

## Rezepte für 4 Personen

### Griessbällchen mit Sirup (Irmik Tatlisi)

#### Für den Teig:

1 Glas Griess (bevorzugt Maisgriess) + 1 Glas Griess (zum „Panieren“)  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 (türkisches) Teeglas Öl  
1 (türkisches) Teeglas Joghurt  
1 Ei  
1 Päckchen Backpulver  
ca. 2 Gläser Mehl

#### Für den Sirup:

2,5 Gläser Zucker  
2 Gläser Wasser  
1 Spritzer Zitrone

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mischen, dabei zum Schluss das Mehl zugeben. Alles mit den Händen kneten, bis nichts mehr an den Händen kleben bleibt. Dementsprechend die Menge des Mehls hinzugeben.

Nun kleine Bällchen formen, diese in Griess wälzen und in eine Glasaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad backen, bis sie leicht bräunlich sind.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nun den Sirup vorbereiten. Dazu die oben genannten Zutaten ca. 20 Minuten kochen. Den noch heißen Sirup über das erkaltete Gebäck gießen. Die Bällchen immer wieder in dem Zuckerwasser drehen, damit der Sirup von allen Seiten in das Gebäck einziehen kann.

### Selleriesalat (Kereviz Salatasi)

½ Sellerie  
ca. 500g Joghurt  
einige Walnüsse  
Salz  
1 Knoblauchzehe  
evtl. Dill

Zunächst den Joghurt in eine Schüssel geben, den gepressten Knoblauch unterheben und mit Salz abschmecken. Die Sellerie schälen und in feine Streifen reiben. Diese unter den Joghurt mischen. Da die Sellerie schnell dunkel wird, den Reibevorgang immer wieder unterbrechen und die geraspelten Selleriestreifen sofort unter den Joghurt heben.

Kurz vor dem Servieren grob gehackte Wallnussstücke auf dem Salat verteilen.

Nach Belieben fein gehackten Dill unter den Joghurt rühren.

## **Möhrensalat (Yogurtlu Havuc)**

500g Joghurt  
4 große Möhren  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
Zitronensaft  
1 Knoblauchzehe  
evtl. Mayonnaise

Die Möhren schälen und in feine Streifen raspeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Möhren hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwas garen. Danach zum Abkühlen auf die Seite stellen. Inzwischen Knoblauch pressen, unter den Joghurt heben und mit Salz abschmecken. Die lauwarmen Möhren mit etwas Zitronensaft beträufeln und vorsichtig unter den Joghurt heben. Nach Belieben zwei Esslöffel Mayonnaise unter die Masse rühren.

## **Rotkohlsalat (Kirmizi Lahana Salatasi)**

½ Rotkohl  
½ Eisbergsalat  
Salz  
Zitrone  
Öl  
evtl. Tomaten

Den Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl fein hobeln. Einen Teelöffel Salz und den Saft von einer halben Zitrone hinzugeben, kräftig durchkneten und etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Eisbergsalat waschen und in dünne Streifen schneiden. Unter den Rotkohl heben und mit Salz, Zitrone und Öl abschmecken. Nach Belieben dünn geschnittene Tomatenstücke hinzugeben.

## **Griessklößchen (Sarmisakli Köfte)**

2 Gläser Weizengrütze (köftelik bulgur)  
2 Gläser Wasser  
ca. 1 Glas Mehl  
Salz  
1 EL Paprika-/Tomatenmark  
3 Knoblauchzehen  
ca.  $\frac{3}{4}$  Glas Öl

Die Weizengrütze in eine Schüssel geben, einen Teelöffel Salz darüber streuen, mit dem kochenden Wasser übergießen und quellen lassen.

Anschließend das Mehl zugeben und mit nassen Händen zu einer einheitlichen Masse kneten. Dazu die Hände immer wieder mit kaltem Wasser anfeuchten und gegebenenfalls etwas von dem Wasser zu dem Teig hinzugeben. Die Masse in etwa zitronengroße Stücke teilen, diese wiederum zu Würsten formen und dann etwa haselnussgroße Stücke abtrennen.

Die Handflächen mit kaltem Wasser befeuchten und kleine Kügelchen formen, in die in die Mitte mit einem Finger jeweils eine kleine Mulde gedrückt wird.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Einen Teil der Bällchen, sobald das Wasser kocht, hinzugeben und warten, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Kügelchen herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die nächste Portion ins Wasser geben.

In der Zwischenzeit den Knoblauch fein hacken, bzw. pressen, das Paprikamark mit dem Öl in einem kleinen Topf anrösten und den Knoblauch hinzufügen.

Zum Schluss die Soße über die Klößchen geben und gut rühren.

## **Gefüllte Weinblätter (Yaprak Sarmasi)**

Ca. 500g eingelegte Weinblätter  
2 Gläser Reis  
500g Rinderhackfleisch  
5 EL Öl  
1 EL Margarine  
1 EL Tomaten-/ Paprikamark  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft  
Knoblauch

Den Reis mit klarem Wasser spülen und in eine große Schüssel geben. Hackfleisch, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Margarine, etwas Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzufügen. Alle Zutaten gut durchmischen. Die einen Tag vorher aus der Salzlake entfernten und in mehrfach gewechseltes, klares Wasser gelegten Weinblätter vorsichtig ausrücken. Die Weinblätter mit der matten Seite nach oben und dem Zweigende zu sich selbst ausgerichtet ausbreiten. 1 TL Hackfleisch-Füllung unten am Blatt platzieren. Zunächst die untere Kante, dann rechts und links zuklappen und dicht zusammenrollen. In einen Topf dicht beieinander legen und schichten bis alle Weinblätter verarbeitet sind. Die gewickelten Weinblätter im Topf mit einem umgedrehten Teller beschweren. Ca. 500 ml Wasser in den Topf füllen. Deckel schließen, kurz aufkochen und dann bei leichter Hitze ca. 45 Minuten fertig garen. Zwischendurch immer kontrollieren, ob genug Wasser im Topf ist, falls nicht, noch etwas kochendes Wasser eingießen. Zum Schluss gepressten Knoblauch auf den Weinblättern verteilen und im geschlossenen Topf ziehen lassen.

### **Joghurtsuppe (Yayla Corbasi)**

2 Gläser Weizen (bugday)

½ Glas Kichererbsen

½ Glas weiße Bohnen

1 kg Joghurt

Salz

3 EL Mehl

½ Glas Öl

Minze

1 TL Paprika-/Tomatenmark

Den Weizen, die Bohnen und die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Das Wasser abgießen und mit ca. 1,5 Liter frischem Wasser ca. 15 Minuten kochen. In einer Schüssel das Mehl mit dem Joghurt mischen und langsam in die Suppe einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und dann ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze weiter kochen, bis der Weizen und die Hülsenfrüchte weich gekocht sind. In einem kleinen Topf Öl und Paprika-/Tomatenmark aufkochen lassen, getrocknete Minze hinzufügen und kurz vor dem Servieren über die Suppe verteilen.

### **Ayran (Joghurtgetränk)**

500g Joghurt

Ca. 300 ml Wasser

Salz

Den Joghurt und das Wasser in eine Schüssel geben, nach Geschmack Salz hinzugeben und mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis sich Schaum auf der Oberfläche bildet. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.