CACIK“ – JOGHURT-KRÄUTERCREME

Zutaten:

- 1 große Salatgurke
- 500 g Joghurt 10 % (Süzme Yogurt)
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Minze
- 2 TL Olivenöl
- ½ TL getrocknete Minze
- Salz/Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Salatgurke in Streifen schälen, reiben und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Joghurt in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und durch die Presse zum Joghurt drücken. Dill und Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken und zu den Zutaten in der Schüssel geben.
3. Etwas Salz und Pfeffer darüber streuen, Zitronensaft (nicht alles auf einmal, damit es nicht zu sauer wird) dazugeben, die Gurken hinzufügen und alles gründlich vermischen.
4. Getrocknete Minze auf Cacik streuen und mit Olivenöl beträufeln.