



Edemühle

Hotel-Resaurant

Menü für den türkischen Abend

Kırmızı mercimek çorbası
(Rote Linsensuppe)

- * * * *
- „Haydari“ - Kräuter - Käsecreme, „Biber turşusu“ -
eingelegte Paprika-schoten, „Kıybağcı şişte“ - gegrillte
Schwertfischspieße, „Pide“ - Fladenbrot und „sigara
böreği“ - Teigrollchen
- „Levrek kağıta“ - Seebarsch im Päckchen, „Nohut“ -
Kaltfleisch mit Kichererbsen, „Piliç sarması“ - Hühner-
fleischrollchen, dazu „Karniyarik“ - gefüllte
Auberginen und „İçli köfte“ - Bulgurrollchen
- „Baklava“ - türkische Blätterteigschmitte, „Tulumba
tathisi“ - Spritzkuchen in Orangensirup und
„Ayva tathisi“ - Quitten in Sirup

• Hier die Rezepte für den türkischen Asevd.

* Rote Linsensuppe: - 4 Personen

- 250g rote Linsen
- 1 Stk. rote Zwiebel
- 1 Stk. Karotte
- 80g Butter
- 1 Gl. Gemüsebrühe

- 0,25 l. Milch
- 3 Scheiben Toastbrot
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
- 1 EL Zitronensaft

* Eingelegte Paprikaschoten:

- 4 Stk. Paprikaschoten
- $\frac{1}{2}$ Bund. frische Minze
- 20 Stk. Knoblauchzehen
- 1 TL Zitronensalz

- 1 TL Zucker
- 100 ml Rotweinessig
- 2 EL Kichererbsen, gekocht
- Olivenöl, Salz

* Kräuter-Käsecreme:

- 2 Be Naturjoghurt
- 100g Schafskäse
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 2 Stk. rote Peperoni
- 20g schwarze Oliven

- 1 Zweig Dill
- 1 Zweig Petersilie, glatt
- 1 Zweig Minze
- 1 EL Zitronensaft

* Teigrollchen:

- 200g Schafskäse
- 1 Zweig Dill
- 1 Zweig Petersilie, glatt

- 4 Stk. Yufka-Teigblätter
- 0,5 l. Sonnenblumenöl

* Schwertfischspieße:

- 400g Schwertfischsteak
- 1 Stk. große Zwiebel
- 2 Stk. Zitronen
- 1 Sc. Kirschtomaten

- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Stk. Knoblauchzehen

* Fladenbrot: - 2 Brote

- 400g Mehl
- 1 TL Salz
- 40g Hefe, frisch
- 4 EL Hartweizengriess

- 1 Ei, Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 4 EL Sesamkörner
- 1 EL Kreuzkümmel, ganz

* Bulgurrollchen:

- 1 Stk. rote Zwiebel
- 30g Walnusskerne
- 20g Butter
- 150g Lammhackfleisch
- 1 Kaffeelöffel Zimtpulver
- 1 Kaffeelöffel Pimentpulver

- 1 Kaffeelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Kaffeelöffel Paprikapulver
- 2 Zweige Petersilie, glatt
- 100g feiner Bulgur
- Salz, Zucker, Öl

* Fisch im Päckchen:

- 4 Stk. Fischfilet - à 150g
- 2 Stk. Tomaten
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

- 1 Stk. Zitrone
- 1 Zweig Blatt Petersilie

* Gefüllte Auberginen:

- 2 Stk. Auberginen
- 1 Stk. rote Zwiebel
- 2 Stk. große Tomaten
- 120g Rinderhackfleisch

- 1 EL Tomatenmark
- 2 Stk. rote Peperoni
- 2 Zweige Petersilie, glatt
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

* Hühnerfleisch-Röllchen:

- 4 Stk. Hähnchenbrust
- 500g geschälte Pistazien
- 50g Kaşar-Käse
- 1 TL Mehl
- 1 Ei

- 2 Stk. Orangen
- Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

* Fleisch mit Kichererbsen :

- 400 g Kalbfleisch (Goulasch)
- 200 g getrocknete Kichererbsen
- 2 Stk. große Zwiebeln
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 2 Stk. große Tomaten
- 3 Stk. Spitzpaprika, grün

- 40 g Butter
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprikafloeken
- 200 g türkische Knoblauchwurst
- 3 Zweige Petersilie, glatt

* Baklava :

- 12 Stk. runde Yufka-Teigblätter
- 200g Haselnüsse, gemahlen
- 3 EL Puderzucker
- 100 ml Butter

- 300g Zucker
- 1 Stk. Zitrone
- 50g Pistazien, gehackt

* Spritzkuchen :

- 350g Zucker
- 1 Stk. Zitrone
- 2 Stk. Orangen
- 70g Hartweizengrieß
- Salz

- 180g Mehl
- 20g Butter
- 4 Stk. Butter
- 25g Speisestärke
- 0,5 dl. Sonnenblumenöl

* Quitten in Sirup :

- 4 Stk. reife Quitten
- 250g Zucker
- 1 Stk. Zitrone
- 4 Stk. Gewürznelken

- 1 Stk. Zimtstange
- 100g Cayenne (Creme double)
- 1 TL Zimtpulver